

LE RESTAURANT



Menu





Autour d'une table simple et conviviale,
Patricia et Thierry Desvallon vous invitent à partager leur cuisine authentique et savoureuse,
imaginée selon les arrivages quotidiens du Marché des Halles.

Bon appétit.



Thierry Desvallon a sélectionné pour vous
une glace artisanale élaborée par un « Maître Artisan Glacier »
situé au cœur des Alpes.

C'est grâce à une sélection rigoureuse des matières premières les plus nobles
que Glaces des Alpes vous propose des produits de référence.



Boissons

Apéritifs

Anisé	2 cl	3,00€
Suze	4 cl	3,50€
Martini	4 cl	4,00€ (rouge ou blanc)
Porto	4 cl	4,00€ (rouge ou blanc)
Kir vin blanc	10 cl	3,00€
Kir pétillant	10 cl	5,00€
Kir royal	10 cl	7,00€

Apéritifs Régionaux

Ratafia (Marcillac)	4,00€	(rouge ou rosé)
Salers (Cantal)	3,50€	
Kir au Birlou	3,50€	

Apéritifs Maison

Kir vin rouge	3,50€
Americano	8,00€
Soupe Champenoise	8,00€
Cocktail de fruits	6,00€

Digestif

Cognac, Armagnac, Calvados	4 cl	5,50€
Eau de vie de vieilles prunes	4 cl	6,50€
Malibu, Get 27, Get 31, Rhum, Manzana, Gin, Tequila	4 cl	5,00€
Prune Fruit	4 cl	8,00€

Whisky

Whisky Coca (Ballantine's)	4 cl	9,00€	2 cl	6,50€
Ballantine's	4 cl	6,00€	2 cl	3,50€
Aberlour	4 cl	7,00€	2 cl	4,00€
Chivas	4 cl	8,00€	2 cl	4,50€

Soft - Eau

Café	1,60€/salle	1,20€/bar
Thé		3,00€
Coca-Cola, Perrier		
Nestea, Orangina		3,00€
Jus de fruits (orange, ananas, multfruit)		3,00€
1/2 Vittel, Badoit, San Pellegrino, Perrier fines bulles		3,50€
1L. Vittel, Badoit, San Pellegrino		6,00€



Bière

Bière pression	2,50€
Bock	1,70€
Picon bière (25 cl)	4,00€
Bière du mois	3,80€

Champagne

AOC Brun de Neuville	50,00€
Charles Lafitte	50,00€
Coupe de champagne Lafitte	7,00€

Nos Formules



	<i>semaine</i>	<i>week-end</i>
↻ Le plat du jour	11,50€	14,00€
↻ L'entrée et le plat du jour	15,90€	19,00€
↻ Le plat du jour, fromage ou dessert	14,50€	18,00€
↻ L'entrée, le plat du jour, fromage ou dessert	18,90€	22,00€

Entrées à la carte

↻ Terrine de foie gras du Sud-Ouest mi-cuit ☺	13,80€
↻ Tatin de gésiers confits aux oignons frits ☺	10,50€
↻ Salade de farçous maison ☺	9,90€
↻ Salade d'endives au Roquefort (Gabriel Coulet), au jambon sec et raisins frais	10,50€
↻ Salade gourmande au foie gras mi-cuit maison ou poêlé ☺	12,50€
↻ Salade de feuilleté de tomates au basilic et Bleu des Causses ☺	11,50€
↻ Rocamadour chaud sur toasts et sa salade à l'émincé de jambon sec	10,50€
↻ Poêlée de ris d'agneau d'un Causse à l'Autre, persillés et en cassolette ☺	14,90€
↻ Planche de charcuterie de la région* (pour 2 pers.)	20,50€
↻ Magret de canard farci au foie-gras en effeuillé ☺	12,80€

LE RESTAURANT

Viandes à la carte

Tous nos plats sont garnis

Escalope de veau d'Aveyron	14,50€
Tartare de bœuf (250g.) au couteau race Aubrac ☞	15,90€
Burger des halles (250g. mini) veau d'Aveyron et du Ségala, sauce au choix ☞	16,90€
Pavé de bœuf race Aubrac (rumsteck)	15,90€
Double entrecôte de bœuf persillées race Aubrac (2 pers.) (800g.)	45,90€
Bavette de Veau d'Aveyron et du Ségala, sauce des halles de l'Aveyron	14,90€
Entrecôte de bœuf race Aubrac grillée (300g. mini)	17,90€
Confit de canard maison origine Sud-Ouest IGP Sud-Ouest ☞	12,50€
Magret de canard Sud-Ouest IGP sauce au poivre	15,90€
Supplément sauce (Roquefort, poivre, échalote, pleurotes, laguiole et sauce des halles)	1,00€



Toutes nos viandes bovines sont d'origine France. Nos sauces sont faites à base de fonds déshydratés.

