



*La cuisine 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 !*



L'APÉRITIF

 **Nouveautés de Noël**

FAIT MAISON

APÉRITIF	 Vin chaud	5 €
Vin de coing 17° Automne 2023 (6cl)		5 €
Guignolet de Tonton Éric 17° Été 2023 (6cl)		5 €

COCKTAILS

Le Mojito Rhum blanc, menthe, sucre, citron vert, Perrier (12cl)	9 €
Le Ugo Liqueur de sureau St Germain, Proseco, sirop romarin, Perrier (14cl)	12 €
Léonie Vin de coing, jus de pomme, champagne, blanc d'œuf (20cl)	10 €
L'Amuzette bière ambrée Muze, grand marnier, liqueur de café, glace pilée (36cl)	10 €
Apérol Spritz apérol, proseco, perrier (20cl)	9 €
Gin Tonic Gin mandra de chez Laurens, citron, tonic (14cl)	10 €
Aveyron Mule Gin mandra, menthe, ginger beer, sirop de fraise, citron vert (20cl)	10 €
 Sangria de Noël jus orange et cranberry, vodka, proseco (20cl)	9 €

SANS ALCOOL

Citronnade maison	4 €	Mocktails de fruits	7 €
Virgin Mojito Menthe, citron vert, sucre, glaçons, limonade (12cl)			7 €

DE L'AVEYRON

BIÈRES	25 cl	33 cl	50 cl
Aubrac ambrée (pression) - Brasserie d'Olt	4,5 €	6 €	8 €
Sabètz Que Lèu blonde (pression) - Brasserie d'Olt	4,5 €	6 €	8 €
La Muze blonde, blanche, ambrée ou IPA (bouteille) - Castelnau Pegayrol	-	6 €	-

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Kir crème de fruits mûre, cassis, framboise, châtaigne - Marius Bonal (Onet le Château) (8cl)	4 €
Kir royal crème de fruits et champagne - Marius Bonal (Onet le Château) (8cl)	8 €
Pastis « Le Bleu » - Marius Bonal (2cl)	5 €
Gentiane - Domaine Laurens (6cl)	5 €
Ratafia rouge - Domaine Laurens (6cl)	5 €
Thé d'Aubrac - Domaine Laurens (6cl)	5 €
Gin Mandra - Domaine Laurens (6cl)	8 €
Liqueur artisanale châtaigne, menthe ou citron - Potions d'Oc (6cl)	6 €
Eau de vie de poire ou de prune sauvage - Domaine Laurens (4cl)	8 €

SANS ALCOOL

Limonade artisanale sureau, myrtille ou nature-citron - La Templière (25cl)	5 €
Cola artisanal des templiers - La Templière (25cl)	5 €

LES TRADITIONNELS

APÉRITIFS & DIGESTIFS

Ricard, 51 (2cl)	3 €
Martini rouge ou blanc (6cl)	4 €
Suze, Salers (6cl)	4 €
Vin blanc muscat « Petits Grains » - Domaine des Montèzes (12cl)	6 €
Coupe de champagne brut Premier Cru - Famille Hilaire Leroux 12°	7 €
Mentheuse ou Croqueuse ou Pulpeuse - Agde (6cl)	6 €
Porto rouge (6cl)	4 €
Whisky Four Roses Small Batch, (bourbon) boisé, fruité, épicé (4cl)	8 €
Whisky Lagavulin 16 ans, très tourbé, rond, fumé (4cl)	12 €
Whisky Ange Single Malt, BIO, français, pur, léger, aérien (4cl)	10 €
Rhum Angostura 7 ans, fruits exotiques, épicé, poivre gris (4cl)	8 €
Rhum Gino, BIO ambrée, rond et doux (4cl)	8 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva, souple, caramélisé (4cl)	10 €
Cognac Decroix Vieille Reserve XO, brillant, fin, notes florales et amandes.	10 €
Bailey's (6cl)	5 €
Get 27 (6cl)	6 €

BIÈRES PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
La Ginette blonde BIO 4,5°	3,5 €	4,5 €	6,5 €
 Leffe de Noël 6,6°	4,5 €	6 €	8 €
Picon bière	4 €	5 €	7 €

