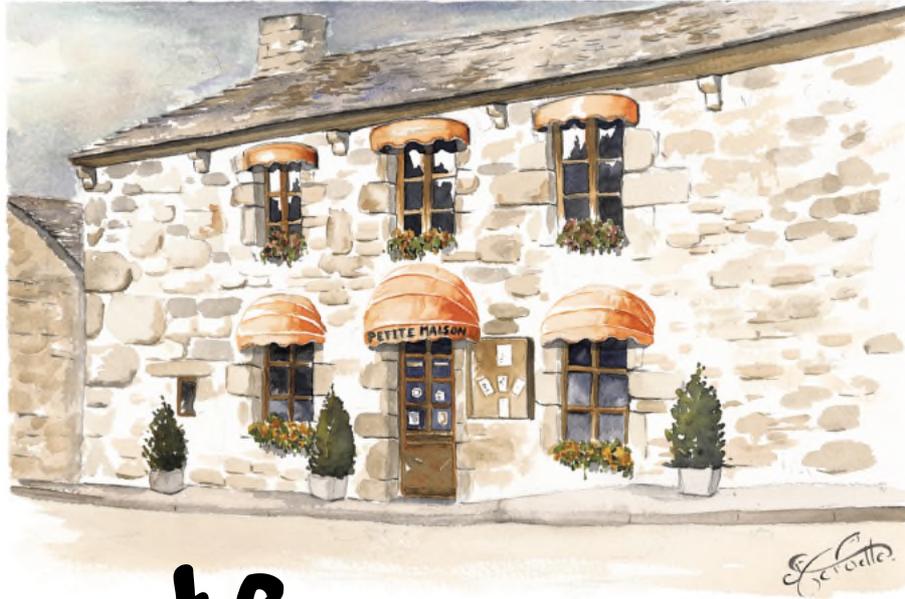


La Petite Maison

Votre Restaurant de Charme



Carte des Mets



La Petite Maison

Votre Restaurant de Charme où l'on sait privilégier une harmonie entre deux sensations : Désir et Plaisir.

Marie-Thérèse et Christian CHAVIGNON

Notre souci permanent de qualité, de fraîcheur, de présentation, la personnalisation de chaque assiette, nous conduisent à demander parfois à notre clientèle quelques instants de patience. Nous vous en remercions.

**Amis Végétariens, Végétaliens, Allergiques,
nous saurons, selon vos désirs vous contenter.**

Pour la tranquillité des parents de nos « Petits Rois » de moins de 12 ans nous leur offrirons une séduction de colorriages.

Tous nos prix sont nets. Taxes et service compris, boissons non comprises.

Vous pouvez régler par chèque bancaire (payable en France uniquement), espèces, cartes bancaires : Visa, Mastercard, American Express, Diners Club, JCB. Nous acceptons également : les Chèques Vacances, Chèques Déjeuner et Tickets Restaurant.

Tous nos menus ne peuvent être servis que pendant la période d'accueil :

le dimanche midi de 12 heures à 13 heures 30,

le soir de 19 heures 30 à 21 heures.

En dehors de ces horaires : seule la carte vous sera proposée.

A small distinctive restaurant that favours harmony between two feelings: Desire and Pleasure

Marie-Therese and Christian CHAVIGNON, owners

Our permanent quest for quality, freshness, presentation, personalisation of every dish sometimes requires a few moments.

We do thank you for your patience.

Vegetarians or suffering from allergies?

We know can adapt to your satisfaction.

For the peace of mind of parents of our "Little Darlings" below 12, we offer them attractive colouring books.

All our prices include all taxes and gratuities (January 1st 2018). Beverages are not included.

We accept checks (payable in France only), cash, Visa, MasterCard, American Express, Diners, Club, JCB.

We also accept "Chèques Vacances", "Chèques Déjeuner" and "Tickets Restaurant".

