



La cuisine maison de Léonie est une institution qui se transmet de génération en génération. Ici, on ne repart jamais le ventre vide, mais toujours le cœur plein !





C'EST L'HEURE DE L'APÉRO

● *Fait maison*

● *De l'Aveyron*

APÉRITIFS / DIGESTIFS

- **Guignolet à la cerise** *Été 2023 17° 6cl* 4,9 €
- **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 (blanc)** - *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 €
- **Porto rouge 5cl** 5 €
- **Martini rouge ou blanc 5cl** 5 €

BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
● Aubrac ambrée, blonde, blanche <i>Brasserie d'Olt (bouteille)</i>	-	6 €	-
La Ginette (pression)	3,9 €	4,5 €	6,2 €

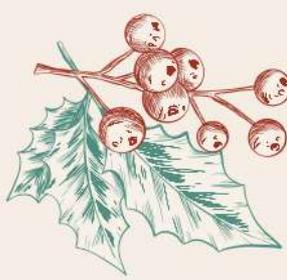
SANS ALCOOL

- **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 €
- **Vittel, San Pellegrino ou Perrier fines bulles 50cl** 4 €
- **Vittel, San Pellegrino ou Perrier fines bulles 1L** 5 €
- **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 Caramel, fruits rouges, vert menthe, vert, noir, citron	2,9 €



TASTOUS À PARTAGER

Planche charcuterie tradition

Saucisson et fricandeau, saucisse sèche, jambon de pays 15 €

Planche mixte

Saucisson et fricandeau, saucisse sèche, jambon de pays, Roquefort, tomme de brebis, pérail 19,5 €

🎄 Planche couffle

Magret fumé maison, foie gras, farçous, bouchées d'aligot pané, fougasse, compotée d'oignons, et pommes de terre persillées 19,5 €

Farçous* traditionnels x6 6,5 €

🌿 **Bouchées d'aligot pané x6** 6,5 €

Mescladis (farçous x3 et bouchées aligot pané x3). 6,5 €

🌿 **Goustal gourmand goustal de brebis chaud, miel, noix et herbes de provence** 19,5 €

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



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.

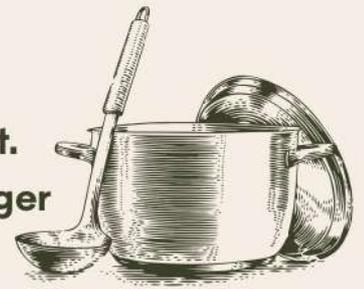
Les légumes de saison trônent toujours dans le garde-manger

Un retour à la simplicité, à la cuisine de terroir.

Nos produits sont bons et leur qualité est incontestée :

boeuf race Aubrac, Roquefort, Laguiole, agneau du Larzac...

Notre cuisine est une institution qui se transmet de génération en génération.



L'AVEYRON FAIT-MAISON

Coufidou, aligot, farçous...

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 mais toujours le coeur plein.

Les petits producteurs, les produits frais et le circuit-court, tout ça, c'est pas de la frime. Et nos viandes sont d'origine française bien sûr.

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

Léonie, c'est

l'esprit de famille aveyronnais



NOS PRODUCTEURS & ÉLEVEURS EN CIRCUIT COURT



Agneau d'Aveyron - famille Crouzet
Gaec des Clapouses à Campagnac

Agneau d'Aveyron - famille Goujon
Gaec de la Doline à l'Hospitalet-du-Larzac

Boeuf race Aubrac - famille Majorel
Gaec Fleurs des Causses à Pierrefiche-d'Olt

SALADES REPAS

Supp. 4 € pour 4 bouchées d'aligot pané sur salade



L'Aveyronnaise

Salade, Roquefort, noix, jambon de pays, farçons 15,9 €

Salade de ris d'agneau

Salade, légumes croquants, ris d'agneau persillés, champignons, croûtons. 16,9 €

🎄 Pascade Périgourdine

Pascade, foie gras, magret fumé maison, pain toasté avec
compotée d'oignons, confiture de figues, poire au sirop, salade 17,9 €

