



*La cuisine de Léonie est une institution  
qui se transmet de génération en  
génération. Ici, on ne repart jamais le  
ventre vide, mais toujours le cœur plein !*



# L'APÉRITIF

★ Nouveautés

## FAIT MAISON

Guignolet de Tonton Éric 17° Été 2023 (6cl) . . . . . 5 €

### APÉRITIF

Vin de coing 17° Automne 2023 (6cl) . . . . . 5 €

Vin de noix 17° Été 2022 (6cl) . . . . . 5 €

### COCKTAILS

Le Punch'o d'Agast punch maison (20cl) . . . . . 7 €

Le Mojito Rhum blanc, menthe, sucre, citron vert, Perrier (12cl) . . . . . 9 €

Apérol Spritz apérol, prosecco, perrier (20cl) . . . . . 9 €

★ Gin Basil Smash Gin bombay sapphire, basilic, jus de citron, sirop sucre de canne (12cl) 9 €

Léonie Vin de coing, jus de pomme, champagne, blanc d'œuf (20cl) . . . . . 10 €

L'Amuzette bière ambrée Muze, grand marnier,  
liqueur de café, glace pilée (36cl) . . . . . 10 €

★ Margarita tequila, triple sec, jus de citron (12cl). . . . . 10 €

Gin Tonic Gin mandra de chez Laurens, citron, tonic (14cl) . . . . . 10 €

### SANS ALCOOL

Citronnade maison . . . . . 5 €

Mocktails de fruits . . . . . 7 €

jus d'ananas, jus fruit de la passion,  
jus de citron, sirop de grenadine

Virgin Mojito Menthe, citron vert, sucre, glaçons, limonade (12cl) . . . . . 7 €

## DE L'AVEYRON

### BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
Aubrac 5° ambrée (pression) - Brasserie d'Olt	4,5 €	6 €	8 €
Sabètz Que Lèu 7° blonde (pression) - Brasserie d'Olt	4,5 €	6 €	8 €
La Muze blonde, blanche, ambrée ou IPA (bouteille) - Castelnau Pegayrol	-	6 €	-

### APÉRITIFS & DIGESTIFS

Kir crème de fruits mûre, cassis, framboise,  
châtaigne - Marius Bonal (Onet le Château) (8cl) . . . . . 4 €

Kir royal crème de fruits et champagne - Marius Bonal (Onet le Château) (8cl) . . . . . 8 €

Pastis « Le Bleu » - Marius Bonal (2cl) . . . . . 5 €

Gentiane - Domaine Laurens (6cl) . . . . . 5 €

Ratafia rouge - Domaine Laurens (6cl) . . . . . 5 €

Thé d'Aubrac - Domaine Laurens (6cl) . . . . . 5 €

Gin Mandra - Domaine Laurens (6cl) . . . . . 8 €

Liqueur artisanale châtaigne, menthe ou citron - Potions d'Oc (6cl) . . . . . 6 €

Eau de vie de poire ou de prune sauvage - Domaine Laurens (4cl) . . . . . 8 €

### SANS ALCOOL

Limonade artisanale sureau, myrtille ou nature-citron - La Templière (25cl) . . . . . 5 €

