



*La cuisine maison 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 !*

NOS PRODUCTEURS / ÉLEVEURS LOCAUX



Boeuf race Aubrac - Famille Majorel, Gaec Fleurs des Causses à Pierrefiche-d'Olt

Truites - Famille Lecussan, Mas de Pommiers à Nant

Agneau d'Aveyron - Famille Gérard, Gaec de Saint Louis à Belmont-sur-Rance

Agneau d'Aveyron - Famille Crouzet, Gaec des Clapouses à Campagnac

Pois blond « La Perle du Larzac » - Frères Brun, Gaec des Liquisses à Nant

Oeufs - Ferme de Benji & Cathy à Fondamente

Miel - Gaec des Pivoines à Alrance

Gâteau à la broche - Les Délices de Banes à Trémouilles

Pâtes du Biovezou - Moulin Biovezou à Pont-de-Salars

Nos fromagers !

Fromabon à La Cavalerie

Fromagerie des Artisous à La Cavalerie

Fromagerie des Cabasses, Famille Dombre à Verrières

Les Bergers du Larzac à La Cavalerie



Vignerons : Montrozier, Coultades du Coustoubi, Bias, Laurens, ..

Bières Aubrac - Brasserie d'Olt dans la Vallée du Lot

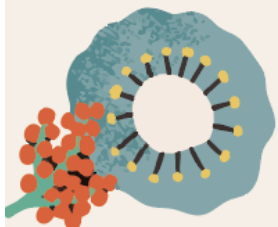
Bière La Muze - Brasserie de la Muze à Castelnau-Pégayrols

Potions d'Oc - Distillerie Gayral à Pont-de-Salars

Liqueur de Gentiane - Sébastien Gaches, en collaboration avec Potions d'Oc

Gin des Causses, Pastis - Fermes des Homs à Nant





L'APÉRITIF

● Fait maison

● De l'Aveyron

APÉRITIFS

● Guignolet de tonton 17° Été 2024 (8cl)	5 €
● Vin de coing 17° Automne 2023 (8cl)	5 €
● Pastis - La Ferme des Homs (2cl)	5 €
● Ratafia rouge - Domaine Laurens (6cl)	5 €
● Thé d'Aubrac - Domaine Laurens (6cl)	5 €
● Liqueur de gentiane Gachania - Sébastien Gaches 16° (6cl)	6 €
● Liqueur de gentiane Racine G- Sébastien Gaches 32°(6cl)	7 €
● Liqueur de verveine - Sébastien Gaches 32°(6cl)	7 €
● Liqueur artisanale châtaigne, menthe ou citron - Potions d'Oc (6cl)	6 €
● Eau de vie de poire ou de prune sauvage - Domaine Laurens (4cl)	8 €
Kir crème de fruits mûre, cassis, framboise, châtaigne (8cl)	4 €
Kir royal crème de fruits et champagne (8cl)	8 €
Ricard, 51 (2cl)	3 €
Martini rouge ou blanc (6cl)	4 €
Suze, Salers (6cl)	4 €
Coupe de champagne brut Premier Cru - Famille Hilaire Leroux 12° (8cl)	7 €
Porto rouge (6cl)	4 €

DIGESTIFS

Bailey's (6cl)	5 €
● Get 27 (6cl)	6 €
● Potions d'Oc - citron, menthe, châtaigne (6cl)	6 €
● Gin des Causses - La Ferme des Homs (4cl)	8 €
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 €
● Rhum miel cannelle (4cl)	5 €
Cognac XO ABK6 40° (4cl)	10 €

BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
● Aubrac 5° blonde (pression) - Brasserie d'Olt	3,5 €	4,5 €	6,5 €
● Aubrac 5° ambrée (pression) - Brasserie d'Olt	4,5 €	6 €	8 €
● Aubrac 6,2° blanche (pression) - Brasserie d'Olt	4,5 €	6 €	8 €
● Sabètz Que Lèu 7° blonde (pression) - Brasserie d'Olt	4,5 €	6 €	8 €
● La Muze 6,5° blonde, blanche, ambrée ou IPA (bouteille) - Castelnau-Pégayrols	-	6 €	-
Picon bière ou monaco (pression)	4 €	5 €	7 €
Jupiler sans alcool 0°(bouteille)	3,9 €	-	-