All our fixed menus are served only at the following times:

Lunch from 12 Noon to 1:30PM,

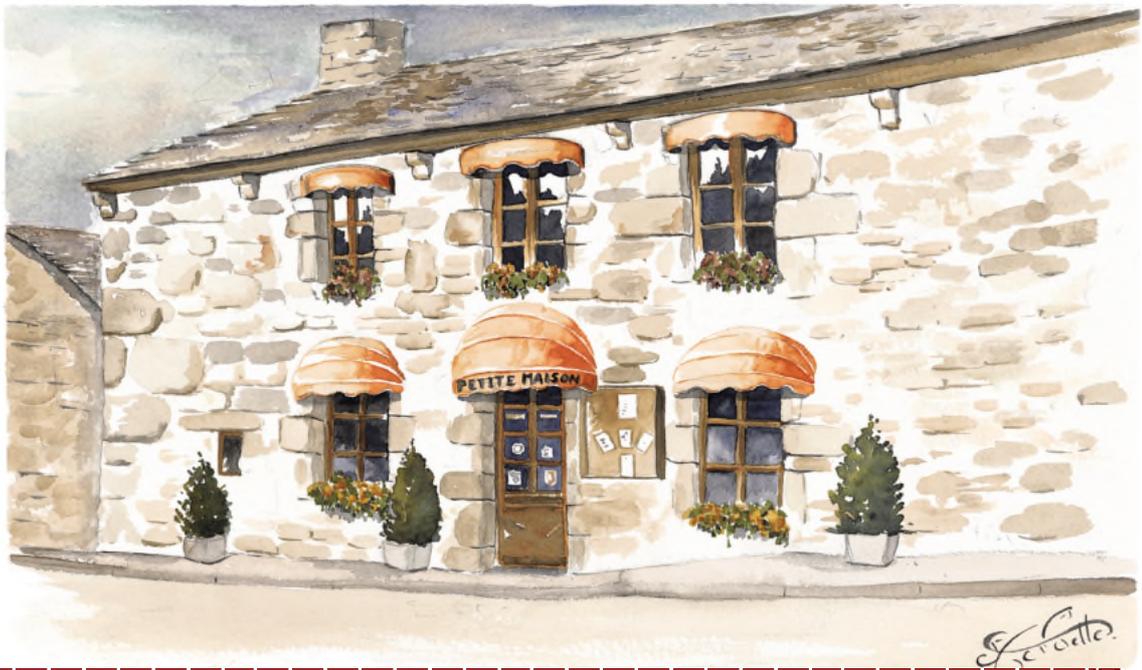
Dinner from 7:30PM to 9PM

The A la Carte menu is served at all other times.

La Petite Maison

Votre Restaurant de Charme

A Small Distinctive Restaurant



"La Gourmandise est favorable à la beauté. Ceux qui savent manger sont comparativement de dix ans plus jeunes que ceux à qui cette science est étrangère. La Gourmandise est un des principaux liens de la société. C'est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité, qui réunit chaque jour les divers états, le fond en un seul tout, anime la conversation et adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle".

Anthelme BRILLAT-SAVARIN

"Appreciating good food enhances beauty. Those who know how to eat well look ten years younger than those for whom such knowledge is foreign. Gourmet food is one of the main bonds of society. It contributes to the spirit of conviviality that, day in and day out, gradually unites all conditions to merge them into a single one, animates conversations and smoothes out traditional disparities."

Anthelme BRILLAT-SAVARIN

18th century French Jurist, writer and gastronome

5, avenue de Mende

F - 48120 SAINT-ALBAN-SUR-LIMAGNOLE

Tél. : +33 466 315 600 - Fax : +33 466 315 326

<http://www.la-petite-maison.fr>

rsr@relais-saint-roch.fr

Chers Clients

« Oui,

Vous ne vous êtes pas trompé de restaurant :

C'est bien ici ! »

Uniquement
sur réservation
+33 466 315 600

Une nouvelle année commence. Aussi c'est avec beaucoup de plaisir que nous saurons vous accueillir afin de vous faire déguster l'ensemble de nos nouveaux mets. Concoctés à « La Petite Maison » par Christian, Marie-Thérèse et leur équipe, entièrement élaborés à partir de vrais produits issus essentiellement de notre terroir dont les origines sont de Lozère, de France et d'Europe,

Truitelles, Bison d'Amérique, Cuisses de grenouilles, viande bovine, fromages de chèvre et fromages d'Auvergne, ainsi que diverses gourmandises pour les plus gourmets ...

« Nos plats « Fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

En poussant la porte pour venir déguster nos mets, vous saurez nous faire part de vos remarques et suggestions, elles seront les bienvenues et surtout source de progrès.

En espérant avoir très prochainement le plaisir de vous accueillir à partir du 8 mai 2018, recevez, Chers Clients, nos sincères et cordiales salutations gourmandes ...

Marie-Thérèse et Christian CHAVIGNON

Un concours « Le Tour des Cartes », lancé par la revue « Terre de Vins », a récompensé les 100 cartes des vins idéales. le 23 janvier 2017 et une deuxième fois ce 29 janvier 2018.

