

Au pied de la
Pouncho

Depuis

BAR / RESTAURANT
2 RIVIÈRES

2020

Au pied de la
Pouncho



PLATS

ENTRECÔTE BOEUF

16

~200g - Sauce maison - Frites - Salade

AGNEAU GRILLÉ

16

~200g - Sauce maison - Frites - Salade

PLAT DU JOUR

16

Voir ardoise

JARRET DE PORC

16

Sauce à la bière maison - Frites - Salade

CUISSES DE GRENOUILLE

17

~200g - Persillade maison - Frites - Salade

MARGALET FONDU

16

Fromage du Larzac fondu - Jambon de pays
Frites - Salade

GAMBAS

17

~200g - Sauce maison - Frites - Salade

SALADE CRESSOISE

14

Salade, Crudités du moment - Jambon de pays,
Saucisse, Roquefort, Noix

SALADE LARZAC

13

Salade, Crudités du moment, Poulet et tome des
montagnes

BURGERS

AVEYRONNAIS

15

Pain du boulanger, Steak 150g, Cheddar,
Oignons confits, Sauce roquefort,
Tomate, Salade - Frites, Salade

AUVERGNAT

15

Pain du boulanger, Steak 150g, Cheddar,
Sauce maison, Oignons confits, St
Nectaire, Tomate, Salade - Frites, Salade

AUTHENTIC

15

Pain du boulanger, Steak 150g, Lard grillé,
Cheddar, Oignons confits, Sauce maison,
Tomate, salade - Frites, Salade

AUBRAC

15

Pain du boulanger, Steak 150g, Cheddar,
Sauce maison, Oignons confits, Tome
des montagnes, Tomate, salade - Frites,
Salade

DESSERT

FONDANT AU CHOCOLAT

4€

PANNA COTTA

4€

CRÈME BRULÉE

4€

PROFITEROLE

4€

ASSIETTE DE FROMAGE

6€

DESSERT DU MOMENT

(VOIR ARDOISE)

4€

2 BOULES DE GLACES

4€

LA PLANCHE DE TAPAS

Assortiment de
fromages et **18€**
charcuteries de pays

PITCHOU

7€

1 Sirop - Steak haché avec frites, salade
+ 1 boule de glace



VINS

ROUGE

"Terre du Salagou" - IGP Coteaux du Salagou

Léger sur le fruit avec tannins souples

18

"Canailles" - IGP Côtes de Thau Bio

Un vin gourmand sur les fruits noirs. "Le vin des copains"

20

"Pierres Rouge" AOP Marcillac

Belle robe rubis, des notes de fruits rouge
légèrement épicé sur le finale

23

"Le brie à brac" - AOP Saint-Chinian bio

Un nez bien équilibré, des tannins fondus,
belle fraîcheur sur le finale

25

"Le petitou" AOP Terrasse du Larzac

Des arômes de fruits noirs et rouges au nez. En bouche on
retrouve le côté épicé. Bonne longueur en finale

28

ROSÉ

"Terre du Salagou" - IGP Coteaux du Salagou

Jas des Vignes

15

17

BLANC

"UXIII Saint-luc" - Côtes de Gascogne

18

"Albrières" Pays d'oc Chardonnay

15

VIN AU PICHET

ROUGE | ROSÉ | BLANC

25cl

4

50cl

7

100 cl

10

LES SOFTS

Coca / Coca zéro

2.90

Fuzetea

Orangina

Perrier

Tropico

Schweppes

Limonade artisanale

2.50

Bio de Lozère

Citron / Myrtille / Gingembre

Diabolo

2.30

Sirop

1.50

NOS BIÈRES

PRESSION

Heineken 25cl / 50cl

2.90 / 5.70

Affligem 25cl / 50cl

3.50 / 7

Bière du moment (VOIR ARDOISE)

BOUTEILLE

Desperados 33cl

3.70

Chouffe 33cl

3.50

Heineken 0.0

2.90

NOS BIÈRES ARTISANALES

Les brasseurs de la Jonte

4.50

Bière de Lozère - BIO

Blonde 33cl

Blanche 33cl

Ambré 33cl

IPA 33cl

APERITIFS ET DIGESTIFS

Ricard - Pastis 51 - Casanis

1.90

Kir artisanal myrtille - châtaigne

3.50

"Le Calistou" | Vin cuit locale

4.50

Vin blanc Sec - Chardonnay

3.30

Vin blanc Moelleux - Côtes Gascogne

3.90

Rosé - Clocher & Terroirs

2.90

Vin rouge - Clocher & Terroirs

3.00

Suze | Liqueur de gentiane

3.50

Muscat de Lunel

3.70

Potions d'oc | Liqueur digestives locale

6.00

• Menthe

• Citron

• Thé d'Aubrac

• Châtaigne

Eau de vie Framboise - Potions d'oc

7.00

Get 27

5.00

Diplomatico

7.00

Cognac

7.00

Bailey's

4.80



since



2020



MEALS

BEEF PIECE "ENTRECÔTE"