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 €
- **Léonie** *vin de coing, jus de pomme, champagne, blanc d'oeuf (20cl)* 10 €
- **L'Amuzette** *bière blanche Muze, Gin des Causses, crème de framboise (36cl)* 10 €
- **Gin Tonic** *Gin des Causses, citron, tonic (20cl)* 10 €
- **Gentiane Tonic** *Liqueur de gentiane (Racine G), tonic, citron (20cl)* 9 €
- **Basilic Smash** *Gin des Causses, basilic, jus de citron, sirop sucre de canne (12cl)* . 9 €
- **Cocktail du moment** 10 €

SANS ALCOOL

- **Thé glacé maison (20cl)** 5 €
- **Virgin Mojito** *Menthe, citron vert, sucre, glaçons, limonade (12cl)* 7 €
- **Mocktails de fruits** 7 €
- **Limonade artisanale** *sureau, myrtille ou nature-citron - La Templière (25cl)* 5 €
- **Cola artisanal des templiers - La Templière (25cl)** 5 €
- 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 €

TASTOUS À PARTAGER

Planche charcuterie

Magret fumé maison et fricandeau maison, saucisse, jambon de pays 15 €

🌿 Planche fromage

5 fromages de notre sélection du moment 15 €

Planche couffle

*Farçous, bouchées d'aligot pané, fougasse, tomates coeur de boeuf
et brousse de brebis, jambon de pays* 19,5 €

Planche mixte

*Magret fumé et fricandeau maison, saucisse sèche,
jambon de pays, Roquefort, tomme de brebis, Laguiole* 19,5 €



petit plaisir

SALADES REPAS

4 bouchées d'aligot pané sur salade (supp. 4 €)



L'Aveyronnaise

Salade, Roquefort Vernières, huile de noix, jambon de pays, farçous, noix 15,9 €

Périgourdine

Salade, foie gras et magret fumé maison, pain toasté
avec compotée d'oignons, confiture de figues, poire au sirop, salade . . . 17,9 €

🌿 Nos tomates coeur de boeuf

Tomates coeur de boeuf trois couleurs, pesto basilic
et brousse de brebis citronnée 16,9 €

🌿 Pascade à la courgette

Pascade, courgette marinée, brousse de brebis, tomates cerises, salade 16,9 €

MENU GOULARD - 35 €

Au choix sur la carte* : Entrée + Plat + Dessert

Assiette 3 fromages au choix sur le plateau +2€

*Sauf : pièces du boucher, entrecôte, filet et faux-filet



ENTRÉES

L'incontournable oeuf à la coque oeuf XL de la ferme de Benji & Cathy,
beurre à la truffe d'été, mouillettes persillées et ventrèche toastée 6 €

🌿 Tomate farcie à la brousse de brebis tomate coeur de boeuf jaune,
brousse de brebis, pesto basilic, coulis de tomates et crumble de Rodez. 9 €

🌿 Salade Roquefort tomates, noix et huile de noix 5,5 €

Tartine périgourdine foie gras et magret fumé maison,
pain aux figues toasté, compotée d'oignons, confiture de figue, salade . . . 9,9 €

🌿 Plats végétariens

La liste des allergènes est disponible sur demande



MENU TOUPINE - 25 €

• L'incontournable oeuf à la coque de la ferme de Benji & Cathy
beurre à la truffe d'été, mouillettes persillées et ventrèche toastée

• Salade Roquefort *tomates, noix et huile de noix*

—

• Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac

• Coufidou Millavois daube de boeuf d'Aubrac,
cuisiné aux pieds de porc

—

• Mousse au chocolat

• Flan aux œufs caramel

• Glace 1 ou 2 boules au choix

• Assiette de 3 fromages

• Café gourmand + 3,9 €



L'ARDOISE DU JOUR - 16,9 €

Café gourmand +3,9 €

Hors week-ends et jours fériés et uniquement le midi



MENU PITCHOU - 5,9 € (Jusqu'à 8 ans)

