

L'APÉRITIF



LES APÉROS :

- COUPE DE CHAMPAGNE Grande Cuvée	12€	- GENTIANE Maison COUDERC 4cl	7€
- KIR Vin Blanc Cassis, Framboise, Griotte ou pêche	8€	- PASTIS D'AVEYRON artisanal 4cl	6€
- KIR ROYAL Champagne Cassis, Framboise, Griotte ou pêche	13€	- RICARD 4cl	6€
- MARTINI (blanc, rouge) 7cl	7€	- WHISKY SINGLE MALT 4cl	10€
- SAINT RAPHAËL 7cl	7€	- BHYRE Nature 7cl	7€

LES COCKTAILS :

- AMARENA Prosecco - Limoncello - Cerise confite au sirop	12€	- SPRITZ LIMONCELLO Prosecco - Limoncello - Jus de Citron	12€
- AMERICANO CLASSICO Campari - Martini Rosso - Orange	12€	- SPRITZ CLASSICO Prosecco - Campari - Orange	12€
- AMERICANO ROSA Campari - Martini Bianco - Citron	12€	- NEGRONI «Saint RAPH» St Raphaël - Gentiane - Gin	12€
- BELLINI LEMON Prosecco - Limoncello - Crème de Pêche - Jus de Citron	12€	- DRY MARTINI «Bond» Martini - Gin - Citron - Olive Verte	12€

LES BIERES :

- AGORA - BIERE BIO du VENTOUX - 33cl	
- BLONDE	7€
- I.P.A	7€
- BLANCHE	7€

LES ENTRÉES



- FILET de HARENGS Mariné recette Maison	14€
- ESCARGOTS D'ARDÈCHE (BIO) GRATINÉS AU BEURRE «BÉCANE» recette Maison	16€
- RILLETES DE CONFIT DE CANARD ET COCHON DE MONTAGNE - Recette Maison !	14€
- PIMENTOS PARDON GRILLÉS AU CHORIZO DOUX & VINAIGRE DE XEREZ	15€

LES PLATS

CHEFS: Salomé & Nicolas Reynaud



LA MARÉE :

- BOUILLABaisse DE MORUE & GAMBAS, Croutons grillés et Rouille Maison	29€
---	-----

Beau Dos de Morue sur peau, Gambas, et Moules - Bouillabaisse au petits légumes et Safran

LE COCHON DE MONTAGE :

- SAUCISSE ARTISANALE D'AUBRAC GRILLÉE & SAUCE «GASTON»	23€
---	-----

Saucisse de Laguiole «au Couteau» grillée sur fonte, Petits Lardons et sauce «GASTON»
Sauce «GASTON» : (ail, oignons et échalotes confites au jus de viande, vin rouge, cognac et épices secrètes !)

- BELLE ÉCHINE DE COCHON DE MONTAGNE JUSTE POELLÉE & SAUCE «GASTON»	25€
---	-----

Échine de cochon de ferme Poellée «Minute», Petits Lardons et sauce «GASTON»
Sauce «GASTON» : (ail, oignons et échalotes confites au jus de viande, vin rouge, cognac et épices secrètes !)

LE BOEUF D'AUBRAC :

- COEUR DE BASSE CÔTE MATURÉ - PURE RACE AUBRAC	300g : 36€
Boeuf d'exception, Sélection Excellence, Maturé minimum 4 semaines, saisi sur fonte & jus maison	900g : 104€

LES DESSERTS

- LE FROMAGE DU JOUR & Confiture de Figue	8€
- FONDANT AU CHOCOLAT MAISON & CRÈME FOUETTÉE VANILLE	12€
- TIRAMISU DE LA MAISON	12€
- DESSERT DU MOMENT (Voir L'Ardoise)	12€