



Apéritifs

Kir au vin blanc (14cL)...	5,50€	Campari, Martini (5cL)...	5,50€
<i>Crème : Mure, cassis, pêche, framboise</i>		Johnnie Walker (4cL)...	8,70€
Suze ou Salers (5cL)...	4,50€	Chivas, Jack Daniels, Aberlour (4cL)...	10,00€
Ricard ou Pastis 51 (2cL)...	4,50€	Porto rouge ou blanc (5cL)...	4,50€

Cocktails, Bières

Cocktails

4cL d'Alcool

Martini Spritz (20cL)...

Martini, Pétillant, eau gazeuse

8,50€

Auvergnat Spritz (20cL)...

Birlou, Pétillant, eau gazeuse

8,50€

Le Madeleine (20cL)...

Cointreau, Amaretto, jus d'orange, jus d'ananas

8,50€

Le French 75 (20cL)...

Champagne, gin, jus de citron, sucre de canne

9,50€

Le Cloé sans alcool (20cL)...

Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine

7,50€

Cocktail DETOX...Le Clotaire (20cL)...

Jus de citron, jus de pomme, limonade, thé vert nature

7,50€

Bière pression

Blonde du Clos (25cL)...

4,90€ (50cL)...

8,50€

Panaché ou Monaco (25cL)...

4,90€ (50cL)...

8,50€

Bière sirop (25cL)...

4,90€ (50cL)...

8,50€

Sirop : Grenadine, fraise, citron, pêche

Leffe (25cL)...

5,10€ (50cL)...

9,30€

Picon Bière (25cL)...

5,90€ (50cL)...

11,30€

Bière Bouteille

Bière blanche (33cL)...

6,50€

Bière sans alcool (33cL)...

6,50€

Le Champagne

Coupe de Champagne (10cL)...

11,80€

Kir Royal (10cL)...

11,80€

Bouteille de Champagne (75cL)...

65,00€



Eaux, Soda, Jus de Fruits

Eau minérale (50cL)...

4,80€

plate ou pétillante

Eau minérale (100cL)...

6,50€

plate ou pétillante

Diabolo (25cL)...

4,50€

1/4Vittel sirop (25cL)...

4,50€

Sirop : Fraise, grenadine, citron, pêche, menthe

Soda (Btle 25cL ou 33cL)...

4,50€

Coca, Coca Zero, Orangina, Sprite, Schweppes, Fuzetea, Perrier

Jus de fruits (verre 20cL)...

4,20€

Orange, ananas, pomme

Maxi jus de fruits (verre 50cL)...

6,00€

Orange ou citron pressés (verre 15cL)...

6,50€

Planches à partager

Planche de charcuterie et de fromages

18,00€

Terrine de campagne maison, Rillettes, jambon blanc, saucisson, Cantal, Bleu d'Auvergne, Chèvre

Assiette de charcuterie Terrine de campagne maison, Rillettes, jambon blanc, saucisson

16,50€

Assiette de fromages Brie de Meaux, Cantal, Bleu d'Auvergne, Chèvre

16,50€

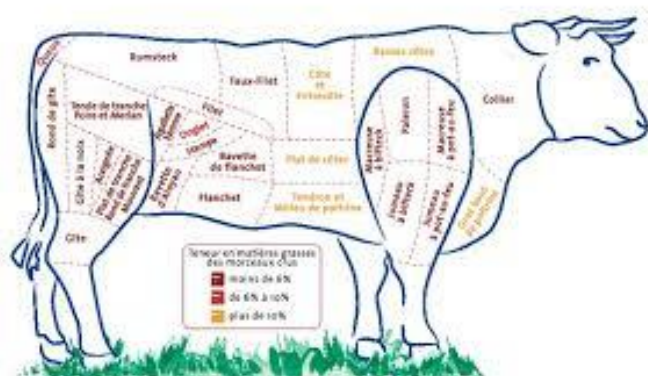
Viande en provenance directe d'Aveyron...

Viande des Drailles

Nous recevons une ½ bête

Tous les 15 jours !!!!

(200 Kg en moyenne de viande rouge)...



Formule midi 19€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

12H00 à 14H30
Sauf le samedi

Entrée

- ✓ Œuf mayonnaise maison
- Terrine de campagne



- ✓ Terrine de légumes

Plat

- Steak haché à cheval, frites
- ✓ Quiche de légumes, salade

- Escalope de volaille, sauce normande, frites
- Pas de changement de garniture

Dessert

- Fromage Blanc nature
- Ou coulis de fruits rouges

- Pain perdu façon « Le Clos »
- Mousse au chocolat

Entrée + Plat + Dessert : 23€

Prix nets en euros. Service compris. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop salé ou trop sucré. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : à consommer avec modération. Titres de paiements acceptés : CB, Espèces et tickets restaurants. Les chèques ne sont plus acceptés. CB à partir de 10€.

