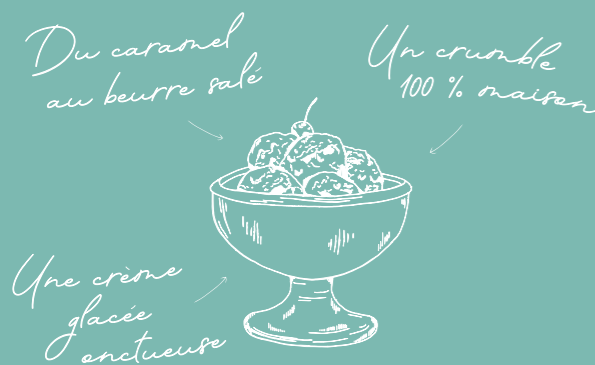


NOS CRÈMES GLACÉES

Crème glacée nature
ou coulis : chocolat, fraise, ou
caramel beurre salé..... 4,90 €

Fruits rouges
Crème glacée, meringue
et coulis fraise..... 5,90 €

La coupe Léonie
Crème glacée, crumble 100 %
maison, caramel beurre salé 5,90 €



NOS DESSERTS *maison*

Assiette de fromages 4,90 €

Flan caramel aux oeufs frais..... 5,50 €

Salade de fruits frais..... 5,90 €

Mousse au chocolat noir..... 6,50 €

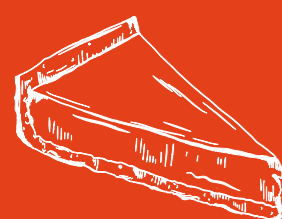
Tarte au citron revisitée..... 6,50 €

Tiramisu au café..... 6,50 €

Charlotte aux fruits de saison 6,50 €

Café gourmand..... 7,50 €

Mousse au chocolat noir, tarte au
citron revisitée, crème glacée



*Tarte 100%
fait maison!*

Nos boissons

	BOUTEILLE 75 CL	BOUTEILLE 50 CL	BOUTEILLE 37,5 CL	VERRE 14,5 CL
VINS • BLANCS, • ROSÉS, • ROUGES				
● ● ● Domaine de Laurens AOC Marcillac	19,50 €	14,00 €	12,50 €	4,00 €
● ● ● Seigneurs de Peyreviel AOP Côtes de Millau	11,00 €	8,00 €	6,50 €	3,00 €
● ● ● Château de Bénézech AOP Faugères	17,50 €	14,00 €	12,50 €	4,00 €
● ● ● Gérard Bru « Le Loup du Pic » AOP Pic Saint Loup	20,00 €	-	-	6,00 €
● ● ● Madeleine St-Jean Chardonnay vin de Pays d'Oc	16,00 €	-	-	4,00 €

*Sélection de vin
par Léonie ...*



CHAMPAGNES

Méthode Gallacoise (75 cl)	25,00 €
Champagne (75 cl).....	50,00 €

APÉRITIFS

Thé d'Aubrac (4 cl)	2,70 €
Églantine des Causses (4 cl).....	2,70 €
Apéritif à la châtaigne (4 cl).....	2,70 €
Muscat (4 cl).....	2,70 €
Martini rouge ou blanc (4 cl).....	2,70 €
Kir mûre, cassis ou châtaigne (4 cl)	2,70 €
Gentiane Salers (4 cl).....	2,70 €

BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
Bière de l'Aubrac (bouteille) Ambrée 5°, Blonde 5,8°, Blanche 4,5°	-	4,90 €	-
Pelforth blonde (pression)	2,90 €	3,90 €	5,20 €

BOISSONS FRAÎCHES

Sirop (25 cl).....	2,80 €
Coca Cola, Zéro (33 cl).....	2,80 €
Fuze tea, Orangina (25 cl).....	2,80 €
Perrier fines bulles (33 cl).....	2,80 €
Limonades artisanales (33 cl) nature, châtaigne, myrtille.....	2,80 €
Vittel, San Pellegrino (50 cl).....	3,30 €
Vittel, San Pellegrino (1 L).....	3,80 €
Jus de poire ou de pomme artisanal (25 cl).....	3,95 €

BOISSONS CHAUDES

Café.....	2,00 €
Double.....	2,90 €
Infusion, Thé parfumé Caramel, fruits rouges, vert menthe, vert, noir, citron.....	2,30 €

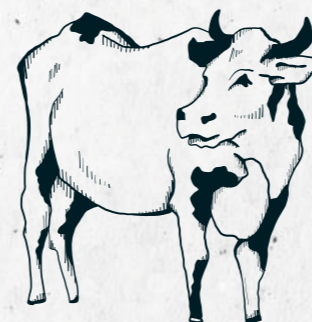


LÉONIE, UN RESTAURANT DE CARACTÈRE !

À l'origine, il y a une grand-mère, issue des terres de notre pays, au parfum de modestie, de générosité et de douceur.

Elle aimait cultiver son jardin, au marché, elle achetait des produits sains, des **produits de saison**. Lors des fêtes, elle faisait un festin avec des produits nobles : pâté en croûte au foie gras, un agneau juste rôti, un filet de bœuf...

#UNAMOURDEGRANDMERE



*Travail en
circuit court*

Nous avons l'ambition de vous faire voyager dans cet univers de simplicité et du bien manger.

Le partage et la découverte des saveurs peuvent se réaliser autour d'un **feu de bois**.

C'est à partir de ces valeurs fraternelles et d'échanges avec nos producteurs du pays, que nous cuisinons nos produits. De nos jours, nous appelons cela « **Le Circuit court** » ou « **Le Fait Maison** ».

