RESTAURANT
BAR A VIN
AU JEU DE PAUME
MILLAU-FRANCE
DEPUIS 2001

NOS FORMULES

Entrée - Plat : 33 €
Plat - Dessert : 30 €
Entrée - Plat - Dessert : 36 €

ENTREES

Huîtres de Bouzigues
9 huîtres de Bouzigues (Jacques Soulié) vinaigre échalote, beurre 1/2 sel

Assiette de charcuterie
Assortiment de charcuterie de pays

Millefeuille Roquefort
Pate feuilletée, poire, noix, chantilly roquefort, éclat de lard (servi froid)

Salade du Jeu
Gésiers de canard, chèvre chaud pané

Aspic de poulpe
Poulpe mariné, herbes fraîches, salade, sauce tartare citron vert

Tataki de bœuf
Chantilly au lard, graines de sésame

Le Galedou
Fromage de Brebis fondu, pain grillé, salade

Les Escargots
En crème persillé sur sa focaccia provençale

PLATS

Aligot Saucisse
Saucisse grillée à la cheminée, aligot (purée contenant 1/3 de tomme fraîche de l'Aubrac)

Les Seiches
Grillées en persillade, riz aux légumes

Cabillaud
Poché dans un jus façon bouillabaisse, légumes, fruits de mer

Andouillette AAAAA
Cuisson à la cheminée, sauce moutarde à l'ancienne «Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique»

Mouton à l'Aveyronnaise
Côtes de mouton grillées à la cheminée, galette d'aligot, ail confit

Les Rognons de Veau
En brochette, cuisson à la cheminée, sauce au choix

Pavé de Bœuf
Dans le Rumsteck, cuisson à la cheminée, sauce au choix

Tartare de bœuf, frite, salade
Condiment : échalote, persil, câpre, cornichon, ciboulette

Entrecôte
Cuisson à la cheminée, sauce au choix
(SUP dans le menu +5€)

Magret de Canard entier
Cuisson à la cheminée, sauce au choix
(SUP dans le menu +5€)

Mixed grill
Brochette de bœuf, saucisse grillée, côtes de mouton
(SUP dans le menu +5€)

Côte de Bœuf
Cuisson à la cheminée, sauce au choix
Servies pour 2 personnes
(SUP dans le menu +15€ par personne)

Carte des boissons et vins à votre disposition

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.
Origine des viandes : né, élevé et abattu en France

Prix nets taxes et services compris

DESSERTS MAISON

Assiette de fromages de brebis de la région
Roquefort et Fromages des «Bergers du Larzac»

Tiramisu
Le classique au café

Flaune
Spécialité régionale à base de recuite et d'eau de fleur d'oranger

Dessert du moment
Selon l'inspiration du chef

Craquant chocolat praliné
Craquant feuillantine praliné et mousse au chocolat

Nougat glacé
Vanille Framboise, amandes, coulis de framboise

Panna cotta à la vanille
Coulis d'abricot, miettes de spéculoos

Tarte du moment
Selon l'inspiration du chef

GLACES

Glace 2 boules
Vanille, café, chocolat, caramel, menthe chocolat, marron, rhum raisin, noix de coco, citron vert, framboise, poire

Profiteroles
Choux, glace vanille, chocolat chaud, amande effilée, chantilly

Dame blanche
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Ardéchoise
Crème de marron, glace marron, glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Fraicheur
Sorbet citron vert, sorbet poire, sorbet framboise

Caramel liégeois
Glace caramel beurre salé, glace vanille, caramel, chantilly

Coupe Gourmande
Glace nutty (chocolat et noisette), glace praliné, chocolat chaud, chantilly

Williamine
Sorbet poire, eau de vie de poire

Iceberg
Glace menthe chocolat, glace chocolat, peppermint, chantilly

Colonel
Sorbet citron vert, vodka

BOISSONS CHAUDES

Café expresso Malongo 2.00 €

Double expresso Malongo 3.80 €

Café crème 3.80 €

Cappuccino 5.00 €

Irish coffee 9.00 €

Thé DAMMANN Thé vert · thé vert menthe · darjeeling · earl grey · ceylan OP 3.50 €

Infusion DAMMANN Verveine · verveine menthe · tilleul · tilleul menthe · camomille 3.50 €

EAU MINERALE

Vittel—San Pellegrino : 50cl 4.00 €

Vittel—San Pellegrino : 1 L 5.00 €

Carte des boissons et vins à votre disposition

Une liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.
Origine des viandes : né, élevé et abattu en France

RESTAURANT
BAR A VIN
AU JEU DE PAUME
MILLAU-FRANCE
DEPUIS 2001

Prix nets taxes et services compris