Mini saucisse aligot ou mini lasagnes effiloché de boeuf

—

Boule de glace ou mini mousse au chocolat

—

Sirop

PLATS



Pièce de boeuf race Aubrac *produite en local* Voir ardoise

Pièce d'agneau d'Aveyron et jus d'ail Voir ardoise
Suggestion verre : 78 (66+12), Domaine Odyssée 7 € (rouge)

Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac 17,5 €
Suggestion verre : AOP Marcillac, Domaine de Laurens 5 € (rouge)

Saucisse de boeuf, crème aux herbes à la brousse de brebis 15 €

Côte de cochon avec sa couenne grillée 20,5 €
Suggestion verre : Une et mille nuit, Domaine Canet Valette 7 € (rouge)

Coufidou Millavois daube de boeuf d'Aubrac, cuisiné aux pieds de porc 16,5 €
Suggestion verre : Calibre 12, Domaine Montrozier 5 € (rouge)


Cordon bleu maison Laguiole et jambon blanc. 16,5 €

Truite entière du Mas de Pommiers *beurre amandes et citron.* 19 €
Suggestion verre : 78 (66+12), Domaine Odyssée 7 € (blanc)

Tartare de boeuf préparé 200g, sauce gribiche (*supp truffe d'été +2€*) . 18,5 €
Suggestion verre : Gourmandise, AOP Languedoc 6 € (rouge)

Ris d'agneau à la millavoise, pommes de terre à la crème d'ail 23 €
Suggestion verre : Nègre boeuf, Domaine Ferrussac 7 € (rouge)

Lasagnes à l'effiloché de bœuf race Aubrac, vieux Rodez, sauce tomate, crème à l'ail. 16,5 €
Suggestion verre : IGP Aveyron, Domaine de Bias 5 € (rouge)

 **Pâtes tortiglioni Biovezou au sarrasin, crème de vieux Rodez et tomates cerises confites** 13,5 €
Suggestion verre : Chardonnay, Pays d'Oc 6 € (blanc)

Goustal de brebis chaud, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées . . 18,9 €
Suggestion verre : Gourmandise, AOP Languedoc 6 € (rouge)

 **Assiette d'aligot de l'Aubrac (classique, ou à la truffe d'été)** 12,5 €

Accompagnement

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre en persillade, d'une purée de légumes de saison fumée

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



Sauces maison

- Roquefort
- Poivre
- Gribiche
- Crème aux herbes à la brousse de brebis

Toutes nos viandes sont d'origine française



DOUCEURS DE LÉONIE



Flan aux oeufs caramel	6 €
Mousse au chocolat noir et pépites de chocolat	6,5 €
Fouace de Campagnac façon pain perdu, glace fouace et caramel beurre salé	7,5 €
Nougat glacé framboise, amandes et miel du Gaec des Pivoines . . .	10 €
Grosse profiterole et sa saucière de chocolat	10 €
Dessert du moment	7 €
Le dessert de mamie crème fouettée, abricots rôtis au miel* et gâteau à la broche**	7,5 €
Assiette de fromages choisir 4 morceaux de notre plateau de fromages. .	8 €
Planche fromage Roqueforts, Laguiole, pérail, tomme de brebis, St Nectaire fermier, fromage truffé	15 €
Café gourmand flan aux oeufs caramel, mousse au chocolat, pâtisserie . .	8,5 €

Attention dessert pour 2 (ou pas !)

Pascade aux abricots chantilly, glace au lait de brebis, abricots rôtis au miel* 15 €

* Miel du Gaec des Pivoines

** Gâteau à la broche Les Délices de Banes

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2 €
Double expresso	2,9 €
Thé vert, menthe, citron.	2,9 €
Infusion verveine, tilleul menthe	2,9 €
Café / Chocolat viennois	3,9 €

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, fouace

Supplément chantilly +0,5 €

1 boule	3,5 €	2 boules	6 €	3 boules	7,5 €
Café ou chocolat liégeois					9,5 €
Dame Blanche glace vanille, coulis chocolat, chantilly					9,5 €
Coupe Léonie glace lait de brebis, glace vanille, éclat de gâteau à la broche, caramel					9,5 €
Coupe Cévenole vanille, marron, crème de marron, chantilly					9,5 €
Coupe Sergent sorbet poire, Eau de vie de poire					9,5 €
Coupe Fouace glace fouace, caramel beurre salé, chantilly et véritable morceau de fouace de Campagnac					10,5 €

