



La cuisine responsable de Léonie est une institution qui se transmet de génération en génération, chez elle on ne repart jamais le ventre vide mais toujours le coeur plein !



C'EST L'HEURE DE L'APÉRO

FAIT MAISON

APÉRITIF

Guignolet à la cerise *Été 2022 17° 6cl* 4,9 €

DE L'AVEYRON

BIÈRE

Bouteille : Aubrac *ambrée, blonde, blanche* - Brasserie d'Olt 33cl. . . . 6 €

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Kir crème de fruits *mûre, cassis, châtaigne 10cl* 4 €

Gentiane naturelle sans sucre ajouté - (*amertume prononcée, conseillée avec une crème de fruit*) *Domaine Laurens, Clairvaux d'Aveyron 6cl* 5 €

Ratafia rouge - *Domaine Laurens, Clairvaux d'Aveyron 6cl* 5 €

● Muscat Petit Grain - *Domaine des Montèzes 14cl* 4 €

Vin de noix - *Domaine Laurens, Clairvaux d'Aveyron 6cl* 5 €

Thé d'Aubrac - *Marius Bonal 6cl* 5 €

Églantine des Causses - *Domaine des Homs, Larzac 6cl* 5 €

SANS ALCOOL

Limonade artisanale *châtaigne, myrtille ou nature* - Brasserie d'Olt 25cl . 4,9 €

Jus de fruits artisanal *pomme ou poire* - *Domaine de Pouget, Pruines 25cl* . 4,9 €

LES TRADITIONNELS

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Martini rouge ou blanc 5cl	5 €
Suze, Salers 5cl	5 €
Porto rouge 5cl	5 €

BIÈRE

	25 cl	33 cl	50 cl
À la pression : la Ginette	3,9 €	4,2 €	5,9 €

SANS ALCOOL

Vittel, San Pellegrino ou Perrier fines bulles 50cl.	3,3 €
Vittel, San Pellegrino ou Perrier fines bulles 1L.	3,8 €
Coca, Coca Zéro, Perrier 33cl / Fuze Tea, Orangina 25cl.	3,5 €
Diabolo grenadine, citron, cassis, menthe, pêche ou fraise 25cl	3 €
Sirop grenadine, citron, cassis, menthe, pêche ou fraise 25cl	2 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2 €
Double	2,9 €
Infusion tilleul ou verveine	2,6 €
Thé parfumé Dammann Caramel, fruits rouges, vert menthe, vert, noir, citron.	2,6 €



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.

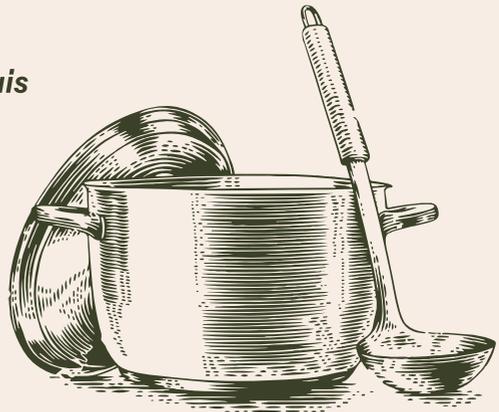
On ne repart jamais le ventre vide et toujours le coeur plein.

Les petits producteurs, les produits frais et le circuit-court, tout ça, c'est pas de la frime.

C'est le bon sens de nos Grands-Mères. On appelle ça, une Cuisine Responsable.

Léonie partage

l'esprit de famille Aveyronnais



À PARTAGER

Planche charcuterie tradition

Magret fumé et fricandeau, saucisse sèche, jambon de Pays 15 €

Planche mixte

Magret fumé et fricandeau, saucisse sèche,
jambon de Pays, Roquefort, tomme de brebis, pérail 19,5 €

Farçous* traditionnels x6 6,5 €

 Cromesquis d'Aligot panés x6 6,5 €

Mescladis (farçous x3 et cromesquis x3) 6,5 €

Goustal de brebis, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées 18,9 €

*Farçous : sorte de pancakes aux herbes et épinards garnis de ventrèche et jambon

SALADES REPAS

La Cocotte fumée

Salade, poulet fumé, oeuf dur, pascade*, Rodez 16,9 €

L'Aveyronnaise

Salade, Roquefort, magret fumé, farçous, noix 16,9 €

La Pascade d'été

Salade, rillettes de saumon, pascade*,
tapenade d'olives noires, tomates confites 16,9 €

*Pascade : sorte de crêpes épaisses salées ou sucrées garnies selon l'humeur de nos mamies !

