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 (Eleveurs-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

NOS ENTRÉES SONT SERVIES UNIQUEMENT EN COMPLÉMENT D'UN PLAT.

POIRE ROTIE & BURRATINA AU MIEL PIMENTÉ, ROQUETTE 12€

VELOUTÉ BUTTERNUT ET CHORIZO CROUSTILLANT 11€
Avec crème fraîche et une pointe de piment d'Espelette.

POULPE GRILLÉ ET ARTICHAUTS SAUTÉS 13€
Poulpe mariné et cuit par nos soins, servi avec sauce vierge.

Côté Saladerie

SALADE CÉSAR 20€
Salade, poulet pané maison, oeuf dur, anchois, bacon et copeaux de parmesan. Sauce Maison.

TARTIFLETTE 20€
Pommes de terre, reblochon AOP, lard fumé, vin blanc

SALADE D'AUTOMNE 19€
Quinoa, butternut rôtie, feta, épinards, grenade, roquette.

En Suite

FAUX-FILET AUBRAC, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE 28€
Servi avec jus corsé. +/- 300g

LE BURGER DU SÉGALA 21€
Steak de boeuf Aubrac, 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.

PAPPARDELLE AUTUNNALE 21€
Pâtes servies avec escalope de poulet farcie aux marrons et roulée au lard.

Côté Voyage

RAVIOLIS AUX PIMENTS CROUSTILLANTS 11€
Farcis au poulet et légumes
Entrée - 3 pièces
Plat - 7 pièces 19€

BOBUN VIETNAMIEN : AU CHOIX : CREVETTES, BŒUF OU TOFU 19€
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, coleslow de choux lié avec mayonnaise japonaise, sauce tonkatsu. Servi avec frites aux épices Shichimi Togarashi.

SOUPE THAÏ AUX CREVETTES 19€
Au lait de coco, curry rouge, et champignons.
Servie avec du riz.

Pour Finir

Tous nos desserts sont faits maison

FROMAGES D'AVEYRON 12€
Pavé du Larzac, Cabécou de chèvre et Tome du Ségala.

CRÈME BRÛLÉE À LA CRÈME DE MARRON 7,50€

TIRAMISU 8€

LE MERVEILLEUX 8€
Gâteau aux pépites de chocolat, poires et noisettes

FONDANT AUX POMMES & MASCARPONE 8€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€