



Tapas & Entrées

Couteaux grillés à la plancha 8€

Magret de canard émincé 15€

Gambas Grillées 10€

Pérail rôti d'Ambias 12€

Terrine de campagne maison 8€

Pan Con tomate Jambon de Pays 8€

Croc du moment truffé 12€

Assiette de charcuterie 8€

Entrée du moment 8€

Palourdes à la crème 10€

Salade repas du moment 15€

12 Escargots du moment 13€

Planche Tapas :

2 pers 12€

4pers 20€





plats

Viandes :

Viande du moment 20€
(selon arrivage)

Entrecôte grillée beurre maître d'hôtel 22€

Magret de canard lardé 26€

Pérail rôti de la ferme d'Ambias 20€

Côte de bœuf 1kg à partager 60€

Poissons :

Poisson du moment 20€
(selon arrivage)

Bouillabaisse 24€

Couteaux grillés à la plancha 24€

Gambas grillées 24€

Homard rôti aux herbes 32€





Burgers & Pâtes

Pâtes:

Palourdes 16€

Parmigiano Speck 18€

Gambas aux herbes fraiche 18€

Roquefort 16€

Chèvre Miel pesto 16€

Burgers :

Salade, Tomate, Oignons, Cornichon, Steak Haché
Aubrac 150 gr, Poitrine de porc fumée, Sauce
blanche maison.

Le copain au cheddar 15€

Italien pesto parmigiano Mozzarella 16€

Roquefort vieux berger 16€

Tome de brebis d'Ambias 16€

Chèvre miel 16 €

Pérail d'Ambias 16€

Foie gras sauce truffe 22€





Glaces

Noisette

Rhum-Raisin

Caramel beurre salé

Café

Chocolat du mexique

Fraise

Vanille bourbon

Menthe chocolat

Tiramisu

Amarena aux cerises

Clémentine de corse

Citron vert

Groseille Framboise

Pamplemousse

1 Boule de glace 3.50
€

2 boules de glace
5.00€

3 boules de glace
6.00€

Vu qu'ici on est gourmand, on met automatiquement de la chantilly





Boissons Sans Alcool

Soda: 4€

Coca Cola 33 cl

Orangina 25 cl

Fuze Tea 25 cl

Oasis 33 cl

Schweppes Agrumes 25 cl

EAU:

San Pellegrino 50CL

San Pellegrino 100 CL

Vittel 100 CL

Vittel 50 CL

4€ Petite Bouteille

8€ Grande Bouteille

Jus de fruits: 4€

Pomme

Orange

Poire

Ananas

Mangue

Multifruit

Jomo :

Citronnade

Maté

Thé



Baissions avec Alcool

Whisky:

The Hive, Wemyss Malts - Blended malt typé Speyside 12€

Spice King, Wemyss Malts – Blended malt 12€

Peat Chimney, Wemyss Malts – Blended malt typé Islay 12€

Digestifs:

Get 27 6.00€

Cognac 8.00€

Armagnac 8.00€

Liqueur Citron, Fraise, Menthe 7.00€

Eau de vie:

Prune, Poire, Framboise 9.00€

Apéritifs

Martini Blanc 10 cl 5.00€

Martini Rouge 10 cl 5.00€

Pastis/Ricard 4 cl 3.0€

Lou Grésignol 8 cl 5.00€

Kir : Châtaigne, mure, Cassis

Fraise Des Bois 10 cl 5.00€

Porto Rouge/ Blanc 10 cl 5.00€

Whisky 4 cl 6.00€

Ratafia 10cl

Pomme, Poire, Coings

Bières :

Pression de l'Aveyron 25 cl 3.50€

Pression de l'Aveyron 50 cl 7.00€

Desperados 33 cl 4.50€

Leffe Ruby 25 cl 4.50€

Blanche thé d'Aubrac 33 cl 4.00€

Blonde Golden 33 cl 4.00€

Red Ale 33 cl 4.00€

Ambré 33 cl 4.00€

Blanche Framboise 33 cl 4.00€

IPA 33cl 4.00€



Vins rouge

Bestia, Mas Floème – AOP Côtes de Millau 24€
Gamay, Syrah, Fer Servadou

Champs Libres, Domaine Elodie Balme – 24€
AOC Côtes du Rhône Villages Roaix .Grenache, Syrah, Mourvèdre

Domaine Chantepierre - 2022 Lirac
Grenache, Syrah, Mourvèdre 30€

Nuiton-Beaunoy 2022 Monthélie AOC
Pinot Noir Grand Vin de Bourgogne 43€

Plants à Trois -BIO 2023 24€
Grenache, Syrah, Cabernet Franc

Les Darons - 2023 20€
Languedoc Jeff Carrel, Grenache Noir, Syrah, Carignan

La Délicate Envie -2020 Terrasses Du Larzac 26€
CALMEL JOSEPH - Cinsaut, Grenache, Syrah, Carignan

Domaine de Verchant -bio AOP 1582 24€
Syrah, Grenache

Macon Matescense - AOP Vin de Bourgogne 28€
100% Gamay

Mas de Jon AOP Pic Saint Loup 28€
Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre ,Cinsault

Cuvé Marcelle, AOP Domaine De Verchant BIO 28€
Syrah, Grenache



Vins blanc & rosé

Blanc :

Domaine Les caizergues les magnanelles-2024 24€
Languedoc, Vermantino, Grenache Blanc, Marsanne, Viognier
PMG, La Roulerie – AOP Anjou 24€
Chenin
Piquepoul IGP- 2024 Domaine Merlet 18€
Piquepoul Blanc
Réserve Du Pic-IGP 2024 20€
Viognier Saint Guilhem Le Désert
Bestia, Mas Floème – Vin de France 24€
Voltis, Floreal, Gamay
Domaine de Verchant 1582-IGP 24€
Rolle, Chardonnay, Sauvignon
Domaine Capdevielle AOC- Jurançon Moelleux 23€
Vent du sud
Domaine Capdevielle AOC - Jurançon sec 24€
Brise Océane

Rosé:

La Provenquière Péché Coquin -IGP 75CL 18€
Bestia, Mas Floème – AOP Côtes de Millau 24€
Gamay, Syrah, Cabernet
Terre Des 2 Sources- Amourettes -BIO Languedoc IGP 20€
Cinsault, Grenache Saint Guilhem Le Désert

Champagne:
Gérard Oudart
Dufour
48€

Pichet :
1 Verre de vin
4€
¼ De Vins 6€
½ De vin 9€