SANS ALCOOL

Vittel ou San Pellegrino (50cl)	4 €
Vittel ou San Pellegrino (1L)	5 €
Coca, Coca Zéro, Fuze Tea, Orangina ou Perrier (33cl)	3,9 €
Jus de Rêve BIO ananas, pomme, abricot, orange ou tomate (25cl)	4,9 €
Sirop violette, orgeat, grenadine, fraise, menthe, cassis, pêche ou citron (25cl)	2 €
Diabolo (25cl).	3 €

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2 €
Double expresso	2,9 €
Tisanes locales Bienveillante, gourmande, mielleuse, paresseuse, rêveuse, vaillante	2,9 €
Thé vert menthe, citron	2,9 €
Café / Chocolat viennois.	3,9 €

À PARTAGER

 **Nouveautés de Noël**
 **Plats végétariens**

Planche charcuterie tradition

Magret fumé maison et fricandeau maison, saucisson, jambon de Pays . . . 15 €

Planche mixte

Magret fumé et fricandeau maison, 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 €

*Farçous : crêpe épaisse aux herbes, vert de blettes et ventrèche, garnies selon l'humeur de nos mamies !

SALADES REPAS

La Cocotte fumée

Salade, effiloché de poulet fumé, crème aux herbes, copeaux de Rodez, oignons confits, oeuf dur, fougasse 16,9 €

L'Aveyronnaise

Salade, Roquefort Vernières, huile de noix, melsat*, farçous, noix 16,9 €

La Périgourdine

Salade, médaillon de foie gras, pain toasté avec compotée d'oignons, confiture de figes, coing au sirop, magret fumé cuit 16,9 €

*Melsat : saucisse épicée aux oeufs et au pain, charcuterie du sud-ouest de l'Aveyron !

ENTRÉES

L'oeuf à la coque oeuf XL de la ferme de Benji & Cathy, beurre truffé, mouillettes persillées et ventrèche toastée 6 €

  Fougasse aux légumes croquants, saumon gravelax betterave, crème aneth citron vert, oeuf de truite 8,9 €

  Soupe de potimarron fumé noisettes concassées et huile de noisette, brousse crème fraîche 7,5 €

 Mousse Roquefort, fougasse aux légumes et croquant noix 6,5 €

Tartine Périgourdine pain toasté, compotée d'oignons, confiture de fige, pickles, magret fumé cuit, médaillon de foie gras, buisson de salade 7,5 €

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.

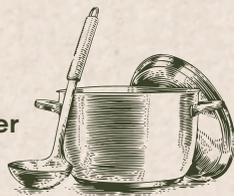
Les légumes de saison trônent toujours dans le garde-manger

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, 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 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 Gérard
Gaec de Saint Louis à Belmont-sur-Rance

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

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

Oeufs - Benji & Cathy
Ferme de Benji & Cathy à St-Affrique

EN CE MOMENT CHEZ LÉONIE



IDÉE DE CADEAU NOËL...

Préparez les fêtes à l'avance :
offrez un bon repas chez Léonie !



Demandez à nos équipes pour en savoir plus.

L'AGENDA - FIN D'ANNÉE

▪ Dimanche 03/12 de 15h à 19h

Thé dansant à 12€/personne boissons (chaudes, jus de fruits et goûter - fouace, petits biscuits...)

▪ Vendredi 08/12

Anniversaire de Léonie - Léonie fête ses 1 an dans une ambiance musette - folklore avec accordéoniste !

▪ Lundi 25/12 et Lundi 01/01

Les fêtes de fin d'année avec Léonie - menu festif et petits cadeaux (sur réservation) !

Ouvert le 24, 25 et 31 décembre seulement les midis.

Ouvert le 1er janvier midi & soir.



