



*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 !*

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 coeur 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



L'APÉRITIF

● Fait maison

● De l'Aveyron

APÉRITIFS

● Vin de noix 17° Été 2022 (8cl)	5 €
● Vin de coing 17° Automne 2023 (8cl)	5 €
● Guignolet de Tonton Éric 17° Été 2023 (8cl)	5 €
● 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 - 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 artisanale châtaigne, menthe ou citron - Potions d'Oc (6cl)	6 €
● Eau de vie de poire ou de prune sauvage - Domaine Laurens (4cl)	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° IPA (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 Pegayrol	-	6 €	-
Picon bière ou monaco (pression)	4 €	5 €	7 €

COCKTAILS

- **Le Punch'o d'Agast** *punch maison (20cl)* 7 €
- **Le Mojito** *Rhum blanc, menthe, sucre, citron vert, Perrier (12cl)* 9 €
- **Apérol Spritz** *apérol, proseco, perrier (20cl)*. 9 €
- **Léonie** *vin de coing, jus de pomme, champagne, blanc d'oeuf (20cl)* 10 €
- **L'Amuzette** *bière ambrée Muze, rhum, cointreau
liqueur de café, glace pilée (36cl)*. 10 €
- **Gin Tonic** *Gin des Causses La ferme des Homs, citron, tonic (20cl)* 10 €
- **Gentiane Tonic** *Liqueur de gentiane (Sébastien Gaches), tonic, citron (20cl)* . 9 €

SANS ALCOOL

- **Virgin Mojito** *Menthe, citron vert, sucre, glaçons, limonade (12cl)*. 7 €
- **Mocktails de fruits**
jus d'ananas, jus fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine 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

Roqueforts, Laguiole, pérail, tomme de brebis, St Nectaire fermier, fromage truffé . . 15 €

Planche couffle

*Farçons, bouchées d'aligot pané, fougasse, compotée d'oignons,
magret fumé maison, foie gras et sélection de fromages* 19,5 €

Planche mixte

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

🌿 Goustal gourmand

Goustal de brebis chaud, miel, noix et herbes de provence 19,5 €

SALADES REPAS

Supp. 4 € pour 4 bouchées d'aligot pané sur salade



L'Aveyronnaise

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

Périgourdine

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

Pascade terroir

Pascade au vieux Rodez, salade, fougasse, gratons de boeuf,
Rodez râpé et farçons. 16,9 €

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 €

 Confit de poireaux mousse Roquefort
coulis de betterave et chips aux noix 6,9 €

Velouté de lentilles du Larzac
crème infusée laurier et lard, chips de lentilles et croûtons 7,5 €

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

PLATS

Pièce de boeuf race Aubrac en circuit court Voir ardoise

Pièce d'agneau d'Aveyron et jus d'ail 21,5 €
Suggestion verre : 78 (66+12), Domaine Odyssee 7 € (rouge)

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

Saucisse de boeuf, sauce aux cèpes. 13,5 €

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

Confit de canard, pommes de terre rissolées en persillade 19 €
Suggestion verre : Une et mille nuit, Domaine Canet Valette 7 € (rouge)

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

Filet de truite, ventrèche et amandes, beurre maître d'hôtel 19 €
Suggestion verre : 78 (66+12), Domaine Odyssee 7 € (blanc)

Tête de veau sauce gribiche, légumes du bouillon 16,5 €

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

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

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

🌿 Cannellonis de légumes au chèvre pavé de chèvre Fromabon 15,5 €
Suggestion verre : Jardin des dames, AOP Jurançon 6 € (blanc)

🌿 Assiette d'aligot de l'Aubrac (classique, à la truffe d'été ou potimarron) 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 €
- Aligot au potimarron +5 €