MENU GOULARD - 35 €

Au choix sur la carte : Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES

L'incontournable oeuf à la coque oeuf plein air,
beurre à la truffe d'été, mouillettes persillées et ventrèche toastée 6 €

🌿 **Confit de poireaux mousse Roquefort**
coulis de betterave et chips aux noix 6,9 €

🌿 **Velouté de potimarron fumé**
brousse de brebis assaisonnée aux marrons, huile de noisette, croûtons . . . 7,5 €

🎄 **Tartine périgourdine** magret fumé maison, foie gras,
pain toasté, compotée d'oignons, confiture de figue, salade 10 €

🎄 **Pâté en croûte de Léonie** foie de volaille fruits secs 9,5 €

PLATS

Pièce de boeuf race Aubrac en circuit court Voir ardoise

Pièce d'agneau d'Aveyron et jus d'ail 21,5 €
Suggestion verre : Les Capitelles, AOP Terrasses du Larzac 7 € (rouge)

Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac 19,5 €
Suggestion verre : AOP Marcillac, Domaine de Laurens 4 € (rouge)

🌲 Demi-pigeon farci et brousse de brebis parfumée aux marrons 22,9 €
Suggestion verre : Cayla, AOP Pic Saint Loup 7,5 € (rouge)

🌲 Filet de truite, ventrèche et amandes, beurre maître d'hôtel 19 €
Suggestion verre : Cuvée Regain, Domaine des Montèzes 4,5 € (blanc)

Coufidou millavois daube de boeuf cuisiné aux pieds de porc 16,5 €
Suggestion verre : AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle 4 € (rouge)

🌲 Confit de canard, pommes de terre rissolées en persillade 20,5 €
Suggestion verre : Les Capitelles, AOP Terrasse du Larzac 7 € (rouge)

Lasagnes à l'effiloché de boeuf race Aubrac, Rodez, sauce tomate 18,5 €
Suggestion verre : Domaine de Bias, IGP Aveyron 4 € (rouge)

🌿 🌲 Butternut rôti persillade et brousse de brebis parfumée aux marrons 16,5 €
Suggestion verre : Clos des Beaumes, IGP de L'Hérault 6 € (blanc)

🌿 Assiette d'aligot de l'Aubrac (classique ou à la truffe d'été) 12,5 €

Goustal de brebis, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées 18,9 €
Suggestion verre : Prélude, AOP Languedoc 5 € (blanc)

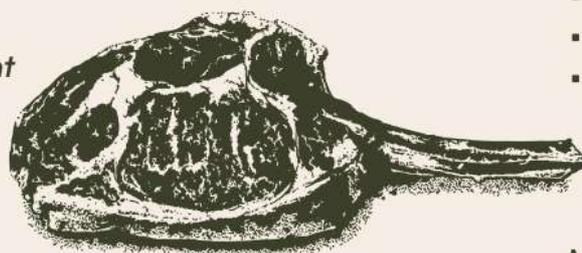
Accompagnements

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

- Aligot +4 €
- Aligot truffé +5 €

Sauces maison

- Barbecue
- Roquefort
- Poivre



Nos viandes sont d'origine française



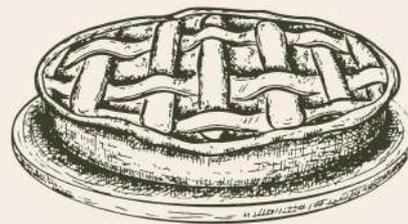
DOUCEURS DE LÉONIE

Flan aux oeufs caramel	6 €
Mousse au chocolat noir	6,5 €
Baba au rhum arrosé à sa guise	7,5 €
Fouace façon pain perdu, glace vanille et caramel beurre salé.	7,5 €
🎄 Bûche de Noël	7,5 €
🎄 Dessert autour du gâteau à la broche	7,5 €
Café gourmand <i>flan aux oeufs caramel, mousse au chocolat, pâtisserie</i>	8,5 €
Grosse profiterole et sa saucière de chocolat	8,5 €
Assiette de 3 fromages (<i>Roquefort, tome de brebis, Laguiole</i>)	7,5 €

Attention dessert pour 2 (ou pas !)

