

L'équipe du Vieux Four est heureuse de vous accueillir

Entrées

Saint-Marcellin au Lard rôti au Four, Oignons Confits et Toast	9 €
Terrine de Campagne du Vieux Four, Pickles de Légumes et Chips de Pain	9 €
Salade Gourmande du Sud (Salade, Jambon Serrano, Noix, Roquefort, Vinaigrette au Balsamique)	9 €
Saumon Gravlax, Vinaigrette du bout du monde, Légumes croquants acidulés	9 €

Plats

Buddah Bowl (Mélange de Légumineuses et de Légumes crus et cuits)	17 €
Filet de Poisson selon arrivage, sauce Vierge aux Olives noires	19 €
Filet de Volaille sauce crémée aux Champignons frais	18 €
Tartare de Bœuf Charolais aux couteaux préparé par nos soins	19 €
Pavé de Veau IGP Aveyron et Ségala (180 gr) servi rosé, sauce Forestière	21 €
Pavé de Rumsteck de race Aubrac (180 gr) sauce Roquefort <i>(supplément de 3€ dans le Menu)</i>	22 €
Côte de Bœuf de race Aubrac (1 kg minimum) servie pour deux	65 €

Choisissez une tranche de Foie-Gras Poêlé sur nos Viandes (4€)

Garnitures du moment au choix :

Crumble Parmesan de Ratatouille

Wok de Légumes Croquants

Pomme au Four, crème Ail et Ciboulette

Gratin de Grosses Pâtes Italiennes à la Crème de Cantal

En plus de la carte, consultez nos suggestions du moment !

Desserts :

Mi-cuit au Chocolat servi tiède avec une boule de glace artisanale à la Vanille	8 €
Gros Chou, Glace artisanale à la Vanille, sauce Chocolat chaud et Chantilly	8 €
Tiramisu Framboise en verrine, crumble Chocolat Blanc et Spéculoos	8 €
Coupe Cévenole : 3 boules vanille artisanales, crème de marron, chantilly et Meringue maison	8 €
Trilogie de Fromages : Cantal, Salers et Roquefort	8 €
Assortiment de 3 boules de glaces ou sorbets artisanaux :	6 €
<u>Glaces</u> : Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Café, Coco, Calisson, Fromage Blanc, Rhum/Raisin	
<u>Sorbets</u> : Citron, Poire, Pomme, Cassis, Mandarine, Mangue, Pêche de Vigne, Menthe, Myrtille Sauvage	
<i>Supplément Chantilly : 2 €</i>	

Menu Carte 29,50€ :

Entrée, Plat (hors Côte de Bœuf) et Dessert

Certains plats avec supplément

Menu Enfant 12€ :

(jusqu'à 12 ans)


**Filet de Poisson ou filet de Poulet,
garniture au choix**

Une coupe deux boules de glace ou sorbet


Un sirop (grenadine, menthe ou pêche)

Au Vieux Four, nous vous proposons des produits sélectionnés pour une cuisine traditionnelle, ainsi, il est possible qu'un plat vienne à nous manquer, veuillez ne pas nous en tenir rigueur

Extrait de notre Carte des Vins

	12,5cl	50cl	75cl
<i>Vins Rouges</i>			
Rouge Paredaux – Domaine des Lauriers (Pays d’Oc)	5 €		20 €
Les Faïsses de Jean – Domaine Puech Auger (Montpeyroux)		17 €	24 €
 Expression – Enclos de La Croix (Pays d’Herault)	5 €		24 €
Lancyre en Liberté – Château de Lancyre		19 €	26 €
Poivre et Sol – Domaine François Villard (Saint Joseph)			37 €

Vins Blancs

Muscat Moelleux – Domaine du Mas de Madame (Pays d’Oc)	5 €		20 €
Cuvée Classique – Domaine des Lauriers (Picpoul de Pinet)		16 €	21 €
Eclipse – Domaine L’Ostal Cazes (Pays d’Oc)	5 €		24 €
 Cuvée Allegro – Domaine Ollier Taillefer (Faugères)			30 €

Vins Rosés

Rosé Paredaux – Domaine des Laurier (Pays d’Oc)	5 €		20 €
Le Rosé – Château de Lancyre (Coteaux du Languedoc)			25 €
Le Rosé – Domaine du Mas de Madame (Collines de La Moure)	5 €		25 €

Nos vins s'emportent :

*Si vous n'avez pas terminé votre bouteille,
nous vous remettons un sac adapté
pour que vous puissiez repartir avec.*

Nos suggestions du moment

Entrées :

Soupe de Potiron et coulis de Piquillos

7€

Tarte d'Oignons Doux des Cévennes

7€

Plats :

**Brochette de Bœuf de race française
Riz de Camargue et Tomate Provençale**

14,50 €

**Encornets en Persillade,
Pomme au Four avec sa crème Ail et Ciboulette**

14,50 €

Desserts :

Crème Catalane aux zestes de Citrons jaunes et verts

7€

**Coupe Languedocienne :
Glace Fraise, Sorbet Pêche de Vigne et Glace Vanille**

7€

**Le Vieux Four vous accueille
tous les soirs sauf le lundi à partir de 19h30**

**Réservations en ligne sur notre page Facebook,
ou notre site web www.levieuxfour.fr
et par téléphone au 04 67 60 55 95**

Menu Ferroir

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18,50 €

Entrée + Plat + Dessert : 24,50 €

Soupe de Potiron et coulis de Piquillos

ou

Tarte d'Oignons Doux des Cévennes



Brochette de Bœuf de race française

Riz de Camargue et Tomate Provençale

ou

Encornets en Persillade,

Pomme au Four crème à l'ail et ciboulette, Petite Salade



Crème Catalane aux zestes de Citrons jaunes et verts

ou

Coupe Languedocienne :

Glace Fraise, Sorbet Pêche de Vigne et Glace Vanille

Modes de règlement :

Cartes bancaires, VISA et Mastercard à partir de 18€, espèces,

Tickets Restaurant (19€ par personne maximum).

Les chèques ne sont pas acceptés.