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 50cl	Bouteille à table 75cl
AVEYRON			
●● AOP Marcillac, Domaine de Laurens <i>Fer Servadou - 14° Notes acidulées et fruitées (rouge)</i> <i>Fer Servadou - 14° Ample, fruité et léger (rosé)</i>	5 €	15 €	20 €
● IGP Aveyron, Domaine de Bias <i>Pinot noir - 13° Léger</i>	5 €	-	19 €
● Santat, IGP Aveyron <i>Fer servadou - 11,5° léger et fruité, aux tannins suaves</i>	-	-	22 €
● Calibre 12, IGP Aveyron, Domaine Montrozier <i>Syrah, Gamay, Fer servadou - 13° gourmand, nez violette</i>	5 €	-	24 €
● Why not, IGP Aveyron, Domaine Montrozier <i>Négrette, Duras, Gamay, Fer servadou</i> <i>13° notes de cassis, groseille et framboise</i>	-	-	28 €
● Montrozier, AOP Côtes de Millau, Domaine Montrozier <i>Cabernet-Sauvignon, Syrah, Gamay</i> <i>13,5° rondeur, fortes notes épicées</i>	-	-	30 €
● 78 (66+12), Vin de France - Domaine Odysée <i>Fer servadou, grenache noir - 13,5° Caractère, fruité (rouge)</i> <i>Chenin, Macabeu - 12° Élégant, notes de poire (blanc)</i>	7 €	-	27 €
● Cuvée Léonie, Vin de Pays d'Oc Domaine Mas Frigoulet - Carignan <i>13,5° Cuvée sur le fruit cassis</i>	-	-	19,5 €

LANGUEDOC

● Nègre bœuf AOP Terrasses du Larzac, Domaine Ferrussac <i>Syrah grenache cinsault 13,5°</i> <i>Nez cannelle mure confite et cassis</i>	7 €	-	35 €
● Gourmandise, AOP Languedoc Domaine Mas du Pountil - Mourvèdre, Cinsault, <i>Grenache, Syrah, Carignan</i> <i>13,5° Cuvée sur le fruit cassis</i>	6 €	-	20 €
● Une et mille nuit, AOC Saint Chinian Domaine Canet Valette - Grenache, Syrah, <i>Carignan, Mourvèdre, 14° Arômes puissants</i> <i>de fruits noirs et de garrigues</i>	7 €	-	28 €

	Verre 14cl	Bouteille à table 50cl	Bouteille à table 75cl
● Chardonnay, Pays d'Oc Domaine La Combe St Paul - 100% Chardonnay 13° Gourmand aux notes d'acacia, poire et verveine	6 €	-	21 €
● Cortes de Baza, IGP Pays d'Hérault, Mas Frigoulet 100% Sauvignon - 12,5° Notes de fruits exotiques	6 €	-	21 €
● Jardin des dames, AOP Jurançon, Domaine Bordenave, Petit manseng, Gros manseng 13°C fruit exotique et fleur d'acacia	6 €	-	22 €
● Cuvée Traditions, AOC Languedoc Pic St Loup Domaine Château des Mouchères Syrah, Grenache - 13,5° Nez aux arômes de fruits rouges	-	19 €	25 €
● Vin d'Ici, AOP Faugères, Domaine d'Epidelle Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault - 13,5° Nez intense sur la figue et violette	-	17 €	23 €
● Viognier, IGP Pays d'Oc Domaine de Paul Mas - Viognier - 13,5° Fruits secs, fleur blanche, et touche de vanille et de miel	6 €	-	20,5 €
● Navicelle, AOP Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Tibouren - 12,5° Fraîcheur, minéral, et gourmand à la fois, notes de pêche et agrumes	7 €	-	28 €
<hr/>			
Champagne brut Premier Cru Famille Hilaire Leroux 12°	7 € (8cl)	-	59 €

Découvrez également notre **carte des vins d'ailleurs...**
(Vallée du Rhône, Bordeaux, Sud-Ouest et Bourgogne)



+ Sélection de vins
disponible à l'ardoise !