16

~200g - home-made sauce
Served with salad and french fries

GRILLED LAMB

16

~200g - Home-made sauce
Served with salad and french fries

MEAL OF THE MOMENT

16

Check blackboard

KNUCKLE OF PORK

16

home-made beer sauce
Served with salad and french fries

FRENCH FROG LEG

17

~200g - Home-made persillade
Served with salad and french fries

MELTED LOCAL CHEESE 15

Melted Larzac cheese - Local ham - French fries

KING PRAWNS 17

~200g - Home-made sauce
Served with salad and french fries

SALAD "CRESSOISE" 14

Salad, vegetables of the moment
Local ham, Sausage, Roquefort, Nuts

SALAD "LARZAC" 13

Salad, vegetables of the moment
Chicken and Aubrac cheese

BURGERS

AUEYRONNAIS 14

Baker's bread, Steak 150g, Cheddar,
Candied onion, Roquefort cheese sauce,
Tomato, Salad - French Fries - Salad

AUTHENTIC 15

Baker's bread, Steak 150g, Bacon,
Cheddar, Candied onion, Home-made
sauce, Salad, Tomato - French Fries -
Salad

AUVERGNAT 15

Baker's bread, steak 150g, cheddar, Home-made
sauce, Candied onion, St Nectaire cheese,
Tomato, Salad - French Fries - Salad

AUBRAC 15

Baker's bread, Steak 150g, cheddar, Home-made
sauce, Candied onion, Tome Aubrac cheese,
Tomato, Salad - French Fries - Salad

DESSERT

CHOCOLATE CAKE

4€

PANNA COTTA

4€

CREME BRULEE

4€

PROFITEROLE

4€

LOCAL CHEESES

6€

DESSERT OF THE MOMENT

Check blackboard

4€

2 ICECREAM SCOOPS

4€

TAPAS

Assortment of local
cheeses and 18€
charcuterie

PITCHOU 9€

1 Syrup - steak with french fries
and salad + 1 scoop of ice cream



WINES

RED WINE

"Terre du Salagou" - IGP Coteaux du Salagou

Light fruitiness with supple tannins

18

"Canailles" - IGP Côtes de Thau Bio

A delicious wine with black fruits. "The friendly wine"

20

"Pierres Rouge" AOP Marcillac

Beautiful ruby colour, notes of red fruit
slightly spicy on the finish

23

"Le brie à brac" - AOP Saint Chinian bio

A well-balanced nose with smooth tannins,
nice freshness on the finish

25

"Le petitou" AOP Terrasse du Larzac

Black and red fruit aromas on the nose. On the palate,
there's a hint of spice. Good length on the finish.

28

ROSÉ

"Terre du Salagou" - IGP Coteaux du Salagou

15

Jas des Vignes

17

WHITE WINE

"UXIII Saint-luc" - Côtes de Gascogne

18

"Albrières" Pays d'oc Chardonnay

15

JUG OF WINE

RED | ROSÉ | WHITE

25cl 4 50cl 7 100 cl 10

SOFTS

Coca / Coca zéro

2.90

Fuzetea

Orangina

Perrier

Tropico

Schweppes

Locale lemonade

2.50

Organic from Lozère

Lemon / Blueberry / Ginger beer

Lemonade / Syrop

2.30

Syrop

1.50

BEERS

DRAFT BEER

Heineken 25cl / 50cl

2.90 / 5.70

Affligem 25cl / 50cl

3.50 / 7

Beer of the moment Check blackboard

BOTTLE

Desperados 33cl

3.70

Chouffe 33cl

3.50

Heineken 0.0

2.90

LOCALE BEERS

Jonte brewery

4.50

Lozère beer - Organic

Lagger 33cl

White 33cl

Brown 33cl

IPA 33cl

APERITIFS AND DIGESTIVES

Ricard - Pastis 51 - Casanis

1.90

Artisanal blueberry - chestnut kir

3.50

'Le Calistou' | Local cooked wine

4.50

Dry white wine - Chardonnay

3.30

Sweet white wine - Côtes Gascogne

3.90

Rosé - Clocher & Terroirs

2.90

Red wine glass - Clocher & Terroirs

3.00

Potions d'oc | Liquor Gentiane

3.50

Muscat de Lunel

3.70

Potions d'oc | Local digestive liquor

6.00

- Mint
- Lemon
- Aubrac Tea
- Chestnut

Raspberry brandy - Potions d'oc

7.00

Get 27

5.00

Diplomatico

7.00

Cognac

7.00

Bailey's

4.80

