

NOS ENTREES

POKE BOWL (Healthy Bol) 14.00 €

SALADE CHEVRE CHAUD 13.00€

Salade, lardons, chèvre en 3 façons samoussa/pané/caramélisé
Lettuce, bacon, goat cheese

SALADE FERMIERE 12.50 €

Salade, féta marinée aux herbes, tomates confites, poulet grillé, crème balsamique
Lettuce, feta cheese marinated in herbs, tomato confit, chicken on the grill, balsamic cream

SALADE AVEYRONNAISE 12.00 €

Salade, saucisse grillée, pommes de terre sautées, roquefort, croutons
Lettuce, grilled sausage, roasted potatoes, roquefort, bread crumbs

SALADE VEGETARIENNE 12.00 €

Salade, farçou épinard, carottes persillés, tomates, oeufs durs, choux rouge, pommes de terre
Lettuce, pancake spinach, marbled carrots, tomatoes, egg, red cobbage, potatoes

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 14.50 €

Jambon de pays Serrano, saucisse Perche, terrine de St Jean de Bruel, farçou
Cured ham Serrano, dry sausage Perche, terrine St Jean de Bruel, pancake spinach

FORMULES DU MIDI

FORMULA OF MIDDAY

Du lundi au vendredi (Hors jours fériés)

From Monday to friday

Plat du jour **10€**

Desserts Today's special

Buffet + Dessert **11€50**

Buffet + Dessert

Buffet + Plat du jour **13€50**

Buffet + today's special

Plat du jour + Dessert **13€50**

Today's special + Dessert

Buffet + Plat du jour + Dessert **16€00**

Buffet + today's special + Dessert

Verre de vin + café compris

Wine glass +coffee included

Desserts

Crème brûlée

*

Panna Cotta

*

Tiramisu café Amaretto

*

Dessert du moment

*

Glace deux boules

Ice cream two scoops

NOS MENUS

Le Soir en semaine
Midi et Soir le week end
In the evening from Monday to Friday
Midday and night the week-end

Menu 24.50€

Entrée à la carte

Au choix

•

Plat à la carte

Au choix *

•

Dessert à la carte

Au choix *

*Supplément côte de bœuf : 3.50€

*Supplément lingot : 1.50€

Menu Enfant 9.00€

Crousti tenders/ Frites
Fried chicken/ Potatoes

ou

Saucisse/ Frites
Sausage/Frites

•

Glace 2 boules
Double scoop

ou

Bâtonnet/Cône

•

1 sirop au choix



NOS PLATS

Côtelettes d'agneau sauce blanche persillée 16.00€
Lamb chops white sauce persil

Ris d'agneau en persillade 17.00€
Lamb ris sauce persil

Saucisse grillée, aligot 15.00€
Grilled sausage puree potatoes with cheese

Cote de bœuf (400 à 450 gr) 22.00€
Beef rib (400 à450 gr)

Tartare de bœuf 16.00€
Beef tartar

Magret de canard du Périgord 17.00€
Duck breast of Périgord

Seiches à la plancha en persillade 16.00€
Cuttlefish a la plancha persil

Steack de thon compotée de tomate 19.00€
Tuna steak compotee tomato

Lasagne végétarienne
14.00€
(Légumes, emmental, béchamel)

Lasagne vegetarian (lettuce, pepper sauce, roquefort, onion rings)

Nos burgers : 14.00€

Steack haché de l'Aubrac

- Steack haché, salade, sauce blanche, chèvre, miel, oignons frits
- Steack haché, salade, sauce poivre, roquefort, oignons frits
-

NOS ACCOMPAGNEMENTS : FRITES, RIZ, LEGUMES DU JOUR

SERVED WITH : POTATOES , RICE, DAY VEGETABLES

NOS PIZZAS

LES BASIQUES

Fromage

8.50€

Tomate, fromage
Tomato, cheese

Larzac

10.00€

Tomate, jambon, champignons, emmental
Tomato, ham, mushrooms, cheese

Anchois

10.50€

Tomate, anchois, câpre, emmental
Tomato, anchovy, caper, cheese

Peperonni

10.50€

Tomate, oignons, poivrons, chorizo, emmental
Tomato, onions, peppers, chorizo, cheese

4 Fromages

12.00€

Tomate, chèvre, cantal, roquefort, emmental
Tomato, goat cheese, Cantal, Roquefort, cheese

Raclette

12.50€

Crème, lardons, fromage raclette, pomme de terre, emmental
Cream, lardons, cheese raclette, potato, cheese

Miel

12.00€

Crème, chèvre, miel, amande, emmental
Cream, goat, honey, almond, cheese

LES SPECIALES

La Philéas Fogg

15.00€

Crème, emmental, magret frais, asperge confiture de figue, fois gras mi-cuit
Cream cheese, duck breast, asparagus, fig jam, cooked fois gras

La Millau Plage

12.50€

Crème, fromage, poulet, ananas, oignons, pomme de terre
Cheese goat, chicken, pine apple, onion, potato

La périgourdine

12.50€

Tomate, champignons, gésiers, magret, noix, orange, emmental
Tomato, mushroom, gizzard, duck breast, nut, cheese

La Viaduc

12.00€

Crème, roquefort, poire noix emmental
Cream, cheese Roquefort, pear, nut

La charcutière

14.00€

Tomate, fromage, lardons, chorizo, jambon blanc, jambon de pays, salade, vinaigre balsamique
Tomato, cheese, bacon, chorizo, cooked ham, cured ham, lettuce, cream balsamic

