

APERITIFS 5cl

Ricard	4€
Jameson	6€
Jack daniels	7.5€
The Glenlivet	7.5€
Gentiane / Salers	4€
Ratafia	4€
Brut du penlois	5€
Cocktail de l'aubrac	6€
Kir Cassis / Chataigne / Pêche / Mure 12cl	4€
Kir royal 12cl	8€
Coupe de champagne	7.5€

SOFTS

Jus de fruits : Orange / Abricot / Pomme	4€
Tomate / Ananas 25cl	
Perrier 33cl	4.5€
Vittel 25cl	3.5€
Limonade 25cl	3.5€
Coca / Coca Zero 33cl	4.5€
Scweppes tonic / agrum 25cl	4€
Diabolo 25cl	4€

EAUX

Perrier 50cl	4.5€
Vittel 50cl	4.5€
Perrier 100cl	6€
Vittel 100cl	6€

BIERES

	25cl	50cl
Meteor Pils	3.5€	7€
Aubrac «blonde» pression	4.5€	8€
Monaco	4.2€	8€
Panaché	4€	7.5€
Tango	4.2€	8€

BOUTEILLES

Bière de l'Aubrac «blonde»	5€
Bière de l'Aubrac «ambré»	5€

BLANCS / WHITE

		
12cl	27cl	75cl

Corbières la Petite Envie La Poujade 2016 <i>Grenache blanc, Marsanne, Vermentino, Roussanne</i>	4.50	9.00	25.00
Les Hauts de Montrouge (Côtes de Gascogne) 2016 <i>Manseng « Moelleux »</i>	4.50	9.00	25.00
Muscat de Rivesaltes Domaine Cazes Bio 2014 <i>Muscat d'Alexandrine, Muscat à Petits Grains</i>	6.00	12.00	34.00
Sancerre Vincent Doucet 2016 <i>Sauvignon</i>	6.00	12.00	34.00
Pays d'Oc Salitis <i>Viognier</i>	4.50	9.00	25.00
Pech Redon - Pays d'Oc 2006 <i>Grenache blanc, Chardonnay, Bourboulenc</i>	6.00	12.00	34.00
Marcillac 12 -75 Domaine Laurens 2015 <i>Sauvignon</i>	4.00	8.00	22.00
Beaujolais Domaine du Penlois 2016 <i>Chardonnay</i>	4.50	9.00	25.00
Saint Pourçain Blanc premier 2017 <i>Chardonnay, Tresalier, Sacy</i>	4.00	8.00	22.00
Domaine Cibadies Domaine Bonfils 2016 <i>Chardonnay</i>	4.50	9.00	25.00
Bourgogne Chablis Domaine Pascal Henry 2017 <i>Chardonnay</i>	6.00	12.00	34.00
Château La Nerthe Châteauneuf du Pape 2011 <i>Roussanne, Grenache blanc Bourboulenc, Chairette</i>			55.00

ROSE / Rosé Wine

		
12cl	27cl	75cl

Beaujolais Villages – Domaine du Penlois 2016 <i>Gamay</i>	4.00	8.00	22.00
Salle de Gour (Cévennes) 2016 <i>Syrah</i>	4.50	8.00	25.00
Esprit Gassier – Côtes de Provence 2017 <i>Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre</i>	4.50	9.00	27.00

CHAMPAGNES



Denis Robert – Tradition

7.50

55.00

Henri Abelé

8.50

65.00

Ruinart

80.00

ROUGE / red wine

		
12cl	27cl	75cl

Nos vins d'Auvergne

Boudes 2016 <i>Gamay, Pinot noir</i>	4.50	9.00	27.00
La Légendaire 2015 <i>Gamay, Pinot noir</i>			32.00
Châteaugay Les Amandiers 2016 <i>Gamay, Pinot noir</i>			27.00
Saint Pourçain la Ficelle 2017 <i>Gamay, Pinot noir</i>	3.80	8.00	22.00

Nos vins d'Aveyron

Marcillac 2015 <i>Fer servadou « au mansoi »</i>	3.80	8.00	22.00
Côtes de Millau – Domaine Montrozier 2015 <i>Syrah, Mansoi, Gamay, Cabernet Sauvignon</i>	3.90	8.60	24.00

Nos Côtes du Rhône

Domaine des Gravennes Bio 2016 <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	4.50	9.00	27.00
Saint Joseph Esprit de granit 2015 <i>Syrah</i>			55.00
Crozes Hermitage – les Hauts du Fief 2014 <i>Syrah</i>			52.00
Cornas – Arènes Sauvages 2009			70.00

		
12cl	27cl	75cl

Cru du Beaujolais

Fleurie – Domaine Christian Bernard 2015 <i>Gamay</i>			30.00
Morgon – Domaine du Penlois 2015 <i>Gamay</i>	4.50	9.00	29.00
Chenas – Domaine du Penlois 2014 <i>Gamay</i>			29.00
Juliénas – Domaine du Penlois 2015 <i>Gamay</i>			29.00
Côtes de Brouilly – Domaine Mathon 2016 <i>Gamay</i>	4.50	9.00	29.00
Moulin à Vent – Domaine du Penlois <i>Gamay</i>			32.00
Chiroubles – Domaine Cheysson <i>Gamay</i>			32.00
Régnier – Domaine Laforest 2016 <i>Gamay</i>			29.00

