

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 au Yuzu, Légumes croquants acidulés <i>(supplément de 1,50€ dans le Menu)</i>	11 €

Plats

Buddha Bowl (Mélange de Légumineuses et de Légumes crus et cuits)	17 €
Dos de Cabillaud rôti au Poivre Timut, beurre d'Agrumes	18 €
Filet de Volaille sauce crémée aux Champignons frais	18 €
Tartare de Bœuf aux couteaux, préparé par nos soins	18 €
Pavé de Veau de l'Aveyron servi rosé, sauce Forestière	21 €
Pavé de Bœuf de race à viande française (180 gr), sauce Roquefort <i>(supplément de 3€ dans le Menu)</i>	22 €
Côte de Bœuf de race à viande française (1,200 kg environ), servie pour deux	69 €

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

Garnitures du moment au choix :

Riz de Camargue aux Poivrons

Wok de Légumes Croquants

Pomme au Four, crème Ail et Ciboulette

Fingers de Polenta Moelleuse

Garniture supplémentaire : 2 €

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

Desserts :

Trilogie de Fromages : Cantal, Salers et Roquefort, jeunes pousses de Salade	8 €
100% Chocolat : Gâteau Chocolat moelleux, glace chocolat blanc, chantilly Chocolat	8 €
Profiteroles Maison, glace artisanale Vanille et Chantilly Vanille	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 €
Assortiment de 3 boules de glaces ou sorbets artisanaux :	6 €
<u>Glaces</u> : Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Coco	
<u>Sorbets</u> : Citron, Poire, Pêche de Vigne, 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)

**Dos de Cabillaud ou Steak Haché Black Angus,
Purée de Pomme de Terre**

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

*Nos Viandes de Bœuf et de Veau proviennent
de la Maison Bousquet en Aveyron*

Extrait de notre Carte des Vins

12,5cl 50cl 75cl

Vins Rouges

Rouge Paredaux – Domaine des Lauriers (Pays d’Oc)	5 €	20 €
 Les Collines – Domaine Ollier Taillefer (Faugères)	19 €	25 €
Cuvée Prestige – Domaine La Coste Moynier (Saint-Christol)	5 €	23 €
Les Costes – Domaine Haut Lirou (Pic Saint-Loup)	22 €	30 €
Atal Sia – Château Ollieux Romanis (Corbières Boutenac)		45 €

Vins Blancs

Muscat Moelleux – Domaine du Mas de Madame (Pays d’Oc)	5 €	20 €
Cuvée Classique – Domaine des Lauriers (Picpoul de Pinet)	17 €	22 €
Eclipse Viognier – Domaine L’Ostal Cazes (Pays d’Oc)	5 €	24 €

Vins Rosés

Rosé Paredaux – Domaine des Laurier (Pays d’Oc)	5 €	20 €
Le Rosé – Domaine du Mas de Madame (Collines de La Moure)	5 €	25 €
« R » – Château Roquefeuille (Côtes de Provence)	21 €	27 €

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 :

Gaspacho Maison, Minestrone de Légumes

Chèvres au Lard chaud, Salade et Tomates Cerises

Plats :

**Tartare de Bœuf aux couteaux
Fingers de Polenta et Jeunes Pousses de Salade**

**Dos de Cabillaud rôti,
Sauce Vierge aux Olives Noires et Purée de Pomme de Terre**

Desserts :

Crème Catalane et sa boule de glace Crème Brulée

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

Le Vieux Four vous accueille
tous les soirs sauf le lundi à partir de 19h30
et avec une carte spécifique
les midis du mardi au vendredi de 12h à 14h

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

Menu Terroir

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 19,50 €

Entrée + Plat + Dessert : 25,50 €

Gaspacho Maison, Minestrone de Légumes

ou

Chèvres au Lard Chaud, Salade et Tomates Cerises



Tartare de Bœuf aux Couteaux

Fingers de Polenta et Jeunes Pousses de Salade

ou

Dos de Cabillaud rôti,

Sauce Vierge aux Olives Noires et Purée de Pomme de Terre



Crème Catalane et sa boule de glace Crème Brulée

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.