Sauces maison

- Roquefort
- Poivre
- Crème à l'ail
- Beurre maître d'hôtel
- Cèpes

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, <i>glace vanille et caramel beurre salé.</i>	7,5 €
Omelette norvégienne <i>glace vanille, flambée grand Marnier.</i>	10 €
Grosse profiterole et sa saucière de chocolat	10 €
Dessert du moment	7 €
Tiramisu au gâteau à la broche	7,5 €
Assiette de fromages <i>choisir 4 morceaux de notre plateau de fromages.</i>	8 €
Planche fromage <i>Roqueforts, Laguiole, pérail,</i> <i>tomme de brebis, St Nectaire fermier, fromage truffé</i>	15 €
Café gourmand <i>flan aux oeufs caramel, mousse au chocolat, pâtisserie</i>	8,5 €

Attention dessert pour 2 (ou pas !)

Pascade aux marrons <i>crème de marron, éclats de</i> <i>marrons glacés, glace vanille, chantilly et cassis</i>	15 €
---	------

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 <i>glace vanille, coulis chocolat, chantilly</i>					9,5 €
Coupe Léonie <i>glace lait de brebis, glace vanille,</i> <i>éclat de gâteau à la broche, caramel</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 €
Coupe Fouace <i>glace fouace, caramel beurre salé,</i> <i>chantilly et véritable morceau de fouace de Campagnac</i>					10,5 €

MENU GOULARD - 35 €

- L'incontournable oeuf à la coque de la ferme de Benji & Cathy
beurre à la truffe d'été, mouillettes persillées et ventrèche toastée
- Tartine périgourdine magret fumé maison, foie gras, pain toasté, compotée d'oignons, confiture de figue, salade
-
- Pièce de boeuf race Aubrac, aligot de l'Aubrac au choix
- Pièce d'agneau de l'Aveyron
- Filet de truite, ventrèche et amandes, beurre maître d'hôtel
-
- Assiette 3 fromages au choix du plateau +2 €
-
- Dessert au choix

MENU TOUPINE - 25 €

- Salade terroir *salade, fougasse, gratons de boeuf, Rodez râpé et farçous*
- Velouté de lentilles du Larzac
crème infusée laurier et lard, chips de lentilles et croûtons
- Confit de poireaux mousse Roquefort
coulis de betterave et chips aux noix
-
- Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac
- Coufidou millavois daube de boeuf
- Lasagnes à l'effiloché de boeuf race Aubrac
-
- 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 - 8,9 € (Jusqu'à 8 ans)

Mini saucisse aligot ou mini lasagnes effiloché de boeuf

—
Boule de glace ou mini mousse au 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 <i>Fer Servadou - 14° Notes acidulées et fruitées (rouge)</i> <i>Fer Servadou - 14° Ample, fruité et léger (rosé)</i>	5 €	19 €
● 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 75cl	Bouteille à table 50cl
● Chardonnay, Pays d'Oc Domaine La Combe St Paul - 100% Chardonnay <i>13° Gourmand aux notes d'acacia, poire et verveine</i>	6 €	21 €	-
● Cortes de Baza, IGP Pays d'Hérault, Mas Frigoulet <i>100% Sauvignon - 12,5° Notes de fruits exotiques</i>	6 €	21 €	-
● Jardin des dames, AOP Jurançon, Domaine Bordenave, <i>Petit manseng, Gros manseng</i> <i>13°C fruit exotique et fleur d'acacia</i>	6 €	22€	-
● Cuvée Traditions, AOC Languedoc Pic St Loup Domaine Château des Mouchères <i>Syrah, Grenache - 13,5° Nez aux arômes de fruits rouges</i>	-	25 €	19 €
● Vin d'Ici, AOP Faugères, Domaine d'Epidelle <i>Carignan, Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault</i> <i>- 13,5° Nez intense sur la figue et violette</i>	-	23 €	17 €
● Viognier, IGP Pays d'Oc Domaine de Paul Mas - <i>Viognier - 13,5° Fruits secs,</i> <i>fleur blanche, et touche de vanille et de miel</i>	6 €	20,5 €	-

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, Bourgogne et Provence)

