

Bienvenue à *La Fille des Vignes*

Ici, on va à l'essentiel !

Juste de bons produits, de belles assiettes, et l'envie de vous faire passer un bon moment !

Notre cuisine se veut généreuse et créative, avec des produits frais et une touche d'originalité dans chaque assiette.

Notre carte évolue en partie tous les mois, afin de vous faire découvrir de nouvelles saveurs au fil des saisons.

Nous sommes locavores et privilégions autant que possible les circuits courts. En effet, nous avons à cœur de mettre à l'honneur les produits et le travail de nos artisans, éleveurs, et maraîchers.

Installez-vous, choisissez, savourez.....
La suite, c'est dans l'assiette !

Merci d'être là, et ... Bon appétit !

Tous nos plats sont élaborés sur place par notre équipe.
En cas de forte affluence, les délais d'attente sont un peu plus longs, merci pour votre compréhension.

Nos viandes sont toutes origine France. Tous nos desserts sont faits maison.

NOS PARTENAIRES LOCAUX

Christophe "MAISON GAIFFIER" - Fruits & Légumes

Zoé "Le Goûter d'Uzès" - Pains burgers

"La Table de Solange" - Entreprise familiale aveyronnaise
(Éleveurs-bouchers-fromagers)

"Lozère Viande" - Regroupement d'éleveurs Cantal, Aveyron et Lozère

"Maison Grasset" - Pains bio

GAEC Sanhes - Glacier à la ferme Aveyron

Vignerons : Domaine ST Firmin, Domaine Natura, Domaine de L'Aqueduc,
Domaine du Mioula, Julie Karsten, Le marchand de vin.

Pour Commencer

Une seule entrée n'est pas servie comme plat unique.

AUBERGINE CRISPY 11€

Aubergine panée, servie avec sauce tzatziki.

PÂTÉ DE COCHON DES MONTS LAGASTS 10€

Fabrique en Aveyron, servi avec toasts et cornichons.

POULPE GRILLÉ ET CHORIZO 13€

Poulpe mariné et cuit par nos soins, servi avec houmous maison.

Côté Saladerie

SALADE CÉSAR 20€

Salade, poulet pané maison, oeuf dur, anchois et copeaux de parmesan. Sauce Maison.

LASAGNE D'AUBERGINES 20€

Mélange d'aubergine grillée, feuilles de lasagnes fraîches, jambon cru, pesto de basilic, stracciatella, tomates confites, parmesan et pignons de pin.

CAMEMBERT PANÉ ET JAMBON BLANC 20€

Camembert (150g, au lait cru) pané par nos soins, jambon blanc aveyronnais, salade verte.

En Suite

FAUX-FILET AUBRAC, POMME DE TERRE TAPÉE 28€

Servi avec beurre maître d'hôtel au poivre, bleu ou persillé. +/- 300g.

LE BURGER DU SÉGALA 21€

Steak de boeuf, sauce crémeuse à la tome du Ségala, pickles, bacon et oignons caramélisés. Servi avec frites.

Double burger +5€.

Version végétarienne : steak de soja, sans bacon.

PAPPARDELLES AUX PALOURDES 19€

Pâtes servies avec palourdes, sauce vin blanc, une pointe de crème et tomates confites. (*Cythérée)

Côté Voyage

RAVIOLIS AUX PIMENTS CROUSTILLANTS 11€

Farcis au poulet et légumes

Entrée - 3 pièces / Plat - 7 pièces 19€

BOBUN VIETNAMIEN : 19€

AU CHOIX : CREVETTES, BŒUF OU TOFU

Bowl composé de salade, carottes, concombre, nouilles de riz, sauce pimentée au saté, coriandre, menthe, cacahuètes et sésame. Version boeuf +2€

BURGER JAPONAIS AU POULET KATSU 22€

Burger au poulet pané maison, coleslaw de choux lié avec mayonnaise japonaise, sauce tonkatsu. Servi avec frites aux épices Shichimi Togarashi.

SOUPE THAÏ DE GYOZAS AU CURRY ROUGE 19€

Ravioles farcies poulet et légumes, servies dans un bouillon (poule, lait de coco, curry rouge, gingembre, ail, oignons, soja, huile de sésame), chou bok choy et pointe de piments croustillants.

Pour Finir

FROMAGES D'AVEYRON 12€

Pavé du Larzac, Cabécou de chèvre et Tome du Ségala.

CRÈME BRÛLÉE AU GRAND MARNIER 7,50€

TARTE CITRON ET NOIX DE COCO 8€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€

