

Nos boissons

Nos cocktails : 7,00€

Mojito

(Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, sucre de canne)

Gin Tonic

(Gin, Schweppes, citron vert)

Sex on the beach

(Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine)

Ti punch

(Rhum blanc, sucre de canne, citron vert)

Nos cocktails sans alcool : 4,60€

Bora Bora

(Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop de grenadine)

Virgin Mojito

(Menthe fraîche, eau pétillante, citron vert, sucre de canne)

Àqua Lemon

(Jus de citron, limonade, sirop de menthe)

Nos apéritifs :

Ricard, Pastis 51 (2cl)	1,50€
Martini rouge, Porto, Campari (5cl)	3,40€
Suze, Fvzze, Saligns, Muscat (5cl)	2,80€
Blanc cassis (12,5cl)	2,00€
Kir au Chardonnay (12,5cl)	3,80€
Palermo gentiane (5cl)	2,60€

Nos boissons fraîches :

Thé glacé « maison » à la pêche (25cl)	3,20€
Coca Cola, Coca Cola zéro (33cl)	3,20€
¼ Vittel nature ou sirop (25cl)	3,20€
Orangina (25cl)	3,20€
Schweppes tonique ou agrumes (25cl)	3,20€
Limonade ou diabolos (25cl)	3,20€
Café ou chocolat glacé (25cl)	3,20€
Jus de fruits (20cl)	3,20€
(Orange, ananas, abricot, pomme, tomate, ACE)	
Sirop à l'eau	1,60€

Nos Whiskys :

Aberlour 10 ans d'âge (4cl)	6,80€
Chivas 12 ans d'âge (4cl)	7,60€
Clan Campbell (4cl)	4,60€
Jack Daniels (4cl)	6,00€
Jamson (4cl)	5,60€

Nos Alcools blancs :

Vodka (4cl)	4,70€
Gin (4cl)	4,70€
Téquila (4cl)	4,70€
Rhum (4cl)	4,70€

Nos bières pressions :

Licorné	25cl	2,60€
	50cl	5,20€
Spécial	25cl	3,90€
	50cl	7,80€
Picon	25cl	3,60€
	50cl	7,20€

Nos bières bouteilles :

Hineken	3,50€
Mort subite Kriek	6,50€
Desperados ou Corona	6,50€
1664 (sans alcool)	3,50€
Duvet	7,50€
Bières d'Abrae :	6,00€
«Blonde, ambrée ou blanche»	

Nos Formules:

Formule aux portes de l'Aubrac: 21,50€

Entrées :

Jambon de pays ou Salade de chèvre chaud et lardons
Ou entrée du jour (sauf jours fériés et week-end)

Plats :

Steak d'Aubrac sauce poivre et frites/salade
ou
Saucisse fraîche sauce aux oignons et gratin dauphinois
Ou
Plat du jour (sauf jours fériés et week-end)

Desserts :

Dessert au choix

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 13,00€

Jambon de pays ou crudités

Steak haché frites ou saucisse fraîche gratin dauphinois

Glace 2 boules

Notre carte :

Nos entrées :

Assiette de saumon fumé sur toasts (selon arrivage)	11,00€
Salade de chèvre chaud et Lardons	6,50€
Assiette de charcuterie	7,50€
6 escargots	7,50€
12 escargots	14,50€

Nos plats:

Steak tartare d'Aubrac (selon arrivage) Frites et Salade	15,50€
Saucisse fraîche sauce aux oignons Gratin dauphinois	13,50€
Steak d'Aubrac sauce poivre Frites et Salade	14,50€
Planche de Charcuterie	14,50€

Nos Burgers:

(Viande de race Aubrac de la boucherie Méjean)

L'Aubrac	14,50€
<i>(Steak haché, fromage « le fondant », salade, tomate, compotée d'oignons, frites et salade)</i>	
Lé Bacon	15,50€
<i>(Steak haché, bacon, fromage « le fondant », salade, tomate, oignons, frites et salade)</i>	
Lé double Aubrac	17,50€
<i>(2 Steaks haché, fromage « le fondant », salade, tomate, compotée d'oignons, frites et salade)</i>	