Poissons à la carte

Tous nos plats sont garnis

Blanc de seiches à la provençale ☞	12,50€
Parillada de poissons à la plancha	16,90€

Garniture à la carte

Assiette de légumes du jour ☞	5,00€
Assiette de frites maison ☞	5,00€
Assiette de gratin de pommes de terre ☞	5,00€
Assiette d'aligot ☞	6,00€

Fromages

Plateau de fromages de nos régions*	5,20€
-------------------------------------	-------

*plats a consommer sur place

Le menu de saison



21,50 €

Tatin de gésiers confits aux oignons frits -

OU

Salade de farçons -

Duo de poissons

OU

Pièce de bœuf race Aubrac

Salade de fruits frais maison -

OU

Coupe de glace, 2 parfums au choix

Un verre de vin et café

OU

Une 1/4 vittel et café

LE RESTAURANT

Toute modification dans ce menu entraînera un supplément



Menu 24,20 €

Salade gourmande au foie gras mi-cuit maison ou poêlé 

OU

Planche de jambon sec

OU

Magret de canard fourré au foie-gras en effeuillé 

Trio de poissons grillés à la plancha

OU

1/2 magret ou confit de canard du Sud-Ouest 

OU

Bavette de veau d'Aveyron et du Ségala sauce des halles de l'Aveyron

Dessert au choix

Menu enfant 8,00 €

(moins de 12 ans)

Plat (grillade de bœuf ou poisson) - Légumes au choix  - Duo de glace - Sirop à l'eau

Menu 28,50 €

Terrine de foie gras maison mi-cuit du Sud-Ouest 

OU

Truite fumée (Moulin de Gourjan) et ses toasts

Cassolette de ris d'agneau persillés 

OU

Magret de canard fourré au foie-gras en effeuillé 

Pavé de bœuf race Aubrac sauce des halles de l'Aveyron

OU

Pavé de veau d'Aveyron à la crème de pleurotes

Plateau de fromages de nos régions

OU

Assortiment de desserts des halles de l'Aveyron 





Glaces artisanales *COMPOSEZ VOTRE COUPE* 1 Boule 1,50 € - 2 Boules 2,50 € - 3 Boules 3,50 €

- ☞ **AMARENA** Avec morceaux de demi cerise amarenata et marbrage au sirop de cerise
- ☞ **CAFÉ** Au café 100% Arabica
- ☞ **CANNELLE** À la cannelle de Ceylan infusée
- ☞ **CARAMEL BEURRE SALÉ** Au caramel, au beurre et au sel de Guérande
- ☞ **CHOCOLAT** Au cacao et cœur de Guanaja Valrhona
- ☞ **CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY** À la crème fraîche AOC d'Isigny
- ☞ **CROQUANTINE** À la pâte de noisette avec éclats de noisettes caramélisées
- ☞ **NOIX DE COCO** À la noix de coco avec coco râpée
- ☞ **NOUGAT** À la crème de nougat Chabert & Guillot avec éclats de nougats, miel et amandes
- ☞ **MENTHE CHOCOLAT** À la menthe forte verte avec copeaux de chocolat noir Suisse
- ☞ **RHUM RAISIN** Au rhum Saint-James avec raisins Golden Choice marinés maison
- ☞ **STRACCIATELLA** Au lait avec copeaux de chocolat noir suisse
- ☞ **VANILLE** À la vanille Bourbon, au beurre d'Échiré et aux œufs