Cola artisanal des templiers - La Templière (25cl) . . . . . 5 €

## LES TRADITIONNELS

### APÉRITIFS & DIGESTIFS

Ricard, 51 (2cl) . . . . .	3 €
Martini rouge ou blanc (6cl) . . . . .	4 €
Suze, Salers (6cl) . . . . .	4 €
Vin blanc muscat « Petits Grains » - Domaine des Montèzes (12cl) . . . . .	6 €
Coupe de champagne brut Premier Cru - Famille Hilaire Leroux 12° (8cl) . . . . .	7 €
Mentheuse ou Croqueuse ou Pulpeuse - Agde (6cl) . . . . .	6 €
Porto rouge (6cl) . . . . .	4 €
Whisky Four Roses Small Batch, (bourbon) boisé, fruité, épicé (4cl) . . . . .	8 €
Whisky Lagavulin 16 ans, très tourbé, rond, fumé (4cl) . . . . .	12 €
Eau de vie Pur Malt Ange, BIO, français, pur, léger, aérien (4cl) . . . . .	10 €
Rhum Angostura 7 ans, fruits exotiques, épicé, poivre gris (4cl) . . . . .	8 €
Rhum Gino, BIO ambrée, rond et doux (4cl) . . . . .	8 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva, souple, caramélisé (4cl) . . . . .	10 €
Cognac Decroix Vieille Reserve XO, brillant, fin, notes florales et amandes (4cl) . . . . .	10 €
Bailey's (6cl) . . . . .	5 €
Get 27 (6cl) . . . . .	6 €

### BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
La GINETTE blonde BIO 4,5°	3,5 €	4,5 €	6,5 €
Lefebvre Blanche 6,6°	4,5 €	6 €	8 €
Picon bière	4 €	5 €	7 €

### SANS ALCOOL

Vittel ou San Pellegrino (50cl) . . . . .	4 €
Vittel ou San Pellegrino (1L) . . . . .	5 €
Coca, Coca Zéro, Fuze Tea, Orangina ou Perrier (33cl) . . . . .	3,9 €
Jus de Rêve BIO ananas, pomme, abricot, orange ou tomate (25cl) . . . . .	4,9 €
Sirop violette, orgeat, grenadine, fraise, menthe, cassis, pêche ou citron (25cl) . . . . .	2 €
Diabolo (25cl) . . . . .	3 €

### BOISSONS CHAUDES

Café expresso . . . . .	2 €
Double expresso . . . . .	2,9 €
Tisanes locales Bienveillante, gourmande, mielleuse, paresseuse, rêveuse, vaillante . . . . .	2,9 €
Thé vert menthe, citron . . . . .	2,9 €
Café / Chocolat viennois. . . . .	3,9 €

# À PARTAGER

★ **Nouveautés**  
🌿 **Plats végétariens**

## Planche charcuterie tradition

Magret fumé maison et fricandeau maison, saucisson, jambon de Pays . . . 15 €

## Planche mixte

Magret fumé et fricandeau maison, saucisse sèche,  
jambon de Pays, Roquefort, tomme de brebis, pérail . . . . . 19,5 €

Farçous\* traditionnels x6 . . . . . 6,5 €

🌿 Cromesquis d'Aligot panés x6 . . . . . 6,5 €

Mescladis (farçous x3 et cromesquis x3) . . . . . 6,5 €

\*Farçous : crêpe épaisse aux herbes, vert de blettes et ventrèche, garnies selon l'humeur de nos mamies !

## SALADES REPAS

### La Cocotte fumée

Salade, effiloché de poulet fumé, crème aux herbes,  
copeaux de Rodez, oignons confits, oeuf dur, fougasse. . . . . 16,9 €

### L'Aveyronnaise

Salade, Roquefort Vernières, huile de noix, jambon de Pays, farçous, noix . . . 16,9 €

### La Périgourdine

Salade, médaillon de foie gras, pain toasté avec compotée  
d'oignons, confiture de figes, poire au sirop, magret fumé cuit . . . . . 16,9 €

## ENTRÉES

### L'oeuf à la coque oeuf XL de la ferme de Benji & Cathy,

beurre à la truffe d'été, mouillettes persillées et ventrèche toastée. . . . . 6 €

★ 🌿 **Asperge vinaigrette et brousse de brebis citronnée coulis de betterave . . . 6 €**

### Fougasse Roquefort oignons, jambon de Pays, dés de Roquefort,

huile de noisette, crème Roquefort . . . . . 7,5 €

### ★ **Velouté de lentilles du Larzac**

crème infusée laurier et lard, chips de lentilles et croûtons . . . . . 7,5 €

### Tartine Périgourdine pain toasté, magret fumé cuit, médaillon de foie gras,

compotée d'oignons, confiture de fige, pickles, buisson de salade . . . . . 8,5 €

# UN AMOUR DE GRAND-MÈRE

AUJOURD'HUI, DANS NOS CUISINES,

les ustensiles s'entrechoquent en l'honneur de Léonie.

