

*Bienvenue à*



**l'Auberge**

de

**l'Aubrac**

Vivez un moment gourmand  
en dégustant une viande de  
bœuf Aubrac de qualité.

Du producteur au consommateur.

100 % local.

*Bon appétit*  
*Wilfrid Bedin*

# La Cave à Vins

---

Bouteilles de 75 cl

## Les Rosés

---

IGP ÎLE DE BEAUTÉ ..... 22€

Domaine Gaspa d'Oru  
Un rosé sec avec des notes  
de Pamplemousse frais

AOC CABERNET D'ANJOU ..... 23€

Dumnacus Vignerons  
Vif et tendre sur des notes de fruits frais.

AOP LUBERON ..... 25€

Domaine de Fontenille  
Un rosé structuré, généreux et gourmand.

*Vin rosé au verre (10cl) ..... 3.90€*  
*Igp Cévennes*

## Les Rouges

---

IGP VAL DE LOIRE ..... 22€

Parlez-vous la Loire ?  
100% Pinot Noir souple et rond  
à la fois.

AOC BOURGUEIL ..... 28€

Bertrand et Vincent Marchesseau  
« Poids Plume » comme la  
légèreté et le fruit de ce Bourgueil

AOP CABARDES ..... 27€

Château Salitis  
Bouche fruits rouges et réglissée  
et tanins harmonieux et riches

AOP MINERVOIS ..... 27€

Domaine Pierre Fil  
Vin rouge élégant,  
souple aux tannins soyeux



IGP CÔTES DE GASCOGNE ..... 22€

Moelleux . Domaine Guillaman  
Doux et intense aux arômes  
d'agrumes confites      *Au verre 10cl : 5.90€*

IGP PAYS D'OC ..... 24€

Domaine de Coussergues  
Assemblages Chardonnay  
Viognier Sec et fruité

AOP QUINCY ..... 32€

Domaine Bigonneau  
Un vin aux arômes très purs,  
gourmand et solaire.

*Vin blanc au verre (10cl) ..... 3.90€*

*Igp Gard*

L'UNIQUE vin de France ..... 29€

Pierre Usseglio  
vin de la vallée du Rhône

AOC FRONSAC ..... 29€

Château Renard  
100% Merlot Un fruit bien  
respecté, ample et aromatique

AOC CÔTES DE BORDEAUX ..... 28€

Vignobles Bourceau  
100% Malbec. Tannins  
généreux et bouche fruits noirs

*Vin rouge au verre (10cl) ..... 3.90€*

*Igp pays d'Oc Merlot*

# Les pièces de Bœuf Aubrac



La bavette .....	23€
Le tournedos dans le filet .....	26€
Le faux-filet .....	28€
Le pavé .....	23€
La surprise .....	26€
L'entrecôte .....	36€
La côte de bœuf (1kg à 1,1 kg) .....	58€
La basse-côte (0.9 kg à 1 kg) .....	50€
La poire .....	26€
La hampe .....	23€
Le tartare de bœuf .....	25€
Le merlan .....	28€
L'onglet .....	25€
La langue de chat .....	28€
L'araignée .....	28€

## Menu enfant (- 7 ans)

Jambon, frites, une boule de glace : 10€  
Steak haché, frites, une boule de glace : 12€

## Les accompagnements maison

frites,  
garnitures du moment.

Supplément  
accompagnement : 3€

## Les sauces

Selon l'humeur du chef

Supplément sauce : 1.50€

## Les petites attentions

Le chef vous propose  
ses suggestions.  
Soyez curieux !



## Les Desserts

Panna Cota coulis fraise ou caramel au beurre salé .....	6.80€
Crème chocolat façon « Liégeois » (crème chocolat, chocolat chaud, chantilly) .....	8.00€
Poire belle Hélène (demi-poire, glace vanille, chocolat chaud, chantilly) .....	7.50€
Dame Blanche (glace vanille et chocolat chaud, chantilly) .....	7.50€
Coupe Colonel (glace citron et vodka) .....	9.00€
Coupe Malibu (glace Coco et Malibu) .....	9.00€
Deux boules de glace (vanille, fraise, café, chocolat, coco, caramel, citron) .....	4.50€
Crêpe beurre sucre .....	4.50€
Crêpe chocolat chaud chantilly .....	6.50€
Crêpe caramel beurre salé chantilly .....	6.50€
Assiette de fromages .....	7.50€

Supplément : chantilly ou chocolat : 1.00€ - 1 boule de glace : 2.25€

## Les boissons chaudes

Café expresso .....	1.30€
Café allongé .....	1.30€
Café au lait .....	1.60€
Café crème .....	1.60€

## Les eaux et boissons fraîches

Plancoët plate 1l .....	4.00€
Plancoët plate 50cl .....	2.40€
Plancoët pétillante 1l .....	4.50€
Plancoët pétillante 50cl .....	2.90€
Breizh Cola, Agrum' ou Thé 33cl .....	3.60€
Jus de fruits 25cl .....	3.50€
<i>orange, pomme ou ananas</i>	
Orangina 25cl .....	3.60€
Diabolo 25cl .....	3.00€

## Les Thés et les infusions DAMMANN Frères : 4.00€

- . Thé noir - Goût Russe Douchka  
Huiles essentielles (bergamote, orange douce, citron)
- . Thé noir - 4 Fruits rouges  
Morceaux de fraises et groseilles, arômes framboise et cerise.
- . Thé vert - Bali  
Au jasmin, pétales de fleurs, arômes litchi, pamplemousse, pêche de vigne et huile essentielle de rose.
- . Thé vert - Yunnan  
Ses feuilles au vert sombre offrent une liqueur jaune clair, corsée et aux notes vertes et fleuries, longues en bouche.
- . Tisane des merveilles  
Associant verveine et tilleul aux arômes de rhubarbe, framboise, fraise, datte, fleur d'oranger et rose.
- . Tisane bali  
Les notes douces et miellées du tilleul et celles fraîches, citronnées et sucrées de la verveine composent un mélange où les arômes du litchi, du pamplemousse et de la pêche de vigne et une pointe de rose s'allient.