 @leonie.millau

 @leonie.restaurant



PLATS

Toutes nos viandes
sont françaises

Pièce de boeuf d'Aubrac en circuit court Voir ardoise

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

Saucisse grillée et Aligot de l'Aubrac (supplément aligot truffé +1€) . . 17,5 €
Suggestion verre : AOP Marcillac, Domaine de Laurens 4 € (rouge)

Côte de cochon d'Aveyron et sa couenne grillée (environ 350 - 400g) . . 21,5 €
Suggestion verre : Trescol, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster 5 € (rouge)

Suprême de pintade avec son jus, tartine de genièvre 18,9 €
Suggestion verre : Une et mille nuit, AOC Saint Chinian 7 € (rouge)

Ris d'agneau à la Millavoise accompagné de pommes de terre,
crème à l'ail et champignons sautés 21,5 €
Suggestion verre : Une et mille nuit, AOC Saint Chinian 7 € (rouge)

Coufidou Millavois (daube de boeuf d'Aubrac) 15,5 €
Suggestion verre : AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle 3 € (rouge)

🌲 Pavé de bœuf façon Rossini, médaillon de foie gras, sauce au cèpes . . 23 €
Suggestion verre : Manpot, IGP Côtes de Thongue 6,5 € (rouge)

Estofinade : pommes de terre, morue dessalée, oeuf dur, huile de
noix, brunoise carotte oignons poireau, persil, ail et crème à l'ail . . 15,5 €
Suggestion verre : Domaine de Bias, IGP Aveyron 4 € (blanc)

Notre haché d'Aubrac 180g, oignons confits et sauce fromagère . . 12,9 €

Lasagnes à l'effiloché de bœuf d'Aubrac,
Rodez, sauce tomate, crème à l'ail 16,5 €
Suggestion verre : Domaine de Bias, IGP Aveyron 4 € (rouge)

🌲🌿 Lasagnes végétariennes, épinard brousse
de brebis, purée de butternut, crème à l'ail 15,5 €

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

🌿 Assiette d'Aligot de l'Aubrac (supplément aligot truffé +1€) 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 €

Sauces maison

- 🌲 ▪ Cèpes
- Roquefort
- Poivre
- Fromagère
- Crème à l'ail
- Beurre maitre d'Hôtel

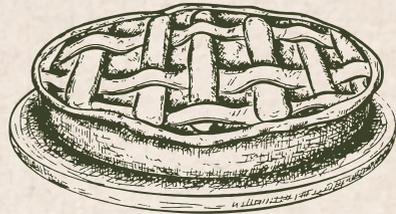


DOUCEURS DE LÉONIE

Flan aux oeufs caramel	6 €
Mousse au chocolat noir et pépites de chocolat	6,5 €
Fouace façon pain perdu, glace vanille et caramel beurre salé	7,5 €
 Bûche de Noël	7,5 €
Notre sélection de fromages de la région (plateau servi en salle avec miel, confiture, beurre, noix etc.)	2,5 € le morceau
Café gourmand <i>flan aux oeufs caramel, mousse au chocolat, pâtisserie</i>	8,5 €
La profiterole et sa saucière de chocolat	8,5 €

Attention dessert pour 2 (ou pas !)
**Pascade* tiède aux pommes caramélisées, glace vanille,
coulis de caramel beurre salé et chantilly.** 12 €

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



GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

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

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 €
Dame Blanche <i>glace vanille, coulis chocolat, chantilly</i>	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 €

MENU GOULARD - 33 €

- **Tartine périgourdine**
compotée d'oignons, confiture de figue, magret fumé cuit, médaillon de foie gras, cuisson de salade...
- **L'oeuf à la coque de la ferme de Benji & Cathy** *beurre truffé, mouillettes persillées et ventrèche toastée*
- **Fougasse aux légumes croquants, saumon gravelax betterave**
crème aneth citron vert, oeuf de truite

- **Suprême de pintade, tartine de genièvre**
- **Ris d'agneau à la Millavoise, crème d'ail et champignons sautés**
- **Pavé de boeuf façon Rossini, et Aligot de l'Aubrac**
- **Pièce d'agneau de l'Aveyron**

- **Dessert au choix**

MENU TOUPINE - 25 €

- **Mousse Roquefort**
fougasse aux légumes et croquant noix
- **L'oeuf à la coque de la ferme de Benji & Cathy** *beurre truffé, mouillettes persillées et ventrèche toastée*
- **Soupe de potimarron fumé**
noisettes concassées et huile de noisette, brousse crème fraîche

- **Saucisse grillée et Aligot de l'Aubrac**
- **Coufidou Millavoise** *(daube de boeuf)*
- **Estofnade** *(pommes de terre, morue dessalée, crème à l'ail...)*
- **Lasagnes à l'effiloché de boeuf d'Aubrac (ou végétariennes)**

