



Restaurant

L'ÉPITOGE



A la question qu'es ce que l'Épitoge ? Voici la réponse :

L'Épitoge est une étoffe ornementale portée sur l'épaule gauche des magistrats et des avocats, en dessus de la robe.

Pour un magistrat français, la couleur et les ornements de son Épitoge dépendent de son grade, de l'audience ou de la cérémonie à laquelle il assiste.

L'Épitoge des avocats est noir herminée au bout pour la province, sans hermine pour les avocats parisiens, ceci en réponse à leur défiance à l'encontre de Napoléon III qui voulait leur faire prêter serment. Ont dit aussi qu'ils portent le deuil de Marie Antoinette et de Louis XVI.

L'Épitoge orne également les toges des universitaires de : lettres, philosophie,, médecine et sciences ou elle arbore d'autres couleurs.

Nous aspirons à ce que vous passiez un très bon moment à l'Épitoge.
Et vous souhaitons un bon appétit.



MENU DU JOUR

Le midi uniquement

En Semaine, Hors Week-End et Jours Fériés :

Entrée/plat/dessert -> **16€**

Entrée/plat ou plat/dessert -> **13.80€**

Plat seul -> **12.50€**



CARTE :

ENTREES :

Filet de hareng fumé, Pommes à l'huile	8€
L'Original Aveyronnaise : Salade verte, roquefort, cerneaux de noix, glace roquefort	12€
Planche de charcuterie	9.50€
Carpaccio de Bœuf d'Aubrac	12€
Friture de Goujons	12€

SALADES GEANTES :

L'Epitoge : Pommes sautées, salade verte, confit de canard, magret fumé, croutons ailés, tomates cerises	16€
Chipie : Pommes sautées, salade verte, jambon de pays, œuf au plat	14€

PLATS :

VIANDES :

Pavé de bœuf, Flambé au cognac, sauce au poivre ou sauce au roquefort Pièce de Rumsteak, race d'Aubrac, 250g	20.50€
Escalope normande, (sauce à la crème et ses champignons) Veau du l'Aveyron, 250g	18.20€
Confit de Canard	14€

Toutes nos viandes viennent de la Boucherie Serin
Nos canards viennent de AFG Foie Gras

POISSONS :

Tartare de Bar, préparé	14€
Beignets de Calamars à la Romaines	14€
Bricks de Saumon frais	16€
Filet de Grenadier Au beurre citronné	17€

PIERRADES

Rumsteak de Bœuf, race d'Aubrac 250g Nature ou mariné	20€
--	-----

Penne aux 4 fromages : Mozzarella, Cantal, Fourme d'Ambert, Parmesan, jambon de pays	16€
Truffade : Pommes sautées, ail, Tome fraiche de Laguiole	14€

BRASSERIE :

Omelette Paysanne Pommes sautées, oignon, lardon	8€
<hr/>	
Tripous Naucellois au vin blanc (Trippe de veaux 2 pièces)	14€
<hr/>	
Croque de Palerme Jambon de pays, mozzarella, tomate	7.50€

ACCOMPAGNEMENT pour les Plats ou suppléments pour Plats, Omelettes et Brasserie :

Pommes sautées à l'Aveyronnaise / Poêlé de légumes / Salade verte	
Supplément garniture	3€
<hr/>	
Assiette de Fromages	7€

DESSERTS :

Crème caramel	6€
Salade de fruits de saison	6.50€
Pavlova	8.50€
Profiterole	7€
Dessert du jour	6.50€
Glace/Sorbet, à la demande.	
Sauce Chocolat Maison	1€
Chantilly Maison	1€

Pain de Campagne au Levain de la Boulangerie Palous à Barraqueville

VINS :

ROSE :

A l'Ombre de l'Olivier, Languedoc Roussillon 2019, IGP

Bouteille	75cl	15.20€
Le verre	12cl	2.50€
Carafe	25cl	5.10€
Carafe	50cl	10.10€

Costa Serena, Ile de Beauté 2019 AOC

Issue des cépages Syrah, Grenache, Cinsault

Le verre	12cl	3€
Carafe	25cl	6€
Carafe	50cl	12€

ROUGE :

Château Lastours, Gaillac 2017, AOC, Médaille d'Argent Paris 2019

Bouteille	75cl	17.40€
Le verre	12cl	2.80€
Carafe	25cl	5.80€
Carafe	50cl	11.60€

Vignerons Vallon Tradition, Marcillac 2018, AOC, Médaille d'Or 2019

Bouteille	75cl	18.20€
Le verre	12cl	3.10€
Carafe	25cl	6.20€
Carafe	50cl	12.30€

Fitou, Vieilles Vignes du Languedoc, Cuvée Prestige, 2017 AOP, Médaille d'Or 2019

Bouteille	75cl	35€
Le verre	12cl	5.80€
Carafe	25cl	11.70€
Carafe	50cl	23.30€

Bordeaux, Croix de Mandelotte, Grande Cuvée 2018, AOP, Médaille d'Or 2019

Bouteille	75cl	34€
Le verre	12cl	5.70€
Carafe	25cl	11.30€
Carafe	50cl	22.70€

BLANC :

Zodiak – Muscat, Languedoc-Roussillon 2019, IGP, vin vif et aromatique

Bouteille	75cl	18.10€
Le verre	12cl	2.90€
Carafe	25cl	6.10€
Carafe	50cl	12.10€

Clos des Orfeuilles, muscadet Sèvre et Maine sur Lie, 2019, AOC, blanc de Loire BIO

