

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 caguer,
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'aquioulses,
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 près,
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 !
tu vas pas ronger les os de la viande, tu vas les rousiguer*

Credit illustrations : Freepik



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 :

bœuf 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, Farçous, 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 mais toujours le cœur plein.

Les petits producteurs, les produits frais et du terroir, tout ça, ce n'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 aveyronnaise

www.leonie.restaurant

VOTRE FIDÉLITÉ RÉCOMPENSÉE

10€ OFFERT

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



S'inscrire /
se connecter ici

1 **INSCRIVEZ-VOUS ET VALIDEZ VOTRE COMPTE** - Utilisez le QR code, et hop, vous recevez un petit mail !

2 **10 € OFFERT** - Pensez bien à valider votre compte, et recevez notre offre sous 8 jours.

3 **5% de CAGNOTTAGE** - Accumulez automatiquement 5% de vos dépenses. Identifiez-vous auprès de nos équipes.

● Rouges ● Rosés ● Blancs

● **Les Capitelles, AOP Terrasses du Larzac Domaine de Jordy - 2023** 7 € 24 € 14 €
Syrah, Grenache, Cinsault
13° Bouche ample, tanins soyeux

● **Trescol, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster - 2023** 5 € 18,4 € 8,4 €
Carignan, Grenache noir, Cinsault, Syrah
14° Arômes de fruits noir et réglisse

● **Prélude, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster - 2023** 5 € 18,6 € 8,6 €
Vermentino, Grenache blanc, Marsanne, Roussanne
13° Élégant, floral et fruits exotiques

● **Clos des Beaumes IGP de l'Hérault Domaine de Jordy - 2023** 6 € 20 € 10 €
Chenin, Viognier, Vermentino
13° Notes de fleurs blanches et de fruits exotiques



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 - 2024 5€ 19 € 9 €

- 100% Cervadou - 13° Ample, fruité et léger (rosé)
- 100% Cervadou - 12° Notes acidulées et fruitées (rouge)

● AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle - 2022 5 € 18,5 € 8,5 €

Gamay, Syrah, Cabernet sauvignon
12° Léger et fruité

IGP Aveyron, Domaine de Bias - 2024 5 € 19 € 9 €

- Pinot noir, Syrah - 13° Léger et fruité

● Cuvée Léonie, Vin de Pays d'Oc
Domaine Mas Frigoulet - Carignan
13,5° Cuvée sur le fruit cassis 4,5 € 19,5 € 9,5 €

LANGUEDOC

Cuvée Regain 4,5 € 19,5 € 9,5 €

Domaine des Montèzes - 2023

- Syrah, Grenache, Carignan
13° Tout en note de fruits rouges, bouche dense avec tanins souples (rouge)
- Cinsault, Syrah
13° Notes acidulées de bonbons aux fruits (rosé)
- Roussanne, Vermentino
13° Notes de fruits à chair blanche, idéal repas de poisson (blanc)

● Le Cayla, AOP Pic Saint Loup - 2021 7,5 € 28,9 € 18,9 €
Syrah, Grenache, Cinsault
14° Rond et fruité

NOS PRODUCTEURS / ÉLEVEURS LOCAUX



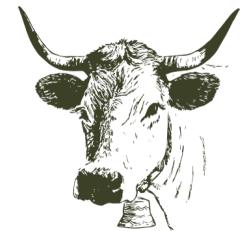
Agneau d'Aveyron - Famille Gérard, Gaec de Saint Louis à Belmont-sur-Rance

Agneau d'Aveyron - Famille Crouzet, Gaec des Clapouses à Campagnac

Bœuf race Aubrac - Famille Majorel, Gaec Fleurs des Causses à Pierrefiche-d'Olt

Pois blonds « La Perle du Larzac » - Frères Brun, Gaec des Liquisses à Nant

Nos fromagers !



Fromabon à La Cavalerie

Fromagerie des Artisous à La Cavalerie

Fromagerie des Cabasses ,Famille Dombre à Verrières

Les Bergers du Larzac à La Cavalerie



Vignerons : Laurens, Cardabelle, Bias, Montèzes,
Pic Saint Loup, Terrasses du Larzac, Domaine de l'Aster...

Bières Aubrac - Brasserie d'Olt dans la Vallée du Lot

Limonades artisanales - Brasserie d'Olt dans la Vallée du Lot



+ Sélection de vins
disponible à l'ardoise !



L'APÉRITIF

● De l'Aveyron

APÉRITIFS / DIGESTIFS

● Kir crème de fruits mûre, cassis, châtaigne 10cl.....	4 €
● Gentiane naturelle sans sucre ajouté - (amertume prononcée, conseillée avec une crème de fruits) Domaine Laurens, Clairvaux d'Aveyron 6cl.....	5 €
● Ratafia rouge - Domaine Laurens, Clairvaux d'Aveyron 6cl.....	5 €
● Muscat Petits Grains (blanc) - Domaine des Montèzes 14cl.....	4 €
● Vin de noix - Domaine Laurens, Clairvaux d'Aveyron 6cl.....	5 €
● Thé d'Aubrac - Marius Bonal 6cl.....	5 €
● Porto rouge 5cl.....	5 €
● Martini rouge ou blanc 5cl.....	5 €

BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
● Aubrac ambrée, blonde, blanche Brasserie d'Olt (bouteille)	-	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 fruit artisanal pomme ou poire - Domaine de Pouget, Pruiines 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 grenade, citron, cassis, menthe, pêche ou fraise 25cl	2 €

DOUCEURS DE LÉONIE

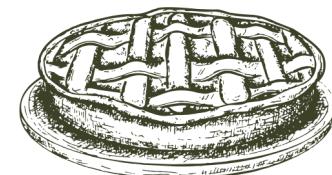
Flan aux œufs caramel	6 €
Mousse au chocolat noir	6,5 €
Fouace façon pain perdu, glace vanille et caramel beurre salé.....	7,5 €
Dessert du moment	7 €
Café gourmand flan aux œufs caramel, mousse au chocolat, pâtisserie .	8,5 €
Dessert de Mamie.....	7,5 €
gâteau à la broche, marrons glacés et crème montées marron	
Omelette norvégienne, flambée au Grand Marnier.....	10 €
Grosse profiterole et sa saucière de chocolat.....	10 €
Plateau 5 fromages (au choix selon la sélection)	10 €
Bûche de Noël.....	8 €

Attention dessert pour 2 (ou pas !)

Pascade* miel clémentine

glace vanille, clémentines rôties au miel, chantilly et miel.....15 €

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



GLACES ET SORBETS ARTISANAL

Glace : vanille, café, chocolat, rhum-raïsin, caramel beurre salé, marron,
Sorbet : fraise, citron, cassis, framboise, poire

1 boule	3,5 €
2 boules.....	6 €
3 boules.....	7,5 €
Café liégeois.....	9,5 €
Chocolat liégeois.....	9,5 €
Dame Blanche glace vanille, coulis de chocolat, chantilly.....	9,5 €
Coupe Cévenole vanille, marron, crème de marron, chantilly.....	9,5 €
Chantilly +2 €	

MENU TOUPINE -25 €

Chiffonnade de jambon de pays ou Salade roquefort, noix et légumes croquants —



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)

Saucissette Aligot ou mini lasagne de bœuf

Boule de glace ou mini mousse au chocolat

Diabolo ou sirop

BOISSONS CHAUDES

Café	2 €
Double	2,9 €
Infusion tilleul ou verveine	2,9 €
Thé parfumé Caramel, fruits rouges, vert menthe, vert, vert citron, noir, citron, Russian Earl Grey	2,9 €



TASTOUS À PARTAGER

Planche charcuterie traditionnelle

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

Chiffonnade de jambon de pays, farçous, cromesquis d'aligot,
foie gras et confiture de figue

23 €

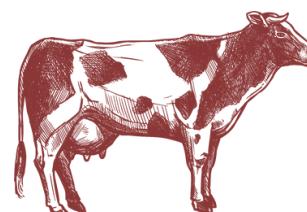
Farçous* traditionnels x6..... 6,5 €

Bouchées d'aligot panées x6..... 6,5 €

Mescladis (farçous x3 et bouchées d'aligot panées x3) 6,5 €

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

Plats végétariens





SALADES REPAS

4 bouchées d'aligot panées sur salade (supp. 4 €)



L'Aveyronnaise

Salade, roquefort, noix, jambon de pays, farçous 16,9 €

La Périgourdine

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

Pascade épinards chèvre

Pascade, épinards, chèvre, miel, noix, oignons confis. 16,9 €

MENU GOULARD -35 €

Au choix sur la carte : Entrée + Plat* + Dessert

plateau de fromages +3€

*sauf ardoises

ENTRÉES

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

Velouté de potimarron

brousse à la noisette torréfiée, huile à la truffe et croutons. 7,5 €

Pâté en croûte

farce charcutière et légumes glacés
servi avec salade et cornichon. 9,9 €

Petite salade Léonie

tomme de brebis au fenugrec, toast fricandeau à l'huile de genièvre. 6,9 €

Tartine périgourdine

foie gras et magret fumé maison,
pain toasté, compotée d'oignons, confiture de figue, salade. 9,9 €

Plats végétariens

La liste des allergènes est disponible sur demande

PLATS

Pièces de bœuf race Aubrac produite en local. 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 5 € (rouge)

Côte de cochon avec sa couenne grillée. 20,5 €

Suggestion verre : Le Cayla, AOP Pic Saint Loup 7,5 € (rouge)

Suprême de pintade au genièvre et sa tartine 18,5 €

Lasagnes aux épinards et pavé de chèvre. 16,5 €

Lasagnes à l'effiloché de bœuf race Aubrac, sauce tomate 18,5 €

Suggestion verre : Domaine de Bias, IGP Aveyron 5€ (rouge)

Cordon bleu maison Laguiole et jambon blanc. 16,5 €

Coufidou Millavois daube de bœuf cuisiné aux pieds de porc. 16,5 €

Suggestion verre : AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle 5 € (rouge)

Ris d'agneau à la Millavoise, pommes de terre. 23 €

Suggestion verre : Domaine de Bias, IGP Aveyron 5€ (rouge)

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

Goustal de brebis, charcuterie d'Aveyron, pommes sautées,

herbes de provence, miel 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
▪ Roquefort ▪ Poivre ▪
Moutarde à l'ancienne



Nos viandes sont
d'origine française