

# *la carte*



*les jardins  
le Restaurant*

● **Menu Comme à la Maison** 18€  
Uniquement le midi

entrée

Salade de roquefort et noix  
Assiette de charcuterie

plat

Hampe Aubrac sauce forestière  
Raviole au saumon à l'estragon

dessert

Tarte aux pommes  
Tarte au citron

● **Menu les Jardins** 28€

entrée

Gaspacho de tomate basilic  
Clafoutis au Saint Marcellin (poireaux, champignons, lardons, aromates)

plat

Brochette de Gambas sauce aioli  
Côté de Veau du Ségala label rouge sauce Gorgonzola

dessert

Soupe de fraise menthe basilic et glace vanille  
Tarte Tatin et glace caramel

● **Menu Découverte** *signature* 38€

entrée

Assiette de foie gras maison

plat

Croustillant de poule au foie gras sauce forestière

dessert

Moelleux à la Châtaigne

## ● Plats

Cassoulet maison Albigeois <i>spécialité locale</i>	22 €
Magret de Canard entier thym et miel (environ 300g)	25 €
Ris d'agneau à la persillade	23 €
Camembert chaud, jambon de pays et miel	18 €
Bavette d'ailou Aubrac, sauce Roquefort (environ 180g)	21 €
Souris d'agneau confit, sauce aioli maison	23 €
Omelette champignons et aromates	16 €
Croustillant de poule au foie gras, sauce forestière <i>signature</i>	22 €
Pavé de saumon sauce à l'ail	20 €
Brochette de Gambas, sauce aioli	26€
Ravioles chèvre et miel, sauce roquefort et noix	18€
Aligot saucisse <i>spécialité Aveyronnaise</i>	23€

## ● Le Choix des enfants

Blanc de Poulet rôti ou Steak haché, frites et salade	12€
Aligot saucisse	12€

## ● Suppléments

Assiette de frites	7€
Assiette d'Aligot	9€
Supplément sauce	2€
<i>Sauce au roquefort, gorgonzola, aioli, forestière</i>	

## ● Salades

Croustillant de chèvre chaud au miel 19€

*Salade, oignon rouge, tomate cerise, lardons, oeuf, parmesan, frites maison*

Salade Italienne 19€

*Salade, tomate cerise, melon, pastèque, jambon de pays, mozzarella bufflonne, vieux Rodez*

Salade César 19€

*Salade, poulet rôti, oignon rouge, croûtons de pain, oeuf dur, vieux Rodez*

## ● Burgers

● double

Burger boeuf Aubrac **Classic** 16€ 20€

Burger boeuf Aubrac **Bacon** 18€ 21€

Burger boeuf Aubrac **Roquefort** 18€ 21€

Burger boeuf Aubrac **Chèvre** 18€ 21€

Burger boeuf Aubrac **Chorizo** 18€ 21€

Burger boeuf Aubrac **3 fromages** 20€ 24€

## ● Assiette apéritif à partager ou pas !

Planche de charcuterie 9€

pour deux 15€

Planche de charcuterie et fromage 11€

pour deux 17€

Assiette créative du moment 14€

## Soft

Coca-cola ou sans sucre (33cl)	3€70
Jus de fruits : Pomme, orange, ACE, tomates, abricot (25cl)	3€70
Ice-tea (25cl)	3€70
Schweppes Tonic ou agrumes (33cl)	3€70
Sprite (33cl)	3€70
Franta (33cl)	3€70
Orangina (25cl)	3€70
Perrier (33cl)	3€70
Bouteille d'eau (1l)	3€20
San Pellegrino (1l)	6€00
San Pellegrino (50cl)	3€50

Café, Thé et Infusion	1€90
Café Viennois	4€20
Chocolat chaud au lait, Cappuccino	3€00

## Alcool

Kir : pêche, mûre cassis	3€70
Martini blanc ou rouge	3€70
Porto	3€70
Muscat	3€70
Suze	3€70
Ricard	2€70
Whisky Ballantine's	7€00
Whisky Jacks'Daniel	8€00
Vodka, Rhum, Gin	7€00
Get 27, Baileys	7€00
Poire, Framboise	7€00
Cognac, Armagnac	7€00

