

## NOS CRÈMES GLACÉES

Crème glacée nature ou coulis

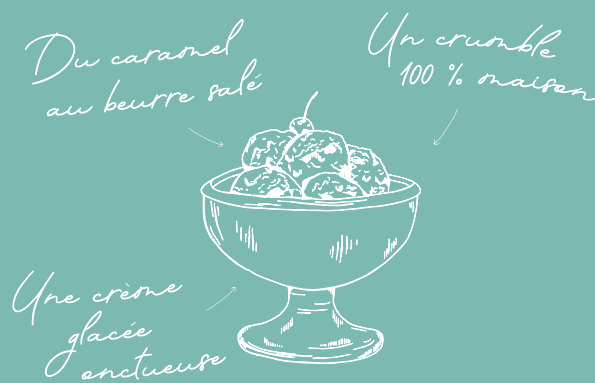
Chocolat, caramel beurre salé ou fraise..... 4,90 €

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..... 5,50 €

Tarte aux fruits de saison ..... 5,90 €

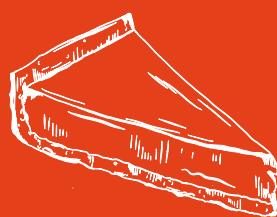
Mousse au chocolat noir ..... 5,90 €

Tarte au citron revisitée..... 6,50 €

Tiramisu au café ..... 6,50 €

Café gourmand..... 7,50 €

Mousse au chocolat noir, tarte au citron revisitée, tarte aux fruits de saison



Tarte 100% fait maison!

## Nos boissons

VINS • BLANCS • ROSÉS • ROUGES	BOUTEILLE 75 cl	BOUTEILLE 50 cl	VERRE 14,5 cl
● Le Secret de Valentine IGP Côtes Catalanes	25,00 €	-	● 4,50 €
● N°153 AOP Côtes du Roussillon	18,00 €	14,00 €	-
● J'ai rendez-vous avec vous IGP Côtes Catalanes	18,00 €	-	● 3,50 €
● 1+1=3 AOC Maury Sec	29,00 €	19,00 €	● 6,00 €
● Nazarius IGP Côtes Catalanes	25,00 €	-	● 4,00 €
● Flirt AOP Côtes du Roussillon	25,00 €	19,00 €	● 4,50 €
● Idylle AOC Côtes du Roussillon	29,00 €	19,00 €	● 6,50 €
● Chardonnay classic IGP Côtes Catalanes	18,00 €	-	● 3,50 €
● Viognier classic IGP Côtes Catalanes	18,00 €	-	● 3,50 €
● Terro Buxa IGP Côtes Catalanes	25,00 €	-	● 4,50 €

**CHAMPAGNE**  
Champagne

65,00 €



Sélection de vin par Léonie ...

### MOCKTAILS - SANS ALCOOL

Virgin Mojito (14 cl) Perrier, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche ..... 6,00 €  
Mocktail de fruits (20 cl) Jus d'ananas, jus d'orange, jus de cranberry, sirop de grenadine, orange ..... 6,00 €

### APÉRITIFS

Martini Bianco, Rosso (4 cl) .. 2,90 €  
Ricard ou Pastis 51 (2 cl) ... 3,00 €  
Kir mûres, cassis, pêche, vin blanc (12 cl) 3,50 €  
Muscat Rivesaltes (8 cl) ... 3,80 €  
Rivesaltes ambré (8 cl) .... 4,00 €  
Banyuls (8 cl) ..... 4,00 €  
Get 27 (4 cl) ..... 6,00 €  
Jack Daniel's (4 cl) ..... 7,00 €  
Whisky Cardhu (4 cl) ..... 8,00 €  
Rhum Don Papa (4 cl) ..... 8,00 €

### BOISSONS FRAÎCHES

Purezza eau microfiltrée  
plate ou gazeuse à volonté ..... 2,80 €  
Sirop (25 cl) grenadine, fraise,  
menthe, citron ..... 2,00 €  
Coca Cola, Zéro (33 cl) ..... 2,80 €  
Fuzetea, Orangina (25 cl) ... 2,80 €  
Perrier (33 cl) ..... 2,80 €  
Jus de fruits locaux BIO (25 cl)  
pomme, orange, abricot, tomate ... 3,95 €

### BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
● Bière du Canigou Ambrée 7°, Blonde 5°, Blanche 4,8°	-	5,90 €	-
● Bière Stella Artois 4,8°	3,20 €	4,20 €	5,80 €
● Bière Leffe Ruby 5°	4,20 €	5,70 €	7,90 €

Bière locale!