Bouteille	75cl	19.50€
Le verre	12cl	3.20€
Carafe	25cl	6.50€
Carafe	50cl	13€

Herré, Gros Manseng, IGP, Côtes de Gascogne Selon Saison

Bouteille	75cl	20.80€
Le verre	12cl	3.60€
Carafe	25cl	7.20€
Carafe	50cl	14.40€

Ménard, Cuvée Marine Premium 2019, IGP Côtes de Gascogne, Médaille d'OR 2020

Bouteille	75cl	20.40€
Le verre	12cl	3.40€
Carafe	25cl	6.80€
Carafe	50cl	13.60€

Picpoul de Pinet, Cave de l'Ormarine, cépage piquepoul blanc, 2020 AOP

Bouteille	75cl	33€
Le verre	12cl	5.50€
Carafe	25cl	11€
Carafe	50cl	22€

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie, 2018 Guy Saget, AOC, Cépage : Melon de Bourgogne

Bouteille	75cl	34€
Le verre	12cl	5.70€
Carafe	25cl	11.30€
Carafe	50cl	22.70€

COCKTAILS :

AVEC ALCOOL :

Americano :	8€
Noilly, Cinzano, Campari, glassage, demi-rondelle d'orange	
Punch Planteur :	6.50€
Rhum 3 rivières, Canadou, jus de fruits	
Cuba Libré :	6.50€
Rhum 3 rivières, coca-cola, rondelle de citron	
Mojito :	7€
Rhum 3 rivières, sucre de canne, menthe fraîche, eau pétillante	
Pina Colada :	7€
Rhum 3 rivières, jus d'ananas, crème noix de coco	
Rhum au gingembre, préparation maison	6€
Sangria maison, 12cl	3€
Sangria maison, 50cl	8€
Sans alcool : parmi les Cocktails présentés au-dessus	5.50€

APERITIFS :

SANS ALCOOL :

			<u>JUS PAGO:</u>	<u>SIROPS :</u>	<u>EAUX :</u>
Coca-Cola	33cl	3.50€	20cl 3.50€	1.80€	Vittel 1L 4.80€
Orangina	" "	" "	Orange	Grenadine, Mûre	Vittel 50cl 2.50€
Fuze Tea	" "	" "	Pomme	Fraise, Citron	Perrier Fines Bulles 1L 7.40€
Limonade		2.50€	Pamplemousse	Pêche, Menthe	Perrier Fines Bulles 50cl 3.80€
Diabolo		2.80€	Ananas	Cerise	
			Tomate	Pulco :	
			Orange, carotte et citron (ACE)	Menthe/Citron vert	
				Agrumes	

ALCOOL :

Whisky :			Cinzano 7cl 5€	Porto White 7cl 5€
Baby 2cl 4€			Noilly " " " "	Kir : Framboise 10cl 3.20€
1 dose 4cl 8€			Avèze " " " "	ou Mûre " " " "
Double dose 8cl 16€			Campari " " " "	Ricard 2cl 3€
Whisky 4cl/coca 10€			Martini Rosé " " " "	

BIÈRES :

PRESSION :

Licorne Blonde :			Blanche Bruxelles Rosé Pamplemousse :	
25cl 3€			25cl 3.80€	
50cl 5.50€			50cl 7.60€	
Picon 3.30€			Selon saison	
Panaché 3.30€				
Pression + Sirop 3.30€				
Panaché + Sirop 3.60€				

BOUTEILLE :

Cidres

Mort Subite blanche 33cl 4.90€			Brut Ecusson Bio 33cl 5.50€
Mort Subite blanche 33cl 5.20€			Doux Ecusson Bio 33cl 5.50€
A la cerise			
Lagunitas IPA 33cl 5€			

DIGESTIFS :

ALCOOL :

Eau de vie de poire William 5cl 6.50€		
Eau de vie de mirabelle " " " "		
Calvados " " " "		
Cognac " " " "		
Armagnac " " " "		
Rhum au gingembre, " " 6€		
préparation maison		

LIQUEURS :

Cointreau 5cl 6.50€		
Grand Marnier " " " "		
Limoncello " " " "		

BOISSONS CHAUDES :

Expresso café Lavazza super créma	1.50€
Double Espresso	3€
Café allongé	1.50€
Décaféiné	1.70€
Noisette	2€
Petit crème	2.50€
Grand crème	3€
Capuccino	3€
Chocolat chaud	3€
Chocolat Chaud Liégeois	3.50€

Thé (Tea) : 3.50€

Thé en vrac :

Thé noir, thé vert et fleur de Cerisier ;
Thé noir, Litchi, Framboise et Rose ;

Thé de Noël : Orange et pétales de bleuets ;
Goût Russe : Thé noir et écorces d'Orange ;

Fruits rouge : Thé noir, Fraise, Feuilles de Murier, Framboise ;

En sachet :

Thé Ceylan aux subtiles notes fruitées ;
Thé Noir et Pêche/Mangue ;
Thé Noir Vanille et Caramel ;
Thé Noir, Mûre et Myrtille ;
Yellow Label Tea ;

Thé Noir et Agrumes : Citron vert, Orange, Pamplemousse ;
Thé Vert à la Menthe ;
Thé Earl Grey, saupoudré de notes florales ;
Earl Grey ;

Thé Noir et 5 Fruits Rouges : Fraise, Framboise, Groseille, Mûre et Cerise.

En sachet bio :

Thé noir Russian Earl Grey ;
Thé noir Ceylan et Bergamote.

Thé noir Finest Ceylan ;

Infusion : 3.50€

Infusion en vrac :

Hibiscus : Pommes, Hibiscus et écorces d'Orange

Infusion en sachet :

Pêche, Mûre et Vanille ;
Pomme, Poire et Figue ;
Pêche, Goyave et Abricot ;

Rhubarbe, Fraise et Framboise ;
Pamplemousse, Orange et Citron ;
Fruits Rouges ;

Nuit tranquille : Verveine, Tilleul, Lavande, Feuilles d'Orange, Camomille et Mélisse