Ces mots ne sont pas uniquement du langage marketing, ils sont avant tout, une conviction, une charte pour **vous offrir le meilleur et vous faire vivre une expérience**.

Retrouvez toute notre actualité sur

*Les plats mijotés
de Léonie*



LÉONIE EN OCCITANIE

**VOUS ÊTES ÉLEVEURS,
PRODUCTEURS, RESTAURATEURS**

désireux de travailler en circuit court ?

merci de nous contacter par mail

contact@leonie-bistro-et-grillades.fr

ou sur **www.leonie-bistro-et-grillades.fr**



NOS GARANTIES



AVANTAGES FIDÉLITÉ

Tous nos restaurants Léonie Bistro & Grillades vous proposent un programme de fidélité : facile et rapide, en vous enregistrant en ligne ici !

SCANNEZ LE
QR CODE



Ou RDV sur notre site www.leonie-bistro-et-grillades.fr

NOS PLANCHES à partager

La Charcuterie

Chiffonnade de jambon de Pays, saucisson, saucisse à l'huile et pâté 11,90 €

La Fromage

Laguiole, Saint-Nectaire, chiffonnade de tome de brebis, Roquefort et fromage du moment 13,50 €

La Mixte

Chiffonnade de jambon de Pays, saucisson, saucisse à l'huile, Roquefort du moment, chiffonnade de tome de brebis, Saint-Nectaire, Pérail, fricandeau 18,90 €

NOS ENTRÉES BISTRO à partager

Salade verte folle 4,50 €

Gaspacho maison 5,50 €

Oeuf Mimosa au thon et son oeuf parfait 6,90 €

Chiffonnade de jambon de Pays et son pesto de tomate 7,90 €

Gravlax de saumon façon tartare 9,90 €

L'incontournable pâté en croûte au foie gras de Léonie, pesto truffé 12,90 €



Complétez votre salade ou votre planche d'une cassolette d'Aligot au pesto truffé +3,50€



NOS CIRCUITS COURTS À LA BRAISE

Pièce de boeuf d'Aubrac VOIR ARDOISE DU JOUR
élevage famille Majorel à Pierrefiche d'Olt

Agneau BIO du Larzac VOIR NOS GRILLADES
élevage famille Goujon à l'Hospitalet du Larzac



Nos plats bistro - 13,50€

LUNDI - Blanquette de veau, riz pilaf

MARDI - Coufidou, pommes de terre

MERCREDI - Lasagnes de boeuf d'Aubrac, salade verte

JEUDI - Boles de Picolat, haricots blancs du Lauragais

VENDREDI - Nage de poisson retour du marché et légumes

SAMEDI - Coustellous sauce barbecue, frites

DIMANCHE - Tête de veau sauce gribiche, écrasé de pommes de terre

Nos grillades À LA BRAISE

Pièce d'agneau BIO du Larzac grillée
élevage famille Goujon à l'Hospitalet du Larzac 21,50 €

Saucisse de Toulouse et Aligot de l'Aubrac 16,90 €

Côte de cochon d'Aveyron 18,50 €

Poisson du marché 14,90 €

Steak d'Aubrac 12,90 €

Assiette d'Aligot de l'Aubrac nature ou pesto truffé 12,00 €

Assiette de légumes frais de saison 9,50 €

Boîte chaude de « camembert » de Brebis à la braise, charcuteries de l'Aveyron 18,90 €

Frites au sel fumé 5,50 €

Tous nos plats sont servis avec des légumes frais de saison

NOS SALADES Elles peuvent faire votre repas !

Caesar

Salade, filet de poulet pané, oeuf, copeaux de vieux Rodez, poitrine fumée, sauce Caesar 13,90 €

Saumon

Salade, saumon gravlax, vinaigrette citronnée à l'huile d'olive, crème fouettée à l'aneth 13,90 €

Retour du marché

Tomates anciennes de saison, mozzarella di buffala, pesto truffé 14,00 €



NOS BURGERS maison

Le traditionnel Roquefort

Steak haché d'Aubrac, sauce roquefort, pesto de tomate, oignons rouges, salade, cornichons pickles 14,50 €

Pesto de tomate



Un steak 100% Aubrac

L'Aveyronnais

Steak haché d'Aubrac, poitrine de porc, sauce Laguiole, pesto de tomate, oignons rouges, salade 14,50 €

L'Authentique Chèvre

Steak haché d'Aubrac, poitrine de porc, fromage de chèvre, pesto de tomate, oignons rouges, salade 15,50 €



NOS AUTRES GARNITURES

Frites maison
Aligot nature ou truffé (+ 3,50€)
Légumes frais de saison braisés

NOS SAUCES MAISON

Sauce Roquefort
Sauce aux poivres

Aligot de l'Aubrac



MENU DU JOUR - 16,00 €

Plat bistro du jour

Dessert au choix
(café gourmand +2,80€)

MENU PITCHOU' - 8,90 €

Jusqu'à 8 ans

Saucisse grillée ou steak haché

Crème glacée ou salade de fruits

Soda ou Sirop

MENU SAVEUR - 28,90 €

Oeuf mimosa au thon et son oeuf parfait
Chiffonnade de jambon de Pays, pesto de tomate
Gaspacho maison
Gravlax de saumon façon tartare
Le pâté en croûte au foie gras de Léonie

Pièce d'agneau BIO du Larzac grillée

Plat bistro du jour
Saucisse de Toulouse et Aligot de l'Aubrac
Côte de cochon d'Aveyron à la braise

Flan caramel aux oeufs frais
Salade de fruits frais
Mousse au chocolat noir
Tarte au citron revisitée
Tiramisu au café
Charlotte aux fruits de saison
Crème glacée coulis maison
(café gourmand + 2,80 €)