25 cl 33 cl 50 cl

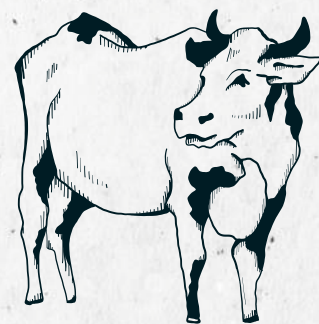


## LÉONIE, UN RESTAURANT DE CARACTÈRE !

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



Ouvert 7j/7 - Midi & Soir



SUR PLACE

À EMPORTER

EN LIVRAISON



## LÉONIE EN OCCITANIE

VOUS ÊTES ÉLEVEURS, PRODUCTEURS, RESTAURATEURS

désireux de travailler en circuit court ?

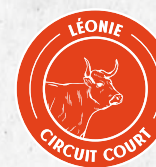
merci de nous contacter par mail

[contact@leonie-bistro-et-grillades.fr](mailto:contact@leonie-bistro-et-grillades.fr)

ou sur [www.leonie-bistro-et-grillades.fr](http://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](http://www.leonie-bistro-et-grillades.fr)



## NOS PLANCHES à partager

### La Charcuterie

Chiffonnade de jambon de Pays, saucisson, saucisse à l'huile et fricandeau ..... 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, fromage du moment, fricandeau ..... 18,90 €

## NOS ENTRÉES BISTRO à partager

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 ..... 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

élevage famille Majorel à Pierrefiche d'Olt... SÉLECTION DU JOUR, VOIR ARDOISE



## Nos plats bistrot - 12,50€

LUNDI - Blanquette de veau, riz pilaf

MARDI - Boles de picolat et munjetes

MERCREDI - Lasagnes de boeuf d'Aubrac, salade verte

JEUDI - Légumes de saison farçis

VENDREDI - Brandade de morue

SAMEDI - Coustellous sauce barbecue

DIMANCHE - Tête de veau sauce gribiche

## Nos grillades À LA BRAISE

Pièce d'agneau « El Xai » ..... 21,50 €

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

Côte de cochon fermier « El Tirabuixo » ..... 18,50 €

Filet de saumon, sauce vierge risotto parmesan... 13,90 €

Poisson du marché ..... 14,90 €

Assiette de légumes frais de saison ..... 9,50 €

Assiette d'Aligot de L'Aubrac nature ou truffé... 12,00€

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

Coufidou de boeuf d'Aubrac ..... 13,90 €

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 €

### Aveyronnaise

Salade, Pérail chaud lardé, vieux Rodez, vinaigrette à l'huile de noix ..... 14,50 €

### 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 ..... 13,50 €

### L'Aveyronnais

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



### NOS AUTRES GARNITURES

Écrasé de pommes de terre  
Frites maison  
Aligot nature ou truffé (+ 3,50€)

### NOS SAUCES MAISON

Sauce Roquefort  
Sauce aux poivres  
Sauce barbecue

Aligot de l'Aubrac



## MENU DU JOUR - 16,00 €

Plat bistrot 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

---

Sirop

## MENU SAVEUR - 28,90 €

Oeuf mimosa au thon et son oeuf parfait

Gaspacho de saison

Chiffonnade de jambon de Pays, pesto de tomate

Gravlax de saumon façon tartare

Pâté en croûte au foie gras de Léonie

Plat bistrot du jour

Saucisse et Aligot de l'Aubrac

Côte de cochon El Tirabuixo à la braise

Filet de saumon, sauce vierge

Pièce d'agneau El Xai

Flan caramel aux oeufs frais

Salade ou tarte aux fruits, de saison

Mousse au chocolat noir

Tarte au citron revisitée

Tiramisu au café

Coupe Léonie (crème glacée)

(café gourmand + 2,80 €)