ENTRÉES

Brouillade d'œufs truffés, ventrèche d'Aveyron grillée. 7,5 €

Rilette de saumon, pascade et tapenade d'olives noires 6,5 €

Le rôti froid façon pique-nique (rôti de bœuf d'Aubrac,
fougasse tomatée, mayonnaise) 8,5 €

 La tomate d'été au fromage frais (tomate, brousse
de brebis, aux herbes fraîches, tomates confites, pesto basilic) 9,5 €

Mousse de roquefort et fougasse, croquant au noix 6,5 €

 Plats végétariens

PLATS

Toutes nos viandes
sont françaises

- **Pièce d'agneau d'Aveyron et jus d'ail** 21,5 €
● *Suggestion verre : Les Bruyères, AOP Terrasses du Larzac 7 €*
- **Saucisse grillée et Aligot de l'Aubrac (supplément truffé + 1,5 €)** 17,5 €
● *Suggestion verre : AOP Marcillac, Domaine de Laurens 4 €*
- **Côte de cochon d'Aveyron et sa couenne grillée (environ 350 - 400g)** 20,5 €
● *Suggestion verre : Trescol, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster 5 €*
- **Pintade rôtie, marinade au citron et thym du Causse** 17,5 €
● *Suggestion verre : IGP Aveyron, Domaine de Bias 4 €*
- **Cassiolette de ris d'agneau à la Millavoise et pommes sautées** 21,5 €
● *Suggestion verre : Le Cayla, AOP Pic Saint Loup 7,5 €*
- **Coufidou Millavois (daube de bœuf d'Aubrac)** 15,5 €
● *Suggestion verre : AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle 3 €*
- **Notre haché d'Aubrac 180g, oignons confits et sauce fromagère** 12,9 €
- **Lasagnes à l'effiloché de bœuf d'Aubrac** 16,5 €
● *Suggestion verre : IGP Aveyron, Domaine de Bias 4 €*
- **Tartare de bœuf d'Aubrac assaisonnement à votre guise** 18,5 €
- **Seiches et aioli, pommes vapeurs.** 21,5 €
● *Suggestion verre : Cortes de Baza, Vin de Pays d'Oc 6 €*
- **Goustal de brebis, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées** 18,9 €
● *Suggestion verre : Prélude, AOP Languedoc 5 €*
- **Assiette d'Aligot de l'Aubrac (supplément truffé + 1,5 €)** 10,5 €

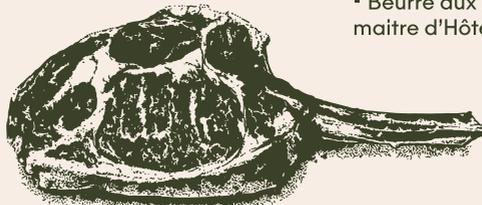
Accompagnement

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre sautées en persillade, de purée de légumes fumée et légumes du moment

- Aligot +4 €
- Aligot truffé +5,5 €

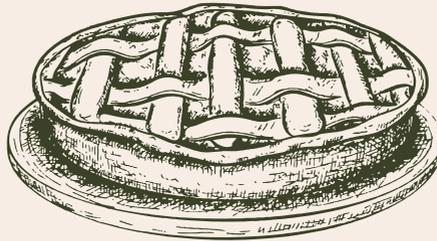
Sauces maison

- Roquefort
- Poivre
- Fromagère
- Beurre aux herbes façon maître d'Hôtel



DOUCEURS DE LÉONIE

Flan aux oeufs caramel	5,5 €
Mousse au chocolat	6,5 €
La profiterole et sa saucière de chocolat	8,5 €
Baba au rhum	7,5 €
Fouace façon pain perdu, glace vanille et caramel beurre salé	7,5 €
Café gourmand <i>flan aux oeufs caramel, mousse au chocolat, pâtisserie</i>	7,9 €
Clafoutis aux fruits	6 €
Plateau de fromages du coin (<i>environ 10€ les 7 morceaux</i>)	7,5 € / 100g
Assiette de 3 fromages (<i>Roquefort, brebis, vache</i>)	7,5 €



GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Glace : vanille, café, chocolat, rhum-raisin, caramel beurre salé, marron

Sorbet : fraise, citron, cassis, framboise, poire

La glace régionale : glace au lait de brebis

1 boule	3,5 €
2 boules	6 €
3 boules	7,5 €
Café ou chocolat liégeois	9,5 €
Coupe Léonie <i>glace lait de brebis, glace vanille, éclat de gâteau à la broche</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 €
Chantilly +2 €	

MENU GOULARD - 33 €

- La tomate d'été au fromage frais
- Le rôti façon pique-nique
- Brouillade d'œufs truffés, ventrèche d'Aveyron grillée

—

- Pièce d'agneau d'Aveyron, jus d'ail
- Pavé de boeuf et Aligot de l'Aubrac truffé
- Seiche et aïoli, pommes vapeurs
- Cassolette de ris d'agneau, pommes sautées

—

- Dessert au choix

MENU TOUPINE - 25 €

- Mousse de Roquefort
- Le rôti façon pique-nique
- Rillettes de saumon, pascade et tapenade d'olives noires

—

- Saucisse grillée et Aligot de l'Aubrac
- Pintade rôtie, marinade au citron et thym du Causse
- Coufidou Millavois

—

- Mousse au chocolat
 - Flan aux œufs caramel
 - Glace 1 ou 2 boules au choix
- Café gourmand + 2,8 €

MENU DU JOUR

Hors week end et jour férié et uniquement le midi

Entrée + plat du jour + dessert du jour	19,5 €
Entrée + plat du jour OU plat du jour + dessert du jour	17,5 €
Plat du jour	14,5 €

MENU PITCHOU - 9,9 € Jusqu'à 8 ans

Saucisette Aligot ou Haché d'Aubrac

—

Coupe de glace barbabapa ou brochette de chamalow sauce chocolat

—

Diabolo ou sirop

VOTRE FIDÉLITÉ RÉCOMPENSÉE



10€ OFFERT

Après votre inscription, vous recevrez sous 8 jours les 10 € à dépenser chez Léonie !