Votre restaurant « La Petite Maison », parmi 9 000 restaurants français



Chers Clients, Chers Amis,

Afin de vous recevoir dans les meilleures conditions, nous vous demandons de réserver votre table 48 heures à l'avance.

Christian et Marie-Thérèse vous en remercient.



Clients privilégiés « Diner'S PM »,

Venez bénéficier de votre remise (5 à 12%) ..

A très bientôt.

Menu « Petit Fan »

Pour les moins de 12 ans

For children under 12

La surprise des plus sages

(Mise en bouche comme Maman et Papa)

Petite verdure aux noix, noisettes et copeaux de Cantal

Filet de saumon et ravioles de Royans

Les profiteroles « Petite Maison » au chocolat chaud et crème fouettée.

The surprise for a well-behaved

Small greenery with walnuts, hazelnuts and chips from Cantal

Salmon fillet and ravioli from Royans

The profiteroles "Petite Maison" with hot chocolate and whipped cream

17 Euros

(Prix h.t. 15,45 € + Tva 10% : 1,55 €)

Prix : taxes et service compris. Boissons non comprises.

Prices include all taxes and gratuities. Beverages are not included.

Menu « Jeune Gastronom » Pour les moins de 15 ans

For the under 15

L'apéritif (Jus d'orange)

Pour ces Petits Rois de moins de 15 ans, nous proposons qu'ils choisissent parmi tous nos mets des menus :

« Invitation Délicatesse » ou « Invitation Saveurs du Terroir » :

Une entrée

Un plat

Un fromage ou un dessert

Pre-meal drinks (Orange juice)

For those Little Kings under 15, we suggest they choose from our menus "Delicious Invitation" or "Invitation local flavors" menus :

An appetizer

An entrée

A cheese or a desert

34 Euros

(Prix h.t. 30,91 € + Tva 10% : 3,09 €)

Prix : taxes et service compris. Boissons non comprises.

Prices include all taxes and gratuities. Beverages are not included.

Menu « Invitation Délicatesse »

Votre mise en bouche



Au Choix :

- ♥♥ Foie gras de canard « Petite Maison », quenelle de pruneaux au vin de Maury (Spécialité)
- ♥♥ Nid d'Asperges vertes aux senteurs d'été et fondue d'échalotes



Au Choix :

- ♥♥♥ Côte de boeuf pour 2 personnes (> 1 kg, - Complément 12 €/personne) (Spécialité)
- ♥♥ Friture de truitelles (Unique en Haute Lozère) (Spécialité)
- ♥♥♥ T-Bone de veau sauce aux cèpes de Lozère



Fromages (Complément 9,50 €) :

Au Choix :

- Brochette de fromages d'Auvergne (Laguiole, Saint-Nectaire fermier et Fourme d'Ambert et chèvre)
- Faisselle nature, au miel, au coulis de fruits rouges et à la crème
- ♥♥ Faisselle « La Petite Maison » (Griottes et kirsch) (Spécialité)



Votre dessert « La Petite Maison » au choix (voir en page 9)



Notre incontournable : Aligot

Divine spécialité de notre Terroir.

Le complément idéal de votre viande rouge. (12 €)

Hors d'oeuvres



"Petite Maison" duck foie gras, quenelle of prunes with Maury wine



Green asparagus nest with summer scents and shallot fondue



Grilled rib beef for two (over 2 lbs – Additional €12 per person)



Small fry trout (Unique in Upper Lozère)



Cod on soft skin cooking, verbena and lime infusion



Cheeses (Additional €9,50):

Selected Auvergne Region cheeses (Laguiole, Saint-Nectaire fermier, Fourme d'Ambert and goat)

Fresh cheese with honey, fruit sauce and cream

"La Petite Maison" fresh cheese (with Morellocherries and kirsch)



Your choice of deserts (see page 9)



39 Euros

(Prix h.t. 35,45 € + Tva 10% : 3,55 €)

Prix : taxes et service compris. Boissons non comprises.

Prices include all taxes and gratuities. Beverages are not included.