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

MENU DU JOUR

Hors week-ends et jours fériés et uniquement le midi

Entrée + plat du jour + dessert du jour	17,5 €
Entrée + plat du jour OU plat du jour + dessert du jour	15,5 €
Plat du jour	13,5 €

MENU PITCHOU - 8,9 € (Jusqu'à 8 ans)

Mini saucisse Aligot ou Haché d'Aubrac

Boule de glace barbabapa ou brochette de chamalow sauce chocolat

Diabolo ou sirop

CAVE À VINS

Tous nos vins sont disponibles en vente à **prix caveau** (c'est le prix de vente à la propriété) dans notre boutique. **1 carton de vin acheté = 1 bouteille offerte à table !**

● Rouge ● Rosé ● Blanc

Verre
14cl

Bouteille
à table
75cl

AVEYRON

- | | | | |
|----|--|-----|------|
| ●● | AOP Marcillac, Domaine de Laurens
Cervadou - 12° Notes acidulées et fruitées (rouge)
Cervadou - 13° Ample, fruité et léger (rosé) | 5 € | 19 € |
| ● | AOP Côtes de Millau, Domaine Cardabelle
Gamay, Syrah - 12° Léger et fruité | 4 € | 18 € |
| ●● | IGP Aveyron, Domaine de Bias
Pinot noir - 13° Léger (rouge)
Roussanne, Chardonnay - 13° Noisette aux accents miellés (blanc) | 5 € | 19 € |

LANGUEDOC

- | | | | |
|---|---|-----|--------|
| ● | Gourmandise, AOP Languedoc
Domaine Mas du Pountil - Mourvèdre, Cinsault,
Grenache, Syrah, Carignan
13,5° Cuvée sur le fruit cassis | 6 € | 20 € |
| ● | Trescol, AOP Languedoc, Domaine de l'Aster
Carignan, Grenache noir, Cinsault, Syrah
14° Arômes de fruits noir et réglisse | 5 € | 18,4 € |
| ● | Une et mille nuit, AOC Saint Chinian
Domaine Canet Valette - Grenache, Syrah,
Carignan, Mourvèdre, 14° Arômes puissants
de fruits noirs et de garrigues | 7 € | 28 € |
| ● | Picpoul, AOP Picpoul de Pinet
Domaine Mas St Laurent - 100% Picpoul blanc,
13° Nez généreux sur le pamplemousse, bel équilibre | 7 € | 25 € |
| ● | Chardonnay, Pays d'Oc
Domaine La Combe St Paul - 100% Chardonnay
13,5° Gourmand aux notes d'acacia, poire et verveine | 6 € | 21 € |

	Rouge ●	Rosé ●	Blanc ●	Verre 14cl	Bouteille à table 75cl
● Réserve, AOP Terrasses du Larzac Le Clos Riviéral - Syrah, Grenache, Carignan 14° Structure veloutée, belle fraîcheur avec note de brioche				-	32,9 €
● Les Bruyères, AOP Terrasses du Larzac Domaine Rouquette - Grenache, Carignan, Syrah 14° Notes de cassis et fraise, tanins souples et fondus				7 €	25 €
● Le Cayla, AOP Pic Saint Loup Syrah, Grenache, Mourvèdre - 14° Rond et fruité				-	28,9 €
● Manpot, IGP Côtes de Thongue Domaine Bassac - Cabernet, Sauvignon, Merlot Syrah, 13,5° Notes épicées et fruits rouges				6,5 €	24 €
● Viognier, IGP Pays d'Oc Domaine de Paul Mas - Viognier 13,5° Fruits secs, fleur blanche, et touche de vanille et de miel				6 €	20,5 €
● Muscat « Petits Grains », Pays d'Hérault Domaine des Montèzes - 100% Muscat Petits Grains 11° Notes mielleuses et florales				6 €	20,5 €

PROVENCE

● Navicelle, AOP Côtes de Provence Grenache, Cinsault, Tibouren 12,5° Fraîcheur, minéral et gourmand à la fois, notes de pêche et agrumes				7 €	28 €
Champagne brut Premier Cru Famille Hilaire Leroux 12°				7 €	59 €



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 cagner,
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'aquiouilles,
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,
tu dis atche ! et pas regarde !
tu vas pas ronger les os de la viande, tu vas les rousiguer*