COMMENT ÇA MARCHE ?

1

INSCRIVEZ-VOUS ET VALIDEZ VOTRE COMPTE

Utilisez le QR code, et hop, vous recevrez un petit mail !

2

10 € OFFERT

Pensez bien à valider votre compte, et recevez notre offre sous 8 jours

3

5% CAGNOTTAGE

Accumulez automatiquement 5% de vos dépenses. Identifiez-vous auprès de nos équipes. À utiliser quand vous le souhaitez !

D'autres avantages vous attendent chez Léonie... découvrez-les sur notre site

S'inscrire / se connecter ici 



www.leonie-bistro-et-grillades.fr



CAVE À VINS

Tous nos vins en bouteilles sont à **prix caveau** (c'est le prix de vente à la propriété).
Le droit de bouchon (pour consommer sur place) est de **10 € / bouteille**.

● Rouges ● Rosés ● Blancs

Verre
14cl

Bouteille
à table
75cl

Bouteille à
emporter
75cl

AVEYRON

●● AOP Marcillac, Domaine de Laurens <i>13° Ample, fruité et léger (rosé)</i> <i>12° Notes acidulées et fruitées (rouge)</i>	4 €	18,5 €	8,5 €
● AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle <i>12° Léger et fruité</i>	3 €	16 €	6 €
●● IGP Aveyron, Domaine de Bias - 13° Léger	4 €	18 €	8 €

LANGUEDOC

● Rosà, Côteaux du Languedoc, Domaine Mas Frigoulet - 13° Notes acidulées de groseilles et de bonbons arlequins	4,5 €	19 €	9 €
● Cortes de Baza, Vin de Pays d'Oc Domaine Mas Frigoulet - 12,5°, Notes fraîches de fruits exotiques et d'agrumes	6 €	21 €	11 €
● 1931, Vin de Pays d'Oc, 100 % Carignan Domaine Mas Frigoulet - 13,5° Notes poivrées et de griotte, mûres et réglisse	6 €	22 €	12 €
● Trescol, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster <i>14° Arômes de fruits noir et réglisse</i>	5 €	18,4 €	8,4 €

● Rouges ● Rosés ● Blancs

Verre
14cl

Bouteille
à table
75cl

Bouteille à
emporter
75cl

- | | | | |
|---|-------|--------|--------|
| ● Les Bruyères, AOP Terrasses du Larzac
Domaine Rouquette - Grenache, Carignan, Syrah
<i>14° Notes de cassis et fraise, tanins souples et fondus</i> | 7 € | 25 € | 15 € |
| ● Prélude, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster
<i>13° Élégant, floral et fruits exotiques</i> | 5 € | 18,6 € | 8,6 € |
| ● Le Cayla, AOP Pic Saint Loup
<i>14° Rond et fruité</i> | 7,5 € | 28,9 € | 18,9 € |



COMMENT PARLER L'AVEYRONNAIS :

*T'ouvres ou fermes la lumière,
tu ne glandes pas mais tu sanes,
tu ne fermes pas la porte à clé mais tu la claves,
tu n'es pas surpris mais espanté,
tu ne fais pas d'exploits mais des espets,
tu ne lances pas un objet mais tu l'escampes,
on ne te fait pas chier mais on te fait cager,
tu ne cries pas mais tu brames,
tu ne t'étouffes pas mais tu t'engailloustes,
tu ne fermes pas le portail mais la clède ou le portanel,
tu bois du marcillac et quand y en a plus c'est la sécade,
ça ne colle pas mais ça pègue,
tu ne t'endors pas mais tu cutes / tu cluques / t'assuques / t'ensuques,
tu ne someilles pas mais tu cabèques,
tu ne tombes pas sur les fesses mais tu t'aquioulles,
tu fais la cuisine dans une toupine et non dans une marmite,
tu ne marches pas dans les flaques mais azagues,
tu dis "macarel", "boudiou" ou "miladiou", "diou medane"
quand tu cuisines ça ne crame pas mais ça rabine,
tu n'utilises pas un chiffon mais un pétas,
tu ne t'accroupis pas mais tu te mets à coucoulou,
tu dis tchimper et pas tremper,
tu dis a biste de nas et pas à peu prés,
tu ne fais pas un mélange mais un mescladis,
tu ne te fais pas engueuler mais tu te prends une raballée,
tu ne râles pas mais tu roumègues,
après un bon repas de famille tu es couffle,
dès que je suis à coucoulou je capège,
on s'étouffe pas mais on s'estragouille,
tu dis atche ! et pas regarde !*