Entrées

Cuisses de grenouilles*	12,50€	✓ P'te salade de chèvre chaud	6,50€
Escargots de Bourgogne*...6 pièces	9,50€	✓ Terrine de Légumes maison	7,20€
...12 pièces	16,50€	Oeuf meurette	7,50€
Soupe à l'oignon	10,50€	Duo : Saucisson et terrine de campagne	7,50€
Foie gras de canard maison	18,20€	Oeuf mayonnaise et pommes vapeurs	5,80€
Cocktail de crevettes à l'avocat	7,80€		

Plats

Bœuf Bourguignon, pommes vapeurs	18,80€		Pavé de Bœuf Aubrac, frites et salade sauce au poivre	21,50€
Confit de canard, pommes rissolées, salade	18,80€			
Entrecôte de Cochon de l'Aveyron, purée maison	18,50€		Salade Parisienne Jambon blanc, emmental, tomates, œuf dur	14,50€
Pavé de saumon, sauce aneth, riz	18,20€		Andouillette de Troyes 5A, frites, sauce moutarde à l'ancienne	19,50€
Gratin de pâtes et jambon blanc	15,50€		✓ Quiche de légumes, frites et salade	15,50€
Tartare de Bœuf préparé, frites et salade	17,50€		Escalope de volaille, frites et salade sauce normande	16,50€
Pièce du Boucher Aubrac	voir ardoise			

Nous recevons nos cuisses de canard chaque semaine en provenance directe de Cassagnes Bégonhes, grâce à notre fournisseur TABLE DE SOLANGE, nous les faisons confire nous-mêmes.

FRITES ENTIEREMENT PREPAREES SUR PLACE

Pot de sauce supplémentaire facturé +1,50€



Desserts, Fromages et Glaces

Desserts

Crème Brûlée	6,80€
Profiteroles XXL au chocolat	10,50€
Pavlova à la mousse de framboise	7,20€
Pain perdu façon « Le Clos »	6,50€
Dessert du jour	voir ardoise
Baba* au Rhum	8,50€
Mousse au chocolat	6,80€
Café gourmand	8,50€
Bugnes façon Auvergnate	7,20€
Supplément crème fouettée ou chocolat chaud...	1,50€



Fromages

Brie de Meaux, Cantal, Bleu d'Auvergne, Chèvre	
Le duo	9,00€
Assiette de fromages (4 morceaux)	16,50€

Glaces

Dame blanche glace vanille	8,50€
Café liégeois glace café	8,50€
Colonel glace citron vert et vodka 2cL	11,00€

*produits non transformés

Boissons chaudes

Café ou Décaféiné...	2,80€	Irish coffee...	10,00€
Capuccino...	6,00€	Vin chaud...	8,50€
Double café...	5,50€	Grog...	8,50€
Thé ou Infusion...	4,80€	Café Américain...	6,00€
Café allongé ou noisette...	2,80€	Café crème...	5,00€
Chocolat chaud...	5,00€	Café ou Chocolat viennois...	6,50€

Net Prices, Service Included - We accept no responsibility for any with lost, damage or theft of personal items

Alcohol is dangerous for health, drink moderation.

No checks - Credit card accepted above 10€

Digestifs et Liqueurs 4cL

Vieille prune de chez LAURENS...		12,00€		Mandarine Napoléon...	10,00€
Eaux de vie (poire, mirabelle)		11,00€		Baileys ou Get 27 ...	10,00€
Cognac, Armagnac, Calvados...		11,00€		Menthe Pastille	11,00€
Cointreau...		10,00€		Rhum Don Papa...	12,00€
				Coupe de champagne...	11,80€

Bouteille de vins

AOC Saint-Emilion	55,00€	AOC Chènas	35,00€
AOC Saint-Estèphe	55,00€	AOC Juliéas	35,00€
AOC Gigondas	41,00€	AOC Hautes Côtes de Nuits	45,00€
AOC Crozes-Hermitage	41,00€	AOC Bandol	40,00€
AOC Saint Amour	35,00€	AOC Pouilly Fumé	41,00€

Tous nos vins sont au même prix

Rouge

AOC Bordeaux – S Dudon – Château Haut Sauhuc
AOC Saint-Pouçain – La Ficelle 2025
AOC Saumur – Forteresse de Terrye – Les Coutures
AOP Val de Loire - Chinon – Gilles de Beauvau
AOP Coteaux Bourguignons – Bataillard - Château de Belleverne
AOP Côtes du Rhône – Pure Garrigue
IGP Pays d'Oc - Pinot Noir – Boulot, Pinot, Dodo
IGP Beaujolais Villages -LE CLOS

6,00€
Le petit verre 14 cL



Blanc

AOP Coteaux Bourguignons – Bataillard - Château de Belleverne
AOP Sauvignon – 12/75 – Domaine Laurens
IGP Cévennes, Chardonnay – Salle de Gour
IGP Pays d'Oc, Viognier – Le Titi
IGP Côtes de Gascogne, Doux – Domaine Brumont - Gros Manseng

10,00€
Le grand verre 25cL



Rosé

AOP Côtes de Provence – Soif de Pampa
IGP Cévennes, Gris – Salle de Gour
IGP Cévennes -Syrah, Rosé – Salle de Gour

20,00€
Le pichet de 50 cL



30,00€
La Bouteille 75cL



Vins sans alcool

Pinot Noir – J de Villebois - DIVIN
Sauvignon Blanc - J de Villebois - DIVIN



Net Prices, Service Included - We accept no responsibility for any with lost, damage or theft of personal items
Alcohol is dangerous for health, drink moderation.
No checks – Credit card accepted above 10€