Le beurre frétille, les plats mijotent et les minuteurs sonnent.

Les légumes de saison trônent toujours dans le garde-manger

Un retour à la simplicité, à la cuisine de terroir.

Nos produits sont bons et leur qualité est incontestée :

boeuf d'Aubrac, Roquefort, Laguiole, agneau du Larzac...

Notre cuisine est une institution qui se transmet de génération en génération.



## L'AVEYRON FAIT-MAISON

Coufidou, Aligot, Farçons, Pâté en croûte...

On n'est pas sitôt à table que ça sent déjà bon l'Aveyron chez Léonie.

Les plats sont servis comme à la maison.

Ici on cuisine comme on cause. Simple et franc.

On ne repart jamais le ventre vide mais toujours le cœur plein.

Les petits producteurs, les produits frais et le circuit-court, tout ça, c'est pas de la frime. Et nos viandes sont d'origine française bien sûr.

C'est le bon sens de nos Grands-Mères. On appelle ça, une Cuisine Responsable.

Léonie, c'est

*l'esprit de famille aveyronnais*



## NOS PRODUCTEURS & ÉLEVEURS EN CIRCUIT COURT

Agneau d'Aveyron - famille Gérard  
*Gaec de Saint Louis à Belmont-sur-Rance*

Agneau d'Aveyron - famille Crouzet  
*Gaec des Clapouses à Campagnac*

Boeuf race Aubrac - famille Majorel  
*Gaec Fleurs des Causses à Pierrefiche-d'Olt*

Oeufs - Benji & Cathy  
*Ferme de Benji & Cathy à St-Affrique*

Lentilles Bio - les frères Brun  
*Gaec des Liquisses à Nant*



# EN CE MOMENT CHEZ LÉONIE



Durant tout le mois d'avril :

**1 MENU TOUPINE ACHETÉ**

=

**1 € REVERSÉ À JONA AIGOUY**



Léonie soutien la millavoise Jona Aigouy, lanceuse de javelot dans son rêve d'aller jusqu'au J.O Paris 2024 !



En savoir plus : [f @leonie.millau](#) [i @leonie.restaurant](#)



# PLATS

Toutes nos viandes sont  
d'origine française

- Pièce de boeuf race Aubrac en circuit court** . . . . . Voir ardoise
- Pièce d'Agneau d'Aveyron et jus d'ail** . . . . . 21,5 €  
*Suggestion verre : Les Capitelles, AOP Terrasses du Larzac 7 € (rouge)*
- Saucisse grillée et Aligot de l'Aubrac (supplément aligot à la truffe d'été +1€)** 17,5 €  
*Suggestion verre : AOP Marcillac, Domaine de Laurens 5 € (rouge)*
- Caille lardée à la ventrèche, servie sur tartine de genièvre** . . . . . 17,9 €  
*Suggestion verre : Une et mille nuit, AOC Saint Chinian 7 € (rouge)*
- Ris d'agneau à la Millavoise  
accompagné de pommes de terre, crème à l'ail** . . . . . 23 €  
*Suggestion verre : Une et mille nuit, AOC Saint Chinian 7 € (rouge)*
- Coufidou Millavois (daube de boeuf d'Aubrac)** . . . . . 15,5 €  
*Suggestion verre : AOC Côtes de Millau, Domaine Cardabelle 4 € (rouge)*
- Cordon bleu maison Laguiole et jambon blanc** . . . . . 16,5 €
- ★ **Filet de truite meunière, beurre ail persil et citron** . . . . . 18 €  
*Suggestion verre : Cortes de Baza, IGP Pays d'Hérault 6 € (blanc)*
- ★ **Notre haché de boeuf race Aubrac 180g,  
sauce barbecue maison et poitrine fumée** . . . . . 13,9 €
- ★ **Coquillettes jambon blanc et sauce fromagère à la truffe d'été** . . . 12,5 €
- Lasagnes à l'effiloché de bœuf race Aubrac,  
Rodez, sauce tomate, crème à l'ail** . . . . . 16,5 €  
*Suggestion verre : Domaine de Bias, IGP Aveyron 5 € (rouge)*
- 🌿 **Lasagnes végétariennes, épinard brousse  
de brebis, purée de butternut, crème à l'ail** . . . . . 15,5 €
- Goustal de brebis, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées** . . . . . 18,9 €  
*Suggestion verre : Gourmandise, AOP Languedoc 6 € (rouge)*
- 🌿 **Assiette d'Aligot de l'Aubrac (supplément aligot à la truffe d'été +1€)** . . . 10,5 €

