

Carte bar

Apéritifs :

<i>Punch Maison 9cl</i>	3.50€
<i>Apéritif Local</i>	3.50€
<i>Anis 2cl</i>	2.50€
<i>Whiskey Jameson baby 2cl</i>	3.50€
<i>Whiskey Jameson 4cl</i>	5.00€
<i>Jack Daniels 4cl</i>	6.00€
<i>Whisky Aberlour 10 ans 4cl</i>	6.00€
<i>Whisky Glenlivet 12ans 4 cl</i>	7.00€
<i>Whiskey Green Spot</i>	9.00€
<i>Whisky Akaig Islay</i>	9.00€
<i>Whisky Talisker (tourbé) 4cl</i>	9.00€
<i>Whisky Yamazakura</i>	9.00€
<i>Martini blanc ou rouge 5cl</i>	3.50€
<i>Américano maison 9cl</i>	6.00€
<i>Suze 5cl</i>	3.50€
<i>Muscat 9cl</i>	3.50€
<i>Kir 12 cl</i>	3.00€
<i>Kir Royal 9cl</i>	8.00€
<i>Porto 9cl</i>	3.50€
<i>Coupe Champagne 9cl</i>	8.00€

Vins aux verre 15cl voir la carte

Boissons chaudes

<i>Café</i>	1.70€
<i>Grand café</i>	3.00€
<i>Thé</i>	3.00€
<i>Chocolat chaud</i>	3.00€
<i>Infusion</i>	3.00€
<i>Capuccino</i>	3.50€
<i>Irrish cofee</i>	7.00€

Sodas

<i>Limouzi Cola 33cl</i>	3.00€
<i>Orangina 33 cl</i>	3.00€
<i>Badoit rouge 33 cl</i>	3.00€
<i>Schweppes 25 cl</i>	3.00€
<i>Jus de fruits Looza 25 cl</i>	3.00€
<i>Limonade ou diabololo 30cl</i>	3.00€
<i>Fresh tea Limouzi 33cl</i>	3,00€
<i>Sirop a l'eau</i>	2.00€
<u><i>Cidre du Val de Rance 33cl</i></u>	3.50€

Bière pression

<i>Leffe 25 cl</i>	3.50€
<i>Leffe 15 cl</i>	2.10€
<i>1/2 pression 25 cl</i>	2.80€
<i>Boc pression 15 cl</i>	1.80€
<i>Picon Bière 25 cl</i>	3.90€

Bières bouteille 25 cl

<i>Bière sans Alcool</i>	3.00€
<u><i>Bières Artisanale de la Jonte</i></u> (Bouteille 33cl)	5.00€
<i>Lupuline (blonde) Fauve (ambrée)</i>	
<i>Mélina (miel) Fario (Blanche)</i>	
<i>Tribalte (triple 7%) Punchut (brune)</i>	
<i>Rouge gorge (IPA 7%) Brimbelle (blanche Myrtille) Freyja (IPA 4.5%)</i>	
<i>Feuillette (framboise, fût de cognac 11%)</i>	6.00€

<i>Corona extra 33 cl</i>	5.00€
---------------------------	-------

Digestifs (4cl)

<i>Alcools Blancs</i>	6.00€
<i>Fine du Languedoc</i>	8,00€
<i>Cognac vsop</i>	8.00€
<i>Armagnac vsop</i>	8.00€
<i>Calvados vsop</i>	8.00€
<i>Rhum Angustura 1919</i>	8.00€
<i>Rhum Vieux</i>	8.00€
<i>Rhum arrangé maison</i>	3.00€

*A midi uniquement
Sauf weeckend
et jors féiés*

RESTAURANT

BAR A VIN

AU JEU DE PAUME

MILLAU-FRANCE

DEPUIS 2001

05 65 60 25 12

Formule midi

Plat chaud ou froid : 13 €

A midi uniquement
Sauf weekend
et jours fériés

Plat + dessert 16 €

Assiette Italienne : melon, tomates, jambon, mozzarella

Assiette cévenole : chèvre chaud, salade, jambon sec

Assiette aveyronnaise : roquefort, noix, magret séché

Tartare de bœuf, frites, salade

Salade façon César : poulet, salade verte, tomate, copeaux de parmesan, tomate confite