Vins du languedoc

Faugères Abbaye Sylva Plana Bio <i>Syrah, Carignan, Mourvèdre, Grenache noir</i>	5.00	11.50	34.00
Château Aubaret Domaine Bonfils 2014 <i>Syrah, Grenache</i>			34.00
Corbières – Le p'tit Spencer 2016 <i>Syrah, Carignan, Mourvèdre, Grenache</i>	4.50	9.00	27.00
Corbières - Château Gléon (La Clef) 2015 <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah, Carignan, Cinsault</i>			27.00
Château Vaugelas Cuvée « Le Prieuré » 2016 <i>Syrah, Carignan, Mourvèdre, Grenache</i>	4.50	9.00	27.00
Château Salitis Cuvée des Dieux <i>Syrah, Merlot, Cabernet, Sauvignon, grenache noir, et du Cot</i>			34.00

		
12cl	27cl	75cl

Vins de Bordeaux

Château Villefranche « Graves » 2015 <i>Merlot, Cabernet</i>	4.50	9.00	27.00
Château Meric – Domaine Bonfils 2014 <i>Cabernet, Sauvignon, Merlot, Petit verdot</i>			35.00

Vins de Bourgogne

Chitry – Domaine Pascal Henry 2015 <i>Chardonnay, Pinot noir</i>	4.50	9.50	29.00
Pinot noir - Domaine Pascal Henry 2014 <i>Pinot noir</i>	4.50	9.50	29.00
Côtes de Nuit villages – Domaine Clémancey 2015 <i>Pinot noir</i>			51.00
Fixin 1^{er} cru-Vieilles ignes Domaine Clémancey 2015 <i>Pinot noir</i>			75.00

Vins de Cahors

Pourpre de Grezette- Domaine Perrin 2015 <i>Malbec</i>	4.00	8.00	24.00
Château Armandière- Ancestral Domaine Bernard Bouyssou 2014 <i>Malbec</i>	4.00	8.00	24.00
Château Armandière Grande Réserve Domaine Bernard Bouyssou 2002 <i>Malbec</i>			55.00

		
12cl	27cl	75cl

Vins de Cahors

Château Lagrezette – Domaine Perrin 2006 <i>Malbec</i>			51.00
Château Lagrezette – Cuvée Dame d'Honneur Domaine Perrin 2004 <i>Malbec</i>			89.00



DIGESTIFS 4cl

Vieille fine champagne de la marne

Marc de marcillac

Poire de marcillac

Prune de marcillac

Eau de vie de prunes «couderc»

Cognac VSOP

Calvados

Calvados 15ans

Bas armagnac 12ans de Castelfort

Bas armagnac Hors d'age de Castelfort

Get 27

Vodka absolut

Baileys

Verveine artisanale liqueur

Rhum Diplomatico

Rhum Don papa

Prune Reine-Claude à L'Armagnac

Pruneaux à L'Armagnac

BOISSON CHAUDES

Café, déca

Double café

Chocolat

Café crème

Cappucino

Chocolat

Thé vert sencha

Thé vert à la menthe

Thé darjeeling

Infusion / verveine menthe

8€

6€

6€

6€

8€

9.5€

6€

9.5€

9.5€

9€

6€

6€

6€

6€

9.5€

9.8€

6€

6€

2.5€

4.5€

4€

5€

4€

3.5€

3.5€

3.5€

3.5€

NOS PLANCHES

Planche de charcuteries de chez Laborie	16€
Planche de Fromages de chez Morin (cantal)	16€
Planche mixte charcuteries / Fromages	18€

NOS ENTREES

Saumon mariné à l'aneth	12€
Escalopes de Foie gras, toasts de Fouasse, pommes Fruits	15€
Soupe du jour	5€
Os à moëlle et ses toasts	8€
Oeufs cocottés à l'Aveyronnaise	9€
Petits Farçons Aveyronnais	9€
La douzaine d'escargots d'Aurillac	17€

NOS PLATS

Mac Melac, aligot	16€
Tripoux de chez Savy à Naucelle, Légumes vapeurs	18€
Pavé de bœuf de L'Aubrac, sauce marchand de vin, pommes sautées	22€
Choux Farci de chez Boscus à St Gyprien, Légumes vapeurs	18€
Saucisse fraîche au couteau et aligot de L'Aubrac	18€
Coufidou de bœuf de L'Aubrac, sauce marchand de vin, légumes vapeurs	16€
Omelette brayaude (cantal, pommes de terre, jambon de cochon)	16€
Poisson du marché, tian de légumes, sauce vierge à La pistache	19€
Magnet de canard sauce mielac-orange et pommes grenailles	24€
Entrecôte sauce bleu, pommes sautées	24€
Côte de bœuf de L'Aubrac, sauce bleu et marchand de vin, aligot 2pers/1kg	65€
Changement de garniture (aligot)	3€
ASSIETTE ALIGOT	8€

NOS DESSERTS

Riz au Lait et caramel de Didier	8€
Pain perdu parfumé à La cannelle (recette familiale)	8€
Pruneaux pochés au vin rouge et Fourme d'Ambert	8€
Crème brûlée parfumée à La liqueur de Noix de la Saint Jean	8€
Glaces et sorbets de chez Raimo, artisan glacier	8€
Gourmand choco-noisettes, crème glacée vanille	8€
Aumonière à La pomme vanillée, caramel au beurre salé	8€
Dessert du jour	7€