Menu « Invitation Bison d'Amérique » (Spécialité)

Exceptionnel et unique en Haute-Lozère ★★★★★

Votre mise en bouche

ou Petite verdure et viande de bison d'Amérique séchée

♥♥♥♥ Royal de charcuterie de bison d'Amérique (Spécialité)
(Saucisson, saucisse sèche, viande de Bison séchée et Terrine)

Vodka aux herbes de bison

ou La pièce grillée de bison d'Amérique aux baies de genièvre

ou Le civet de bison d'Amérique

ou Le tartare de viande de bison d'Amérique

♥♥♥♥ La fondue de viande de bison et ses Sauces (Spécialité)
(2 Pers. minimum, complément 12 € par pers.) (Sauce aux racines de gentiane, aux baies de Genièvre et Aïoli)

♥♥♥♥ *ou* Brochette de fromages d'Auvergne (Laguiole, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert et chèvre)

ou Faisselle au miel, au coulis de fruits rouges, à la crème

♥♥♥ Faisselle « La Petite Maison » (Griottes et kirsch) (Spécialité)

Votre dessert « La Petite Maison » au choix (voir en page 9)

Hors-d'oeuvres

Dry-cured bison meat with its greens
Royal delicatessen selection of bison meats *or*
(sausage and dry sausages, cured slices and terrine)

Bison grass flavoured Vodka to clear the palate

Grilled bison steak with juniper berries
American bison stew *or*
Bison tartar steak *or*

Bison meat fondue with assortment of sauces
(for two persons or more – Additional €12 per person) (gentian root, juniper berry and garlic sauces)

Selected Auvergne Region cheeses
(Laguiole, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert et chèvre)

Fresh cheese with honey, or fruit sauce or cream *or*

“La Petite Maison” fresh cheese (with Morello cherries and kirsch)

Your choice of deserts



69 Euros

(Prix h.t. 62,73 €. + Tva 10%: 6,27 €)

Prix : taxes et service compris. Boissons non comprises.

Prices include all taxes and gratuities. Beverages are not included.

Menu « Invitation Saveurs du Terroir »



Au Choix :

Les Poireaux et petite verdure, œuf poché et copeaux de Cantal

Leeks and Small greenery, poached egg and chips of Cantal

ou



Lentilles vertes du Puy en Velay sauce gribiche et jambon de Pays

Green lentils from Puy en Velay sauce gribiche and ham from Pays



Au Choix :



Tripous du pays et Aligot (Spécialité)

ou

Tripous of the country and Aligot (Specialty)

Filet mignon de Porc au cidre

Tenderloin Pork In Cider



Au Choix :



Trilogie de fromages d'Auvergne

(Laguirole, Saint-Nectaire et Fourme d'Ambert)

ou

Trilogy of Auvergne cheeses

(Laguirole, Saint-Nectaire et Fourme d'Ambert)

Fraîcheur de verveine et son alcool (Spécialité) (Glace verveine et son alcool)

Freshness of verbena and its alcohol (Specialty) (Verbena ice cream and its alcohol)

ou

Coupe Cévenole (Génoise, Rhum, glace marron, crème de marrons vanillée et crème fouettée)

Cevenol cut (Sponge cake, rum, chestnut ice cream, vanilla chestnut cream and whipped cream)



29 Euros

(Prix h.t. 26,36 €. + Tva 10%: 2,64 €.)

Prix : taxes et service compris. Boissons non comprises.

Prices include all taxes and gratuities. Beverages are not included.

Choix de desserts « La Petite Maison »

Le Dôme cévenol comme mon Grand-Père l'aimait et chocolat amer (Spécialité)

Chestnut like my Grandfather loved him in the Cevennes and bitter chocolate

Fraîcheur de Verveine et son alcool (Glace verveine et son alcool)

Freshness of verbenas and alcohol (Specialty) (Verbenas ice cream and its alcohol)

La coupe Cévenole, crème de marrons et crème fouettée

(Génoise, Rhum, glace marron, crème de marrons vanillée et crème fouettée)

The Cévenole cup, cream of chestnuts and whipped cream

(Sponge cake, rum, chestnut ice cream, vanilla chestnut cream and whipped cream)

Crêpe flambée au muscat du Château de la Peyrade (Spécialité)

Flambéed crepe with Muscat wine from Château de la Peyrade

Sorbet citron vert et Limoncello

Lime Sorbet and Limoncello

Chers Clients,

**Nous vous remercions d'avoir pris soin d'éteindre votre téléphone portable
durant votre présence en notre salle à manger.**

**Afin d'éviter toute perte d'information, nous vous rappelons de l'allumer en
quittant notre établissement.**

A très bientôt

Dear Customers,

**We thank you for turning off your cell phones when on the premises.
Please turn them back on when leaving our restaurant to avoid losing calls.**

See you very soon!