Tranche de gigot de mouton grillée, aligot

Aligot saucisse

Andouillette AAAAA grillée, sauce moutarde à l'ancienne

Steak de thon grillé

★★★★★★★★★★★★

Vins au verre 15 cl

Blancs

- Moulin de Lène « clair de Lène » IGP 4.50 € sec
- Dne Maiuran « chardonnay » IGP 4.50 € sec et fruité
- Dne Maubet petit manseng IGP 4.50 € moelleux

Rosés

- Moulin de Lène « Clair de Lène » IGP 4.50 € sec
- Dne Mairan « Aurore Boréale » IGP 4.50 € sec et fruité
- Dne la Jeanne « Excellence » IGP 5.50 € sec et fin

-Rouges

- Dne Bassac « Armonia » vin de France Bio 4.50 € léger et fruité
- Dne Mas gourdou « Onésime » AOP Pic st Loup 5.50 € puissant
- Dne Familongue « Âme » Terrasses Larzac AOP 5.50 € rond et fruité
- Dne Etang des Colombes Bois des Dames AOP 5.50 € légèrement boisé

Eaux bouteille

Vittel	50 cl	3 €	litre	5 €
Perrier fines bulles	50 cl	3 €	litre	5 €

Carte des desserts

Desserts maison:

Tiramisu

Mousse au Chocolat

Verrine citron et son sablé

Panna cotta abricot spéculos

Flaune

Salade de fruits frais

Brownies boule de glace vanille chantilly

Glace 2 boules:

(Vanille, café, chocolat, caramel, menthe chocolat, pistache, marron ,
rhum raisin, noix de coco, fraise)

(citron vert, framboise, mangue, pomme, passion, poire)

Coupes Glacées:

Coupe fraîcheur 3 boules sorbet au choix

(citron vert, framboise, mangue, pomme, passion, poire)

Profiteroles

Dame blanche

Ardechoise

Chocolat Liégeois

Café liégeois

05 65 60 25 12

MENU A 24EUROS :

ENTREES :

Prix à la carte

- Huîtres de Bouzigues** 8 €
6 Huîtres/Vinaigre échalote ,Beurre ½ sel
- Salade Fraicheur** 9 €
Assortiment crudités et salade verte
- Salade aveyronnaise** 12 €
Salade, jambon sec, roquefort, noix
- Crumble Roquefort Poire** 12 €
Roquefort/Poires/salade
- Salade aux foies de volaille** 13 €
- Assortiment Charcuteries** 13 €
Fricandeau,, saucisse sèche, jambon Serrano, saucisson
- Melon jambon Serrano** 13 €

PLATS :

- Brochette de Bœuf** 16 €
Rumsteck/Poivrons/Oignons/Cuisson à la Cheminée
- Andouillette AAAAA** 15 €
Véritable Andouillette de Troyes/Sauce Moutarde à l'Ancienne/Cuisson à la Cheminée
« Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique »
- Aligot Saucisse** 15 €
Saucisse fraîche/Cuisson à la Cheminée/Aligot
- Tranche de gigot de mouton grillée aligot** 15 €
- Steak de thon** 15 €
- Pâtes Roquefort et Noix** 12 €
Linguine/Sauce Roquefort/Noix
- Assiette Végétarienne** 12 €
Assortiment de légumes et féculents

Dessert au choix

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

Prix nets taxes et service compris

MENU A 29 EUROS :

ENTREES :

Prix à la carte

-9 Huîtres Bouzigues

12

9 Huîtres/Vinaigre échalote ou citron/Beurre ½ sel

-Le Galedou chaud

14

Fromage de Brebis Sté Papillon fondu/Mouillette de pain de campagne/salade

-Chèvre Chaud

14

Cabécous sur pain de Campagne/ chips ventrèche de porc grillée, salade

-Salade Gourmande

14

Salade /gésiers /cou farci/magret séché

-Saumon Mariné aux agrumes

15

Saumon mariné maison/salade/émulsion agrumes

PLATS :

-Seiches à la Plancha

17

Cuites à la Plancha/Persillades

- Mouton à l'Aveyronnaise

17

Côtes de Mouton/Galette d'Aligot/Ail confit/Cuisson à la Cheminée

-Pavé de Bœuf

19

Rumsteck Cuisson à la Cheminée

- Brochette de Rognon de Veau

19

Cuisson à la Cheminée

- Poisson du jour

18

DEPUIS 2001
DESSERT AU CHOIX

05 65 60 25 12

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

Prix nets taxes et service compris

MENU 36 €

ENTRÉE :