Sorbets plein fruits

- ☞ **CASSIS NOIR** Cassis noir de Bourgogne, 49% de fruits
- ☞ **CITRON VERT** Citron vert, 27% de fruits
- ☞ **FRAISE** Fraise Sengana, 62% de fruits
- ☞ **FRAMBOISE** Framboise, 52% de fruits
- ☞ **MANGUE** Mangue Alphonso, 45% de fruits
- ☞ **ORANGE SANGUINE** Orange sanguine de Sicile, 55% de fruits
- ☞ **PÊCHE** Pêche de France, 56% de fruits
- ☞ **POIRE** Poire Williams des vergers de Haute-Savoie, 56% de fruits
- ☞ **POMME VERTE** Pomme verte Granny, 54% de fruits

Nos coupes

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ☞ CAFÉ LIÉGEOIS 5,00 €
Glace café, glace vanille, sauce café ☞ CARAMEL LIÉGEOIS 5,00 €
Glace caramel, glace vanille, sauce caramel ☞ CHOCOLAT LIÉGEOIS 5,00 €
Glace chocolat, glace vanille, sauce chocolat ☞ DAME BLANCHE 5,00 €
Glace vanille, sauce chocolat ☞ PÊCHE MELBA 5,00 €
Sorbet pêche, glace vanille, coulis de fruits rouges ☞ BELLE MARQUISE 5,00 €
Glace stracciatella, glace vanille ☞ ANGLAISE 5,00 €
Glace menthe chocolat, glace chocolat ☞ BRÉSIL 5,00 €
Glace café, glace rhum raisin | <ul style="list-style-type: none"> ☞ FRUITS ROUGES 5,00 €
Sorbet, framboise, sorbet cassis, sorbet fraise ☞ TUTTI FRUTTO 5,00 €
Fruits frais, sorbet fraise, sorbet pêche ☞ LES HALLES DE L'AVEYRON 5,00 €
Fruits frais, sorbet, citron vert, sorbet orange, sorbet cassis |
|---|--|

Alcoolisées

(supplément de 2,00€ sauf menu à 28,50€)

- ☞ **COLONEL** 6,00 €
Sorbet citron vert, Vodka*
- ☞ **ICEBERG** 6,00 €
Glace menthe chocolat, Get 27*
- ☞ **MANZANITA** 6,00 €
Sorbet pomme verte, Manzanita*

Nos desserts

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ☞ CAFÉ GOURMAND 6,00 € ☞ TARTE TATIN 5,00 €
glace crème fraîche d'Isigny ☞ DESSERT DU JOUR 4,80 € ☞ MOUSSE AU CHOCOLAT 4,80 € ☞ CRÈME BRÛLÉE 4,80 € ☞ SALADE DE FRUITS FRAIS 4,80 €
sorbet orange sanguine | <ul style="list-style-type: none"> ☞ PARFAIT GLACÉ CAFÉ 4,80 € ☞ PARFAIT GLACÉ CHOCOLAT 4,80 € ☞ FOUACE GLACÉE 4,80 €
Parfum au choix ☞ PROFITEROLES AU CHOCOLAT 5,50 €
Glace vanille, sauce chocolat |
|---|---|

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération. www.mangerbouger.fr
Tous nos plats contiennent des allergènes



			75 cl	50 cl	37.5 cl
AOC Marcillac	Tradition*	Cave de Valady	12,00€	-	7,00€
AOC Marcillac	Réserve*	Cave de Valady	13,00€	-	8,00€
AOC Marcillac	Domaine Ladrecht*		15,80€	10,50€	9,00€
AOC Marcillac	Exception*	Cave de Valady	19,00€	-	-
AOC Marcillac	Domaine des Crestes*		17,00€	-	-
AOC Marcillac	Lairis	Domaine Matha	16,00€	-	8,80€
AOC Marcillac	Cuvée de Flars	Domaine Laurens	19,50€	15,00€	10,00€
AOC Marcillac	Vieilles Vignes	Domaine du Cros	18,50€	-	-
AOC Côte de Millau	Les Sampettes*	Vignerons des Gorges du Tarn	16,00€	-	-
AOVDQS Entraygues-Le-Fel	-	Domaine Viguier	18,50€	-	10,00€
AOVDQS Estaing	Cuvée Prestige*	Vignerons d'Olt	15,00€	10,00€	8,00€
AOC Gaillac	-	Mas d'Aurel	16,00€	-	9,00€
AOC Gaillac	Passion*	Cave Técou	18,50€	-	-
AOC Cahors	Tradition	Ch. Eugénie	16,80€	-	-
AOC Ctx du Languedoc	L'âme de Familongue	Les Terrasses du Larzac	18,00€	11,50€	8,50€
AOC Ctx du Languedoc		Chemin des Rêves	18,50€	-	-
AOC Côte du Rhône	Crozes Hermitage	Les Jalets	25,50€	-	-
AOC Faugères		Ch. la Liquière	19,00€	-	-
AOC Saint Chinian	-	Ch. Viranel	17,00€	-	-
AOC Fitou 	-	Domaine Bertrand Berger	18,50€	14,00€	-
AOC Saint Nicolas de Bourgueil	Cuvée Irène	Domaine La Chanteuserie	18,00€	-	10,50€
AOC Bordeaux	-	Dourthe n°1	19,50€	-	-
AOC Bordeaux Graves	-	Château d'Archambeau	20,50€	-	-