## Accompagnement

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre sautées en persillade, de purée de légumes fumée et légumes du moment

- Aligot +4 €
- Aligot à la truffe d'été +5 €

## Sauces maison

- Barbecue
- Roquefort
- Poivre
- Crème à l'ail
- Beurre maître d'Hôtel



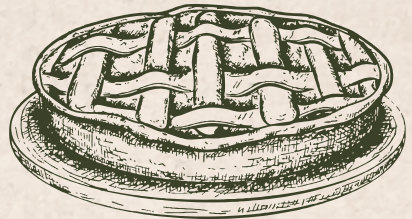
# DOUCEURS DE LÉONIE

Flan aux oeufs caramel . . . . .	6 €
Mousse au chocolat noir et pépites de chocolat . . . . .	6,5 €
Fouace façon pain perdu, glace vanille et caramel beurre salé . . . . .	7,5 €
Omelette norvégienne, glace vanille, flambée grand Marnier . . . . .	10 €
Notre plateau de fromages de la région <i>Roqueforts, Laguiole, pérail, tomme de brebis, St Nectaire fermier, pavé du Larzac truffé.</i> . . . . .	7,5 € l'assiette
Café gourmand <i>flan aux oeufs caramel, mousse au chocolat, pâtisserie</i> . . . . .	8,5 €
La profiterole et sa saucière de chocolat . . . . .	8,5 €

**Attention dessert pour 2 (ou pas !)**

★ <b>Pascade* au chocolat blanc fraise françaises, ganache chocolat, chantilly, glace vanille, amandes effilées</b> . . . . .	14 €
---	------

\*Pascade : crêpes épaisses salées ou sucrées garnies selon l'humeur de nos mamies !



## GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

*Glace : vanille, café, chocolat, rhum-raisin, caramel beurre salé, marron, pistache*

*Sorbet : fraise, citron, cassis, framboise, poire*

*La glace régionale : glace au lait de brebis*

1 boule . . . . .	3,5 €
2 boules . . . . .	6 €
3 boules . . . . .	7,5 €
Café ou chocolat liégeois . . . . .	9,5 €
Dame Blanche <i>glace vanille, coulis chocolat, chantilly</i> . . . . .	9,5 €
Coupe Léonie <i>glace lait de brebis, glace vanille, éclat de gâteau à la broche</i> . . . . .	9,5 €
Coupe Cévenole <i>vanille, marron, crème de marron, chantilly</i> . . . . .	9,5 €
Coupe Sergent <i>sorbet poire, Eau de vie de poire</i> . . . . .	9,5 €



## MENU GOULARD - 33 €

- **Tartine périgourdine**  
*compotée d'oignons, confiture de figue, magret fumé cuit, médaillon de foie gras, buisson de salade...*
- **L'oeuf à la coque de la ferme de Benji & Cathy** *beurre à la truffe d'été, mouillettes persillées et ventrèche toastée*
- **Fougasse Roquefort**  
*oignons, jambon de Pays, dés de Roquefort, huile de noisette, crème Roquefort*