Nos salades:

La Paysanne	14,50€
<i>(Salade verte, tomate, chèvre chaud, miel, noix, lardons)</i>	
La Salade Avocado (selon arrivage)	15,50€
<i>(Salade verte, tomate, saumon fumé, guacamole (purée d'avocat), œuf poché)</i>	
La Végétarienne	14,00€
<i>(Salade verte, tomate, Crudités du moment et œuf poché)</i>	

Nos fromages et desserts:

Assiette 2 fromages, salade	6,50€
Crème brûlée à la vanille	6,50€
Fromage blanc coulis de fruits rouges	5,50€
Mi-cuit au chocolat	7,00€

Nos Glaces:

Coupe 1 boule : 2,50€ ,2 boules : 4,50€, 3 boules :	6,50€
Au choix : vanille, chocolat, fraise, citron vert, café, cassis, framboise.	
Coupe colonel	7,50€
2 boules citron vert et vodka (2cl)	
Dame blanche	7,00€
3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly	
Café ou chocolat liégeois	7,00€
1 boule vanille, 2 boules café ou chocolat et chantilly	
Nougat glacé	7,00€
Milk Shake 50cl (glace des 2 Alpes)	7,00€
Milk Shake 25cl (glace des 2 Alpes)	4,50€

Nos Crêpes (2 pièces):

Sucré	4,50€
Confiture	5,00€
Nutella	5,50€
Flambés au Grand Marnier	7,50€
Gourmande	7,50€

(Chocolat, glace vanille, chantilly)

Carte des vins:

	Verre 12,5cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<u>Nos vins rouges :</u>				
Languedoc Roussillon :				
- « Réserve de la maison » IGP Pays d'Oc	2,00€	4,00€	8,00€	-
- Merlot vigne Antique IGP Pays d'Oc	3,80€	7,00€	13,00€	18,00€
- Bio Benzéech Boudal AOP FAUGÈRES	-	-	-	23,50€
Bordeaux :				
- Seigneur de Paludate AOP Bordeaux	5,00€	9,80€	18,00€	26,50€
- La Trinité AOP Saint Emilion	-	-	-	38,00€
Val de Loire :				
- Le Fresne AOP Saint Nicolas de Bourgueil	4,20€	8,00€	15,00€	22,00€
<u>Nos vins blancs :</u>				
Languedoc Roussillon :				
- « Réserve de la maison » IGP Pays d'Oc	2,00€	4,00€	8,00€	-
- Chardonnay vigne Antique IGP Pays d'Oc	3,80€	7,00€	13,00€	18,00€
- Sauvignon vigne Antique IGP Pays d'Oc	3,80€	7,00€	13,00€	18,00€

Nos vins rosés :

Languedoc Roussillon :

	Verre 12,5cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
- « Réserve de la maison » IGP Pays d'Oc	2,00€	4,00€	8,00€	-
- Cinsault vigne Antique IGP Pays d'oc	3,80€	7,00€	13,00€	18,00€
- Galts de Provence AOP côtes de Provence	-	-	-	21,00€
- Bio Benzérech Boudal AOP FAUGÈRES	-	-	-	23,50€

Nos Eaux :

- Vittel	-	-	4,00€	5,50€
- Badoit	-	-	4,00€	5,50€



Nos Digestifs(4cl.):

Armagnac Samalens V.S.O.P	6,00€
Calvados Busnel V.S.O.P	5,00€
Cognac Gautier VS	5,00€
Eau de vie Framboise - Vedrenne Poire - William Vedrenne Prune - Vedrenne	4,50€
Grand Marnier	5,00€
Baileys	5,00€
Manzana	5,00€
Cointreau	5,00€
Get 27	5,00€
Get 31	5,00€
Amoritto	5,00€

Nos boissons chaudes:

Café	1,30€
Cappuccino	3,80€
Décaféiné	1,40€
Double espresso	2,60€
Thé ou infusion	2,90€
Irish coffee ou french coffee	6,60€
Café crème	2,80€
Chocolat chaud	2,80€