# Les Alcools

## Les apéritifs

## Les pétillants

Cidre brut 75cl .....	8.20€
Cidre brut en bolée 25cl .....	3.80€
Champagne 75cl .....	35.00€
Francis Thomas Brut	
Arômes de fruits jaunes et beurre frais	

## Les digestifs

Cognac VSOP 4cl .....	8.00€
Fine de Bretagne 4cl .....	8.00€
Rhum Don Papa Baroko 4cl .....	8.00€
Bouche : onctueuse, vanille, miel, fruits confits	
Rhum Colama 4cl .....	9.50€
8 ans. Bouche : vanille, sèche, amande.	
Finale : onctueuse, persistante	
Baileys 5cl .....	6.50€
Kremming 5cl .....	6.50€
Menthe-pastille (blanc) 5cl .....	6.50€
Peppermint (vert) 5cl .....	6.50€
Malibu 5cl .....	6.50€
Vodka 4cl .....	8.00€

Kir vin blanc 10cl .....	3.80€
(crème cassis, mûre, framboise, pêche)	
Kir breton 10cl .....	3.80€
Kir pétillant 10cl .....	4.00€
Vin Moelleux au verre 10cl .....	5.90€
IGP Côtes de Gascogne	
Ricard 2cl .....	3.50€
Suze 4cl .....	3.50€
Martini rouge ou blanc 5cl .....	6.00€
Porto rouge 5cl .....	6.00€
Whisky Pig's Nose 4cl .....	8.00€
Blended scotch whisky - Ecosse.	
Bouche : moelleuse, maltée, toffee	
Finale : boisée, vanille	
Whisky Powers 4cl .....	8.50€
Irish whiskey - Irlande.	
Ample, gras du céréales, miel et épices	
Whisky Ileaf 4cl .....	10.90€
Islay Single Malt - Ecosse.	
Bouche : Tourbée, légèrement fruité, orange	
Whisky Coca 8cl .....	8.00€

## Les bières

Bouteilles de 33 cl : 5,20€

### Bonne humeur

- . IPA 6°  
*Légère aux notes d'agrumes*
- . Blonde 5,6°  
*Légère ronde et aromatique*

### Philomenn

- . Blonde 5,6°  
*Ronde et amertume équilibrée*

### Uncle

- . New Zeland 5,6°  
*Robe rouge légèrement fumée*
- . Witbier 5,1°  
*Blé au notes fruitées et d'agrumes*

### Kanarfol

- . Fruits rouges 5°  
*Fruitée toute en équilibre, myrtille, fraise, groseille, cerise et cassis*



### Pression

Kanarfol - Trégor Pale Ale 5°	
100% locale orge et houblon bio	
25cl .....	3.90€
50cl .....	7.80€



# Comprendre notre fonctionnement

Un élevage de taille familiale prend son temps pour faire une viande de bœuf Aubrac de qualité. Nous travaillons en circuit court, même très court, 500 mètres seulement vous séparent des pâturages.

Certaines pièces sont limitées dans le bœuf. Par exemple, 2 araignées, 16 côtes, 2 langues de chat. Faites vos choix, nous vous servirons en fonction des disponibilités.

**Petit cours du boucher**  
Sélectionnez le morceau de bœuf vous convenant le mieux.

## Les pièces bouchères

Des morceaux difficiles à détailler et nécessitant un travail important et patient de la part de l'artisan boucher.

### 8 - Araignée

C'est un morceau naturellement tendre, aux formes irrégulières dont les fibres musculaires ressemblent aux pattes d'une araignée.

### 9 - La Surprise

Tendre, juteuse et goûteuse, la surprise est un morceau de choix chez les gastronomes. Les bouchers l'appellent « le dessus de palette » ou encore « la pièce parée ».

### 10 - Hampe

Cette pièce noble fait partie des morceaux à fibres longues, elle donne une viande tendre et très saignante.

### 11 - Onglet

Généralement très prisée par les grands amateurs de viande, dont le palais fin et délicat sait reconnaître et apprécier à sa juste valeur la saveur d'une viande au goût intense.

### 12 - Poire et Merlan

Ce sont deux morceaux très tendres, donnant une viande particulièrement fine et fondante.

## Les pièces traditionnelles

### 1 - Bavette d'Aloyau

C'est une viande tendre et savoureuse à réserver aux biftecks. On l'appelle comme ça car c'est un morceau qui ressemble aux bavettes utilisées pour les bébés.

### 2 - Faux-filet

Il fait partie des morceaux nobles du bœuf, il se distingue par sa forme, sa texture, sa tendreté et son goût. Il est très savoureux.

### 3 - Pavé

De forme carré, c'est une viande à fibres courtes, goûteuse et tendre.

### 4 - Langue de chat

C'est un morceau très tendre, d'un beau rouge, situé dans le rumsteck.

### 5 - Côtes et Entrecôtes

Elles font partie des meilleurs morceaux à griller du bœuf tant leur chair est tendre et savoureuse et on la conseille aux amateurs de viandes saignantes et goûteuses !

### 6 - Tournedos dans le filet

Cette viande rouge est particulièrement tendre et savoureuse lorsqu'elle est grillée. Prenez garde à ne pas trop la cuire.

### 7 - Basse-côte

Légèrement moins grasse que l'entrecôte, c'est une viande à chair savoureuse, persillée et tendre.