---

- **Ris d'agneau à la Millavoise, pommes de terre et crème d'ail**
- **Pavé de boeuf race Aubrac, Aligot de l'Aubrac à la truffe d'été**
- **Pièce d'agneau de l'Aveyron**
- **Filet de truite meunière, beurre ail persil et citron**

---

- **Plateau de fromages de la région +2 €**

---

- **Dessert au choix**

## MENU TOUPINE - 25 €

- **L'oeuf à la coque de la ferme de Benji & Cathy** *beurre à la truffe d'été, mouillettes persillées et ventrèche toastée*
- **Velouté de lentilles du Larzac**  
*crème infusée laurier et lard, chips de lentilles et croûtons*
- **Asperge vinaigrette et brousse de brebis citronnée** *coulis de betterave*

---

- **Saucisse grillée et Aligot de l'Aubrac**
- **Coufidou Millavois** *(daube de boeuf)*
- **Caille lardée à la ventrèche** *sur tartine de genièvre*
- **Lasagnes à l'effiloché de boeuf race Aubrac** *(ou végétariennes)*

---

- **Mousse au chocolat**
- **Flan aux œufs caramel**
- **Glace 1 ou 2 boules au choix**
- **Café gourmand + 2,8 €**

## MENU DU JOUR

*Hors week-ends et jours fériés et uniquement le midi*

Entrée + plat du jour + dessert du jour . . . . .	17,5 €
Entrée + plat du jour OU plat du jour + dessert du jour . . . . .	15,5 €
Plat du jour . . . . .	13,5 €

## MENU PITCHOU - 8,9 € *(Jusqu'à 8 ans)*

Mini saucisse Aligot ou Coquillettes jambon blanc

—  
Boule de glace barbabapa ou brochette de fraises sauce chocolat

—  
Diabolo ou sirop

# CAVE À VINS

Tous nos vins sont disponibles en vente à **prix caveau** (c'est le prix de vente à la propriété) dans notre boutique. **1 carton de vin acheté = 1 bouteille offerte à table !**

● Rouge ● Rosé ● Blanc

Verre  
14cl  
Bouteille  
à table  
75cl

## AVEYRON

- **AOP Marcillac, Domaine de Laurens** 5 € 19 €  
*Fer Servadou - 14° Notes acidulées et fruitées (rouge)*  
*Fer Servadou - 14° Ample, fruité et léger (rosé)*
- **AOC Côtes de Millau, Domaine Cardabelle** 4 € 18 €  
*Gamay, Syrah - 12,5° Léger et fruité*
- **IGP Aveyron, Domaine de Bias** 5 € 19 €  
*Pinot noir - 13° Léger (rouge)*  
*Roussanne, Chardonnay - 13° Noisette aux accents miellés (blanc)*

## LANGUEDOC

- **Le Rosé, AOP Languedoc, Domaine Mas du Pountil** 5 € 19 €  
*Grenache, Mourvèdre, Cinsault*  
*13° Rondeur et fraîcheur en bouche*
- **Gourmandise, AOP Languedoc** 6 € 20 €  
*Domaine Mas du Pountil - Mourvèdre, Cinsault,*  
*Grenache, Syrah, Carignan*  
*13,5° Cuvée sur le fruit cassis*
- **Trescol, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster** 5 € 19 €  
*Carignan, Grenache noir, Cinsault, Syrah*  
*13,5° Arômes de fruits noir et réglisse*
- **Une et mille nuit, AOC Saint Chinian** 7 € 28 €  
*Domaine Canet Valette - Grenache, Syrah,*  
*Carignan, Mourvèdre, 14° Arômes puissants*  
*de fruits noirs et de garrigues*
- **Chardonnay, Pays d'Oc** 6 € 21 €  
*Domaine La Combe St Paul - 100% Chardonnay*  
*13° Gourmand aux notes d'acacia, poire et verveine*
- **Cortes de Baza, IGP Pays d'Hérault, Mas Frigoulet** 6 € 21 €  
*100% Sauvignon - 12,5° Notes de fruits exotiques*

