

Pour Commencer

Nos planches apéritives à partager :

Charcuterie & Fromage

Saucisson, Jambon Serrano, Terrine de campagne Maison, Bâtonnets de Cantal,
Pélardon mariné à l'Huile d'Olive au Thym et aux Cinq Baies

Pour deux : 14€ Pour trois : 20€ Pour quatre : 25€ Personne sup. : 5€

Terre & Mer

Foie-Gras de Canard Maison, Confit de Figues et ses bâtonnets de pain d'épices,
Saumon Gravlax Maison et ses Blinis servis tièdes

Pour deux : 21€ Pour trois : 30€ Pour quatre : 38€ Personne sup. : 6€

Les Apéritifs

Cocktails

Automne Cévenol – 25 cl 8,50€

Jus de Pomme, Limonade, Sirop de Châtaigne, Champagne

Pink's – 35cl 8,50€

Vin Rosé, Limonade, Sirop de Pêche

Pina Colada – 35 cl 8,50€

Rhum blanc, jus d'Ananas, glace Noix de Coco

Tequila Sunrise – 35 cl 8,50€

Téquila, jus d'Orange, Sirop de Grenadine

Mojito – 35 cl 8,50€

Rhum blanc, Menthe Fraiche, Sucre de Canne, Perrier

Pistolero (Sans Alcool) – 35 cl 8,00€

Jus de Mangue, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Sorbet Fraise

Fruits Cup (Sans Alcool) – 35 cl 6,00€

Jus d'Orange, jus d'Ananas, Sirop de Grenadine

Impérial Napoléon – 12 cl 9,00€

Champagne, Mandarine Napoléon

Blue Bubbles – 12 cl 9,00€

Champagne, Cognac, Curacao

Bitter Strawberry – 12 cl 9,00€

Champagne, Crème de Fraise, Angostura

Le L.V.F. – 12 cl 9,00€

Champagne, jus d'Orange, Curaçao, Sirop de Grenadine

Bières

Heineken - 25cl 4,00€

Pietra (bière Corse) - 33cl 6,00€

Classiques

Martini blanc ou rouge – 8 cl 4,00€

Ricard ou Pastis 51 – 3 cl 4,00€

Kir cassis, mure, pêche, châtaigne, ou violette – 12 cl 4,00€

Kir Royal cassis, mure, pêche, châtaigne, ou violette – 12 cl 8,00€

Whisky Grant's – 4 cl 6,00€

Jack Daniel's – 4 cl 7,00€

Supplément soda 2,00€

Régionaux

Noilly Prat de Marseillan – 8 cl 5,00€

Carthagène rosée de Saint-Christol – 12,5 cl 5,00€

Banyuls rouge de la Côte Vermeille – 12,5 cl 5,00€

Muscat Petit Grain de Frontignan – 12,5 cl 6,50€

Softs

Coca-Cola, Coca Zero - 33 cl 4,00€

Orangina - 25 cl 4,00€

Perrier - 33cl 4,00€






Jus de fruit des Vergers de Thau – 25 cl 4,00€

Pomme, Abricot, Pêche, ou Tomate






Sirop à l'eau – 2 cl 2,50€

Prix Nets – Service Compris




Les Entrées

	Saint-Marcellin au Lard rôti au four, confit d'Oignon et petite Salade	8€
	Terrine de Campagne Maison, Condiments et petite Salade	8€
	Salade Gourmande : Salade, lanières de Jambon Serrano, Noix, dès de Roquefort, Vinaigrette Maison	8€
	Bruschetta : tranche de Pain, Sauce Tomate Maison, Aubergine, Poivron, fromage de Chèvre et Mozzarella	8€
	Carpaccio de Bœuf, marinade Maison et copeaux de Parmesan	9€
	Saumon Gravlax Maison, Blinis servis tièdes et petite Salade	10€
	Foie-Gras en terrine Maison au Banyuls, pain d'Epices toasté, confit de Figs	15€





Les Desserts

	Mi-cuit au Chocolat Maison servi tiède avec une boule de glace artisanale à la Vanille	8€
	Panna Cotta à la Vanille & Gaspacho d'Ananas	8€
	Grosse Profiterole maison, glace Vanille et sauce Chocolat chaud	8€
	Tiramisu Framboises, crumble Chocolat Blanc et Spéculoos	8€
	Pélardon des Cévennes mariné à l'Huile d'Olive au Thym et aux Cinq Baies	8€