## Cocktail

Spritz	9€00
<i>Apérol, vin mousseux, eau gazeuse</i>	
Sex on the beach	9€00
<i>Vodka, crème de pêche, jus d'orange sirop de grenadine</i>	
Mojito	9€00
<i>Rhum, menthe, sucre de canne, Perrier</i>	
Bloody Marry	9€00
<i>Vodka, jus de tomate, citron, celeri</i>	

## Champagne

1/2 bouteille (37,5cl)	28€00
1 bouteille (75cl)	45€00

## Bière pression

	ALC VOL	25cl	50cl
Bud blonde	5,0%	4€30	8€00
Leffe blonde	6,6%	4€50	8€50
Hoegaarden blanche	4,8%	4€00	7€50

## Bière Aubrac

	ALC VOL	33cl
Aubrac blonde	5,6%	4€30
Aubrac blanche	4,9%	4€30
Aubrac ambrée	5,0%	4€30
Aubrac brune	8,0%	4€30

## Bière Sans alcool

	ALC VOL	33cl
Leffe sans alcool	0,0%	4€30

les jardins  
le bar

## Vins

	● Verre 12cl	● Pichet 25cl	● Pichet 50cl	● Bouteille 75cl
--	-----------------	------------------	------------------	---------------------

### Rouge

#### AOP Gaillac

Domaine Barreau 4€50 8€00 15€00 18€00

#### AOP Pic saint loup

Château Lancyre 6€00 9€00 16€00 22€00

#### AOP Terrasses du Larzac

Domaine de l'Argenteille 7€00 13€00 21€00 24€00

#### AOP Terrasses du Larzac

Le Clos de Serre, Cuvée Saint-Jean 7€50 13€50 22€50 26€00

#### AOP Saint Nicolas de Bourgueil

Domaine Olivier, Cuvée du domaine 6€50 9€50 16€00 22€00

#### AOP Morgon

Domaine de la Bêche 6€00 9€00 16€00 22€00

#### AOP Saint Joseph

Domaine Courbis Cuvée l'île de Roche 8€00 14€00 25€00 32€00

### Rosé

#### AOP Gaillac

Domaine Barreau, Cuvée Augustin 5€50 8€00 15€00 18€00

#### IGP Méditerranée

Mirati 4€50 7€00 12€00 16€00

#### AOP Côtes de Provence

Domaine Clos Réal, Cuvée Réal 7€00 12€00 20€00 25€00

### Blanc

#### AOP Gaillac

Domaine Barreau, Cuvée Augustin 5€50 8€00 15€00 18€00

#### IGP Pays d'Oc :

Domaine Preignes le vieux 4€50 7€00 12€00 16€00

#### IGP Côtes de Gascogne

Domaine de Joy Enjoy Moelleux 5€00 9€00 16€00 22€00

## ● Assiette de fromage

| Roquefort, Brie et Cantal, beurre 9€

## ● Desserts

Fondant au chocolat 8€00  
*crème anglaise et chantilly*

Moelleux à la châtaigne 8€00  
*crème anglaise et chantilly*

Crème brûlée 8€00  
*au caramel beurre salée*

Profiterole 9€00  
*avec glace au choix , chocolat fondu et chantilly*

Tarte tatin 8€00  
*boule de glace café, chantilly*

Tarte aux pommes 7€00  
*boule de glace au choix, chantilly*

Soupe de fraise menthe basilic 9€00  
*avec glace vanille, chantilly*

● Supplément chantilly 1€50

## ● Glaces

Banana Split 9€00

Dame Blanche 8€00

Colonel 9€00

1 boule 2€90

2 boules 4€90

3 boules 6€50

● Supplément chantilly 1€50

### Crème glacée

Vanille

Chocolat

Caramel beurre salée

Rhum raisin

Café

### Sorbet

Citron jaune

Framboise

Fraise

*les jardins*  
**le Restaurant**

*les jardins*  
**le bar**

*les jardins*  
DE  
L'ARCHEVÊCHÉ 

15 bis Place de l'Archevêché Albi France  
Réservation : Les Jardins Le Restaurant

Carte au 01 mai 2026

0033 6 68 55 16 47