	Verre 14cl	Bouteille à table 75cl	Bouteille à table 50cl
<p>● <b>Réserve, AOP Terrasses du Larzac</b>  <b>Le Clos Riviéral - Syrah, Grenache, Carignan</b>  <i>14° Structure veloutée, belle fraîcheur, note de brioche</i></p>	-	32 €	-
<p>● <b>Les Capitelles, AOP Terrasses du Larzac</b>  <b>Domaine de Jordy - Grenache, Syrah, Cinsault</b>  <i>13,5° Bouche ample, fumée et au tanins soyeux</i></p>	7 €	25 €	-
<p>● <b>Cuvée Traditions, AOC Languedoc Pic St Loup</b>  <b>Domaine Château des Mouchères</b>  <i>Syrah, Grenache - 13,5° Nez aux arômes de fruits rouges</i></p>	-	25 €	19 €
<p>● <b>Vin d'Ici, AOP Faugères, Domaine d'Épidelle</b>  <i>Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault</i>  <i>- 13,5° Nez intense sur la gîte et violette</i></p>	-	23 €	17 €
<p>● <b>Viognier, IGP Pays d'Oc</b>  <b>Domaine de Paul Mas - Viognier - 13,5° Fruits secs,</b>  <i>fleur blanche, et touche de vanille et de miel</i></p>	6 €	20,5 €	-
<p>● <b>Muscat « Petits Grains », Pays d'Hérault</b>  <b>Domaine des Montèzes - 100% Muscat Petits Grains</b>  <i>11,5° Notes mielleuses et florales</i></p>	6 €	20,5 €	-

---

**Champagne brut Premier Cru**  
**Famille Hilaire Leroux 12°**

7 € (8cl)

59 €

-



## COMMENT PARLER L'AVEYRONNAIS :

*T'ouvres ou fermes la lumière,  
tu ne glandes pas mais tu sanes,  
tu ne fermes pas la porte à clé mais tu la claves,  
tu n'es pas surpris mais espanté,  
tu ne fais pas d'exploits mais des espets,  
tu ne lances pas un objet mais tu l'escampes,  
on ne te fait pas chier mais on te fait cagner,  
tu ne cries pas mais tu brames,  
tu ne t'étouffes pas mais tu t'engailloustes,  
tu ne fermes pas le portail mais la clède ou le portanel,  
tu bois du marcillac et quand y en a plus c'est la sécade,  
ça ne colle pas mais ça pègue,  
tu ne t'endors pas mais tu cutes / tu cluques / t'assuques / t'ensuques,  
tu ne someilles pas mais tu cabèques,  
tu ne tombes pas sur les fesses mais tu t'aquiouilles,  
tu fais la cuisine dans une toupine et non dans une marmite,  
tu ne marches pas dans les flaques mais azagues,  
tu dis "macarel", "boudiou" ou "miladiou", "diou medane"  
quand tu cuisines ça ne crame pas mais ça rabine,  
tu n'utilises pas un chiffon mais un pétas,  
tu ne t'accroupis pas mais tu te mets à coucoulou,  
tu dis tchimper et pas tremper,  
tu dis a biste de nas et pas à peu prés,  
tu ne fais pas un mélange mais un mescladis,  
tu ne te fais pas engueuler mais tu te prends une raballée,  
tu ne râles pas mais tu roumègues,  
après un bon repas de famille tu es couffle,  
dès que je suis à coucoulou je capège,  
tu dis atche ! et pas regarde !  
tu vas pas ronger les os de la viande, tu vas les rousiguer*