Nos Coupes de glaces et sorbets Artisanaux

	Chocolat ou Café Liégeois ou Dame Blanche : 3 boule de glace, sauce chocolat ou café et chantilly	8€
	Coupe Cévenole : 3 boules vanille, crème de marron, chantilly et Meringue maison	8€
	Coupe Colonel (3 boules de sorbet Citron et Vodka)	9,50€
	Coupe Général (3 boules de sorbet Poire et Eau de Vie de Poire)	9,50€
	Coupe Commandant (3 boules de sorbet Cassis et Champagne)	9,50€
	Assortiment de 3 boules de glaces ou sorbets artisanaux :	6€
	Glaces : Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Café, Coco, Calisson, Fromage Blanc, Rhum/Raisin	
	Sorbets : Citron, Poire, Pomme, Cassis, Mandarine, Mangue, Pêche de Vigne, Menthe, Myrtille Sauvage	
	<i>Supplément Chantilly : 2 €</i>	

Les Plats et Grillades

	Filet de Volaille, recommandé avec notre sauce aux Champignons !	17€
	Tartare de Bœuf de race Charolaise aux couteaux (180 gr), préparé par nos soins à la commande	18€
	Magret de Canard entier cuisson rosée ou à point	22€
	Filet de Poisson selon arrivage	18€
	Assiette Végétarienne : Quinoa au Céleri, Ratatouille maison découpées finement, Pennes sans gluten & Sauce Tomate maison	16€

Nos spécialités en Origine Aubrac et Aveyron :

	Pièce du Boucher de race Aubrac (180 gr)	17€
	Le Pavé de Bœuf de race Aubrac (200 gr) découpé dans le cœur de rumsteck <i>option Rossini (foie-gras poêlé) + 4€</i>	22€
	La Côte de Bœuf de race Aubrac d'un kg servie pour deux <i>généralement sur commande 24h à l'avance</i>	65€
	Pavé de Veau IGP Aveyron et Ségala (180 gr)	19€

Accompagnement au choix :

- Classique du Vieux Four : Pomme de Terre au four, Crème à l'Ail et à la Ciboulette, Salade et Tomate Provençale
- Mac & Cheese : Pâtes à la Crème de Cantal légèrement gratinées au four (*supplément 2€*)
- Equilibre : Quinoa au Céleri, Salade Verte et Tomates Cerises

Sauces Maison au choix :

Roquefort / Poivre Vert / Champignons /
Médaille de Beurre aux Herbes de la Garrigue & Fleur de Sel de Camargue
Sauce supplémentaire : 2€

*Le Vieux Four vous propose une cuisine faite maison à base de produits frais, ainsi, il est possible que l'un de nos plats soit indisponible momentanément.
Nos viandes bovines sont d'origine française
et celles d'Aubrac préparées par la boucherie Melgo Viandes de Castelnau-le-Lez*

Menu du Vieux Four

Entrée + Plat + Dessert : 29,50€

À choisir dans la carte parmi les plats précédés du symbole



Menu de l'Aiguillerie

25,50€

Terrine de Campagne Maison,
Condiments et petite Salade

ou

Saint-Marcellin au Lard, rôti au Four

ou

Salade Gourmande

--

Filet de Volaille,
recommandé avec notre sauce aux Champignons !

ou

Filet de Poisson selon arrivage

ou

Pièce du Boucher de race Aubrac (180 gr),
sauce au choix

--

Panna Cotta à la Vanille & Gaspacho d'Ananas

ou

Assortiment de 3 boules de glace ou sorbet

ou

Tarte du Moment

Formule Tapas

19,50€ par personne

Servi au moins pour 2 personnes
pour les arrivées avant 20h30

1 verre de vin parmi notre sélection, ou 1 cocktail avec
ou sans alcool parmi notre sélection ou 1 jus de fruit ou

1 soda

--

3 brochettes au choix parmi :

Bœuf/Poivron/Oignon

Poulet mariné au Citron/Citron confit

Veau/Ananas

Magret de Canard/Pruneau lardé

--

1 sauce au choix parmi :

Roquefort/Poivre Vert

Barbecue/Curry

--

Brochette supplémentaire : 5€

Garniture supplémentaire : 2€

Sauce supplémentaire : 2€

Menu Enfant (-12 ans) 12€

Filet de Poulet

ou

Steack Haché

Accompagnement au choix

--

Coupe 2 boules de glace ou sorbet

Règlements acceptés : Espèces, Cartes Bancaires (à partir de 18€), Tickets Restaurant (selon réglementation).

Les Chèques et l'American Express ne sont pas acceptés.

Le restaurant est tenu de fermer ses portes à 00h30

Prix Nets – Service Compris