	Prix à la carte
- Foie Gras mi-cuit maison	18 €
- Cassolette d'escargots et cèpes	17 €
- Ou au choix dans nos autres menus	

PLATS :

- Entrecôte xxf	21 €
- Ris d'agneau à la millavoise (Poêlés persillade)	21 €
- Gambas (Flambées ou persillade)	20 €
Magret de canard entier	21 €

DESSERT AU CHOIX

MENU 42 €

ENTRÉE:

- Au choix dans nos autres menus

PLATS:

Plat pour 1 personne

Mixed grill (brochette de bœuf, magret, côte de mouton)	23 €
--	------

Plat pour deux personnes

Côte de Bœuf servie pour 2 menus	50 €
-------------------------------------	------

Assiette de Fromages

DESSERT AU CHOIX

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

Prix nets taxes et service compris

Carte des desserts

Assiette de Fromages de brebis, de la région 7€

Fromagerie Papillon et coopérative des bergers du Larzac

Desserts maison:

Tiramisu 7€

Mousse au Chocolat 7€

Verrine citron et son sablé 7€

Panna cotta abricot spéculos 7€

Flaune 7€

Salade de fruits frais 7€

Brownies boule de glace vanille chantilly 7€

Glace 2 boules: 6€

*(Vanille, café, chocolat, caramel, menthe chocolat, pistache, marron ,
rhum raisin, noix de coco, fraise)*

(citron vert, framboise, mangue, pomme, passion, poire)

Coupes Glacées:

Coupe fraîcheur 3 boules sorbet au choix 7€

(citron vert, framboise, mangue, pomme, passion, poire)

Profiteroles 7€

Dame blanche 7€

Ardechoise 7€

Chocolat Liégeois 7€

Café liégeois 7€

*Williamine **** 8€

*Iceberg **** 8€

*Colonel **** 8€

Prix nets, taxes et service compris

*** Supplément de 2€ pour le menu à 24€

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

Menu of the Day :

*lunch only except
weekends and public
holidays*

Starter/ Main course/ Dessert : 16 Euros

Starter/Main course or Main course/Dessert : 14 Euros

Plat du Jour : 12 Euros

STARTERS:

- Starter of the day*
- or Charcuteries plate*

MAIN COURSE:

- Main course of the day*
- Grilled dish of the day*

DESSERT:

- Dessert of the days*
- Two scoops of ice cream*

Net price and service incued

MENU AT 24EUROS

Starters :

à la carte prices

<u>Bouzigues Oysters</u>	8€
<small>6 Oysters/Shallot vinegar,Salted butter Allergens : Mollusc</small>	
<u>Refreshing salad</u>	9€
<small>Raw vegetables</small>	
<u>Aveyronnaise salad</u>	12€
<small>Salad, cured ham, Roquefort cheese, walnut Allergens : Gluten</small>	
<u>Crumble Pear and roquefort</u>	12€
<small>roquefort cheese/pears/salad Allergens : gluten, lactose</small>	
<u>-Charcuteries plate</u>	13€
<u>-Melon and cured ham serrano</u>	13€

MAIN COURSES:

<u>Beef skewers</u>	16€
<small>Sirloin steak/Peppers/Onions/ Cooked in wood burning oven</small>	
<u>Andouillette</u>	15€
<small>Andouillette/Traditional Mustard Sauce/ Cooked in wood burning oven Allergens : Mustard</small>	
<u>Aligot with Sausage</u>	15€
<small>Fresh sausage/ Aligot (mashed potatoes and alogot cheese)/ Cooked in wood burning oven Allergens : Lactose</small>	
<u>Slice of roasted mutton leg with aligot</u>	15€
<small>Allergen lactose</small>	
<u>Tuna steak</u>	15
<small>Allergens : Fish</small>	
<u>Roquefort and walnut pasta</u>	12€
<small>Linguine/ Roquefort Sauce /Nuts Allergens : Gluten, Lactose, Nuts</small>	
<u>Végétarian dish</u>	12€

Dessert of your choice

Net price tax and service included

MENU AT 29 EUROS:

STARTERS:

à la carte prices

- _9 Bouzigues Oysters** 12
9 Oysters/Shallot vinegar of lemon/ Salted butter
Allergens : Mollusc
- _Warm « galedou »ewe cheese** 14
Melted ewe's cheese toasted country bread/Mixed salad
Allergens : Lactose, Gluten
- _Warm Goat Cheese** 14
Cabécous sur pain de Campagne/Mesclun
Allergens : Lactose, Gluten
- _Gourmet Salad** 14
Mixed salad/Gizzards/Duck filet and paté
- _Marinated Salmon** 15
Homemade Salmon Gravavlax/ Dill /Mixed Salad/Whipped lemon cream
Allergens : Fish, Gluten, Lactose

MAIN COURSES:

- _Grilled Cuttlefish** 17
Grilled « A la plancha »/Parsley and garlic vinaigrette
Allergens : Mollusc
- _« à l'Aveyronnaise » Mutton** 17
mutton ribs/Aligot pancake/Confit garlic/ Cooked in a wood burning oven
Allergens : Lactose
- _Filet of beef loin** 19
loin steak/Mixed salad/ Cooked in the fireplace
- _Grilled veal kidneys** 19
Skewered/Veal juice/ Cooked in a wood burning oven
- _Fish of the day** 18
Allergens : Fish,gluten

DESSERT OF YOUR CHOICE

05 65 60 25 12

Net price tax and service included

MENU AT 36EUROS :

à la carte prices

Foie Gras Home Made 18 €

Snails and Mushrooms 17 €

Or Starters of your choice

MAIN COURSES

Prime rib Steak 21 €
Cooked in a wood burning oven /Mixed Salad

Lamb sweetbreads 21 €
Fried parsley vinaigrette

Breast duck 21 €
Whole Duck breast/cooked in wood burning oven

Prawns 20 €
Grilled « A la Plancha » /Flambé/Parsley Vinaigrette
Allergens : Shellfish

DESSERT OF YOUR CHOICE

+++++

MENU AT 42 EUROS :

(price per person , served for 2 persons)

Starter of your choice

MAIN COURSES

Prime Rib 50 €
For 2 people / Cooked in a wood burning oven

Mixed grill 23 €
Beef skewers, duck and mutton

Local cheese plate

DESSERT OF YOUR CHOICE

Net price tax and service included

DESSERTS :

à la carte prices

-Cheese platter from the région	7€
-Tiramisu	7€
- Chocolate fondant	7€
-Lemon cream	7€
- Pannacota vanilla red berry	6€
- Flaune (Local Cheese Cake)	7€
-Day dessert	7€

Ice cream (two scoops): 6€

(vanilla, chocolate, chocolate and mint, caramel, pistachio, coffe, chestnut, rum raisin, pear, lime , raspberry, coconut, strawberry)

Sundaes:

Profiteroles choux vanilla ice cream hot chocolate chantilly	7€
White Lady Vanilla ice cream hot chocolate chantilly	7€
Liégeois Chocolate	7€
vanilla chocolate ice cream hot chocolate chantilly	
Liégeois Coffee	7€
Vanilla, coffee ice cream, coffee , chantilly	
Williamine ** Pear Sorbet/ Pear Williams brandy	8€
Iceberg ** mint chocolate ice cream, get 27	8€
Colonel ** lime sorbet and vodka	8€

** Additional 2€ for the €24 menu

Net price tax and service included

RESTAURANT

BAR A VIN

AU JEU DE PAUME

MILLAU-FRANCE

DEPUIS 2001

05 65 60 25 12

TAGESMENU

Nur mittags

(von Montag bis Freitag)

Vorspeise/ Hauptgericht/ Dessert :	16€
Vorspeise/ Hauptgericht oder Hauptgericht/ Dessert :	14€
Tagesgericht:	12€

Vorspeise

Tagesvorspeise
oder Wurstteller

Hauptgericht

Tagesgericht
oder Grillgericht

Dessert

Tagesdessert
oder Eis (2 Kugeln).