🎄 Pascade* aux marrons <i>crème de marron, éclats de marrons glacés, glace vanille, chantilly et cassis</i>	14 €
--	------

**Pascade : crêpe épaisse salée ou sucrée garnie selon l'humeur de nos mamies !*



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, fouace

1 boule	3,5 €
2 boules	6 €
3 boules	7,5 €
Café ou chocolat liégeois	9,5 €
Dame Blanche <i>glace vanille, coulis chocolat, chantilly</i>	9,5 €
Coupe Léonie <i>glace au 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 Fouace <i>glace fouace, caramel beurre salé, chantilly et véritable morceau de fouace</i>	10,5 €

Chantilly +2 €



MENU TOUPINE - 25 €

Chiffonnade de jambon de pays

ou

Salade Roquefort

—

Saucisse grillée et aligot de l'Aubrac

L'ARDOISE DU JOUR - 18,5 €

Café gourmand +5,9 €

Hors week-ends et jours fériés et uniquement le midi

MENU PITCHOU - 9,9 € (Jusqu'à 8 ans)

Saucisette Aligot ou mini lasagnes de boeuf

—

Boule de glace ou mini mousse au chocolat

—

Diabolo ou sirop



OFFREZ UN REPAS À NOËL



Préparez les fêtes à l'avance : offrez un bon repas chez Léonie !
Demandez à nos équipes pour en savoir plus.

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.restaurant





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 - 2022

4 €

18,5 €

8,5 €

● 100% Cavadou - 13° Ample, fruité et léger (rosé)

● 100% Cavadou - 12° Notes acidulées et fruitées (rouge)

● **AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle - 2022** 4 €

18 €

8 €

*Gamay, Syrah, Cabernet sauvignon
12° Léger et fruité*

IGP Aveyron, Domaine de Bias - 2022

4 €

18 €

8 €

● *Pinot noir, Syrah - 13° Léger et fruité*

LANGUEDOC

Cuvée Regain

4,5 €

19,5 €

9,5 €

Domaine des Montèzes

● *Syrah, Grenache, Carignan - 2021*

13° Tout en note de fruits rouges, bouche dense avec tanins souples (rouge)

● *Cinsault, Syrah - 2022*

13° Notes acidulées de bonbons aux fruits (rosé)

● *Roussanne, Vermentino - 2022*

13° Notes de fruits à chair blanche, idéal repas de poisson (blanc)

● **Trescol, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster - 2020** 5 €

18,4 €

8,4 €

*Carignan, Grenache noir, Cinsault, Syrah
14° Arômes de fruits noir et réglisse*



● Rouges ● Rosés ● Blancs

Verre
14cl Bouteille
à table
75cl Bouteille à
emporter
75cl

● Le Cayla, AOP Pic Saint Loup - 2019 <i>Syrah, Grenache, Cinsault</i> <i>14° Rond et fruité</i>	7,5 €	28,9 €	18,9 €
● Les Capitelles, AOP Terrasses du Larzac Domaine de Jordy - 2020 <i>Syrah, Grenache, Cinsault</i> <i>13° Bouche ample, tanins soyeux</i>	7 €	24 €	14 €
● Clos des Beaumes IGP de l'Hérault Domaine de Jordy - 2021 <i>Chenin, Viognier, Vermentino</i> <i>13° Notes de fleurs blanches et de fruits exotiques</i>	6 €	20 €	10 €
● Prélude, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster - 2021 <i>Vermentino, Grenache blanc, Marsanne, Roussanne</i> <i>13° Élégant, floral et fruits exotiques</i>	5 €	18,6 €	8,6 €