NOS DESSERTS

Sphère du Philéas Fogg 6.50€

Lingot chocolat 6.50€

Tarte saison 6.00€

Tiramisu Café Amaretto 6.00€

Crème Brulée 6.00€

Panna Cotta Caramel Beurre Salé 6.00€

Café « Gourmand » 7.50€

Assiette de Fromage 7.00€

Glaces/ Sorbet

1 boule 2.50€/ 2 boules 4.00€/ 3 boules 5.50€

Les classiques :

Vanille –Chocolat-Café-Pistache-Rhum Raisin-Caramel beurre salé-Menthe chocolat-Noix de coco

Les Sorbets :

Fraise-Citron-Framboise-Mangue-Melon

Boissons Fraîches

Oasis tropical 33cl	2.80€
Limonade 25cl	2.20€
Diabolo 25cl	2.40€
Coca cola 33cl	2.80€
Coca cola Zéro 33cl	2.80€
Orangina 25cl	2.80€
Schweppes 25cl	2.80€
Agrum/ Tonic/ Mojito	
Fanta 33cl	2.80€
Citron, Orange	
Fuzetea (Ice tea) 25cl	2.80€
Redbull 25cl	3.00€
Orange pressée	3.50€
Lait	2.20€
Lait sirop	2.40€
Pulco Citron 25cl	2.30€
Sirop 25cl	2.10€
Cassis/Cerise/Citron/Citron Zeste	
Fraise/Grenadine/Kiwi/Menthe	
Mure/Orgeat/Pêche/Violette	

Eaux

San Pellegrino 50cl	3.50€
San Pellegrino 100cl	6.00€
Perrier 33cl	2.80€
Vittel 50cl	2.50€
Vittel 100cl	5.00€

Boissons Chaudes

Expresso	1.20€
Double Expresso	2.30€
Petit Café au Lait	1.30€
Grand Café au Lait	2.40€
Décaféiné	1.20€
Allongé	1.20€
Capuccino	3.00€
Chocolat Chaud	2.50€
Chocolat Viennois	3.00€
Thé	2.50€
Vert Menthe/ Earl Grey	
Caramel/ Vert/ Fruits Rouges	
Infusion	2.50€
Verveine/ Verveine Menthe	
Tilleul/ Tisane du berger	

Jus de Fruits

Pampryl 25 cl	2.80€
ACE/ jus d'orange/ pamplemousse rose pomme/ananas/ abricot/ tomate/fraise	

Bières Pression

Pelforth Blonde 25cl/50cl	2.50€/5.00€
Pelforth Picon 25cl/50cl	3.20€/6.00€
Pelforth Sirop 25cl/50cl	2.60€/5.00€
Monaco 25cl/50cl	2.60€/5.00€
Panaché 25cl/50cl	2.60€/5.00€
Chouffe 25cl/50cl	4.50€/9.00€
Boc pression 15cl	1.50€

Bières Bouteille

Desperados 33cl	4.50€
Hoegarden (Blanche) 33cl	4.50€
Heineken sans alcool 33cl	3.00€
Affligem Bierre d'abbaye 30cl	4.50€

Alcools

Muscat 6cl	3.00€
Ricard 2cl	1.80€
Pastis 2cl	1.80€
Martini Blanc 6cl	3.50€
Martini Rouge 6cl	3.50€
Kir 12cl	3.00€
Cassis/ Mure/ Pêche	
Porto 6cl	3.00€
Gin 6cl	6.00€
Vodka 4cl	6.00€
Ballantine's 4cl	6.00€
Baby 2cl	3.00€
Whisky Aberlour 10Ans 4cl	8.00€
Jack Daniel's 4cl	7.00€
Tequila 4cl	6.00€
Rhum 4cl	6.00€
Don Papa 4cl	8.00€
Zacapa 4cl	12.00€

Liqueurs

Malibu 4cl	5.00€
Baileys 4cl	5.00€
Get 27 4cl	5.00€
Armagnac 4cl	8.00€
Calvados 4cl	8.00€
Cognac 4cl	8.00€
Eau de Vie Poire 3cl	5.00€
Eau de vie Prune 3cl	5.00€
Cointreau 4cl	5.00€

Champagne

« Nicolas Feuillate » Brut	
La flûte 12cl	7.50€
Bouteille 75cl	50.00€

Vins

Rouge

Verre 15cl	2.80€
Pichet 50cl/100cl	5.50€/9.50€

AOP Pic St Loup 15cl	4.00€
La Gravette-Tourtourel 75cl	17.00€

AOP St Chinian 75cl	21.00€
Domaine de Landeyran « AnarShiste »	

Rosé

Verre 15cl	2.80€
Pichet 50cl/100cl	5.50€/9.50€

IGP Sable de Camargue 15cl (bio)	3.50€
Domaine le Pive « gris » 75cl	14.00€

IGP Pays d'OC 75cl	15.00€
Inwinectus Syrah	

Blanc

Verre 15cl	2.80€
Pichet 50cl/100cl	5.50€/9.50€

IGP Pays d'OC 15cl (bio)	3.50€
Secret de Lunès « Chardonnay » 75cl	17.00€

IGP Pays d'OC 15cl (bio)	3.50€
Mas neuf Inedit « semi moelleux » 75cl	17.00€