*issu coopérative

LA SÉLECTION DES VINS DE PRESTIGE DU CHEF

	75 cl
Chateau Fonroque 2010 – Saint-Emilion 	89,50€
Le seuil de Mazeyres 2013 – Pomerol	59,50€
Domaine Pierre André 2011 – Chateauneuf du pape 	88,50€
Domaine st Sylvestre 2014 – Terrasses du Larzac	49,50€
La Bastide aux Oliviers <Pierre et Bastien> -Terrasses du Larzac	49,50€
Domaine Parigot < Les Riottes > 2012 -Pommard	79,50€

Vin blanc



			75 cl	50 cl	37.5 cl
AOC Gaillac doux	-	Domaine Larroque	16,50€	-	-
AOP Gaillac perlé	-	Esprit de la Bastide*	13,50€	-	-
AOP Ctx du Languedoc	Picpoul de Pinet	Ch la Grangette	16,00€	12,50€	10,00€
IGP Côte de Gascogne	Gros Manseng Sauvignon	Domaine Alain Brumont	15,50€	-	-
IGP Côte de Gascogne	1 ^{er} Grives	Domaine du Tariquet	18,50€	-	-

Vin rosé

			75 cl	50 cl	37.5 cl
AOC Marcillac	Tradition	Cave de Valady	13,50€	-	-
AOP Ctx du Languedoc	Eté à Familongue	Domaine Familongue	16,00€	10,00€	8,00€
AOC Faugères	-	Ch. La Liquière	16,00€	9,50€	-
AOC Côtes de Provence	-	Domaine Saint Jean	17,80€	-	9,00€
AOC Bandol	-	-	21,50€	-	-
AOC Marcillac	-	Domaine Laurens	16,00€	12,00€	-
AOC Gaillac Rosé	-	Esprit de la Bastide*	12,50€	-	-

Les

Vin au verre

12 cl

Blanc	Côte de Gascogne IGP	Alain Brumont	Gros Manseng-Sauvignon	3,00€
Blanc	Côte de Gascogne IGP	1 ^{er} de Grives	Domaine du Tariquet	3,00€
Blanc pétillant DOGT	Moscato D'Asti	-	-	3,50€
Rouge	Mont Baudille IGP	Domaine Familongue	Mas des Vignals	3,00€
Rouge AOC	Marcillac Tradition*	Cave de Valady	-	3,50€
Rosé AOC	Marcillac*	Cave de Valady	Tradition	3,00€

N'hésitez pas à demander le vin du mois au verre

Vin en pichet

			100 cl	50 cl	25 cl
VDP Rouge	Marcillac Mioula		14,20€	9,20€	6,20€
VDP Rosé	Vin pays de l'Hérault		8,20€	5,20€	3,20€
VDP Blanc	Côtes du Tarn		8,20€	5,20€	3,20€

Vin effervescent

AOC Le brun de Neuville	-	-	50,00€
AOC Champagne	Charles Lafitte	Brut	50,00€
AOC Gaillac	Domaine Sarrabelle	(Méthode Gaillacoise)	25,00€
Blanc pétillant DOCG	Moscato d'Asti		18,00€



LES HALLES DE L'AVEYRON
« LE RESTAURANT »
Boulevard des Balquières
12 850 Onet-le-Château
Tél. : **05 65 67 88 44**