Marie-Thérèse and Christian

Carte

Les Entrées

Nid d'Asperges aux senteurs d'été	19 €
Poireaux et petite verdure, œuf poché et copeaux de Cantal	17 €
Friture de truitelles (Unique en Haute-Lozère) (Spécialité)	25 €
Lentilles vertes du Puy en Velay sauce gribiche et copeaux de jambon de Pays	18 €
Cuisses de grenouilles en persillade comme ma Grand-Maman (Spécialité)	29 €
Pressé de foie gras de canard « La Petite Maison » aux pruneaux et pain d'épices	28 €
Escalopes de foie gras poêlées, flambées au Mas Amiel et ses toasts (Spécialité)	29 €
Fraîcheur de verdure et viande de Bison d'Amérique séchée	27 €
Terrine de bison d'Amérique	17 €
« Royal » de charcuterie de Bison d'Amérique (Spécialité) (Saucisson, Saucisse sèche, viande séchée et Terrine de bison)	29 €

Les Fromages

La faisselle au miel, au coulis de fruits rouges et à la crème	11 €
La faisselle "La Petite Maison" (Avec griottes et kirsch)	11 €
La brochette de fromages d'Auvergne (Laguiole, Saint-Nectaire, Fourme d'Ambert et Chèvre)	12 €

Les Desserts « La Petite Maison »

Le dessert à la carte	12 €
L'Assiette Gourmande « La Petite Maison »	18 €

Notre incontournable : Aligot

Divine spécialité de notre Terroir.

Le complément idéal de votre viande rouge. (12 €)

€19
€17
€25
€18
€29
€28
€29
€27
€17
€29

Appetizers

Asparagus nest with Summer Scents
Leeks and Small greenery, poached egg and chips of Cantal
Small fry trout (Unique in Upper Lozère)
Green lentils from Puy en Velay sauce gribiche and ham shavings from Pays
Frog legs with parsley like my grandmother
Duck foie gras with prunes and gingerbread
Duck foie gras flamed with Maury wine and caramelized apple
American bison dried meats with greens
Bison terrine flavoured with champagne
Royal delicatessen selection of bison meats
(sausage and dry sausages, cured slices and terrine)

Cheeses

€11
€11
€12

Fresh cheese with honey, fruit sauce and cream
"Petite Maison" fresh cheese with Morello cherries and kirsch
Selected Auvergne Region cheeses
(Laguiole, Saint-Nectaire and Fourme d'Ambert and goat)

Desserts « La Petite Maison »

€12
€18

The dessert a la carte
The Palette of desserts "Petite Maison"

Carte

Les Plats Garnis

Tripous du pays et Aligot (Spécialité)	22 €
Filet mignon de Porc au cidre	24 €
Côte de bœuf grillée (Env. 1 kg - Pour 2 personnes) (Spécialité)	64 €
T-Bone de veau douce cuisson aux cèpes de Lozère (Spécialité)	29 €
Côtelettes d'agneau grillées sauce au thé d'Aubrac et Aligot (Spécialité)	27 €
Chateaubriand et Aligot (Spécialité)	34 €
Fondue de viande de bison d'Amérique et ses sauces (Prix par personne - minimum 2 personnes)	39 €
Pièce de bison grillée sauce aux baies de genièvre	38 €
Tartare de viande de bison d'Amérique	36 €
Filet de bison grillé aux cèpes de Lozère (Spécialité)	48 €
Civet de bison d'Amérique	29 €
L'aligot (En complément d'un plat)	12 €
L'aligot (En plat principal)	17 €

Notre incontournable : Aligot

Divine spécialité de notre Terroir.

Le complément idéal de votre viande rouge. (12 €)

	Entrées
€22	<i>Tripous of the country and Aligot (Specialty)</i>
€24	<i>Tenderloin Pork In Cider</i>
€64	<i>Grilled rib of Lozère beef for two (over 2 lbs) (Specialty)</i>
€29	<i>T-Bone veal with ceps of Lozère (Specialty)</i>
€27	<i>The Lozère lamb chops roasted tea sauce and Aubrac Aligot (Specialty)</i>
€34	<i>Chateaubriand with Lozère mushrooms and Aligot (Specialty)</i>
€39	<i>Bison meat fondue with assortment of sauces for two (price per person - Minimum 2 persons) (Specialty)</i>
€38	<i>Grilled bison steak with juniper berries (Specialty)</i>
€36	<i>Bison tartar steak</i>
€48	Grilled bison sirloin
€29	<i>American bison stew</i>
€12	<i>"Aligot" as a side dish</i>
€17	<i>"Aligot" as a main dish</i>