Menu zu 24 €

VORSPEISEN

Bouzigu-Austern 6 Austern/ Schalottenessig/ Butter schwach gezalzen	8€
Salade fraicheur Auswahl von Rohkost und grünem Salat	9€
Salade Aveyronnaise Grüner Salat, Schinken, Roquefortkäse, Nüsse	12 €
Crumble Roquefort Poire Roquefortkäse, Birnen und Salat	12 €
Farçou et boudin(Blutwurst) Galabart	13€
Auswahl von Wurst	13€

HAUPTGERICHTE

Rinderspieß (Rumsteak, Paprikaschoten, Zwiebeln/ im Kamin gegrillt)	16€
Andouillette AAAAA (die echte Andouillette von Troyes mit Senfsauce , im Kamin gekocht)	15€
Aligot Wurst (Aligot ist eine Mischung aus Kartoffelpüree und frischem Tome-Käse aus Laguiole ,einem Dorf in der Nähe) im Kamin gebraten .	15€
Hähnchenfilet mit Kräutern	15€
Kabeljau-Rücken mit Sauce Vierge	15€
Nudeln (Linguine) mit Roquefort und Nüssen	12€
Vegi-Teller (Gemüseplatte und <u>stärkehaltige Nahrungsmittel/ Pflanzen ??</u>)	<u>12€</u>

DESSERT : nach Wahl

Menu zu 29€

Vorspeisen

9 Bouzigu-Austern (9 Austern, Schalottenessig oder Zitronenessig, leicht gezackte Butter)	12 €
Le Galedou chaud (geschmolzener Schafkäse, dunkles Landbrot, Salat)	14 €
Heißer Ziegenkäse (Cabecous mit dunklem Brot/ gegrillte Schweinebauchstreifen / Salat)	14 €
Salade gourmande (Salat/ Kaumagen/ gefüllten Entenhals/ getrocknete Entenbrust)	14 €
Saumon mariné aux agrumes (Mariniertes Lachs / Salat/ Soße aus Zitrusfrüchten)	15 €

Hauptgericht

Seiches à la plancha (Tintenfisch mit Petersiliensoße)	17 €
Mouton à l'Aveyronnaise (Lammkoteletten/ Aligotgalette/ Kandierter Knoblauch / im Kamin zubereitet)	17 €
Pavé de bœuf (Rinderfiletsteak im Kamin gegrillt)	19 €
Brochettes de Rognon de Veau (Kalbsnierensteck im Kamin gekocht)	19 €
Tagesfisch	18 €

Dessert nach Wahl

Menu zu 36 €

Vorspeisen

Hausgemachte Entenstopfleber	18€
Schnecken- und Steinpilzpfanne oder nach Wahl Vorspeise der anderen Menüs.	17€

Hauptgericht

Entrecôte (XXL)	21€
Lambries nach Millauer Art (mit Petersiliensoße in der Pfanne)	21€
Garnelen (flambiert oder gebraten)	20€
Ganzes Magret (Entenbrust) von Ente	21€

Nachspeise nach Wahl.

Menu zu 42 €

Vorspeise (nach Wahl aus den anderen Menüs)

Hauptgericht

Für eine Person :

Mixed grill

(Rinderfleischspieß / Entenbrust / Lammkotelett)

Für 2 Personen :

Rinderkotelett für 2 Menüs.

Käseplatte

Dessert

nach Wahl.

Auf Anfrage ist die Liste der in unseren Gerichten enthaltenen allergenen Stoffe verfügbar.
Nettopreisen / Steuer und Bedienung inbegriffen.

CARTE DES DESSERTS

Schafskäseplatte aus der Gegend 7€

Dessert maison : hausgemachte Nachspeisen

Tiramisu 7€

Schokoladen-Eis, Vanille Eis mit Schlagsahne. 7€

Baiser Zitronentorte 7€

Panna Cotta mit roten Früchten 6€

Flaune Torte (mit Schafsmilch und Orangenblütenwasser) 7€

Eis 2 Kugeln : 6€

(Vanille, Kaffee, Schokolade, Karamell, Minze-Schokolade, Pistazie,
Maronen, Rumrosinen, Kokosnuss, Limonen, Himbeer,
Schwarze_Johannisbeer, Erdbeer, Birne)

Eiskreationen (Glace-Coupes).....

***: Zuschlag von 2€ für das Menu zu 24€

Nettopreise, (Taxen und Service inbegriffen)

*Auf Anfrage ist die Liste von den in unseren Gerichten
enthaltenen allergenen Stoffen verfügbar .*