

CARTE GABIE



A PARTAGER

Planche de Charcuterie 17 €

(Rosette, saucisson sec, Jambon cru, jambon blanc sans nitrite, terrine du Chef, chorizo, beurre, cornichons & pickles maison)

Planche de l'affineur 17 €

(Comté, Brie, Tomme fermière et Cabécou pays)

Planche gourmande 17 €

(mixte charcuterie & affineur)


Camembert rôti "Le Roi Soleil" 14 €

Servi avec notre pâte à pizza

Frites 5 €

Frites à la crème de truffe 9 €

ENTREES

Velouté de légumes d'hiver, crème fraîche d'Isigny, topping Toomai  & noix de muscade 8 €

Poireaux, vinaigrette à l'ancienne & noisettes torréfiées 8 €

Terrine du Chef, cornichons & pickles 8 €

Oeuf mayo 6 €

Salade de lentilles du Puy, oeuf fermier de la Maison Forte & cébette 10 €

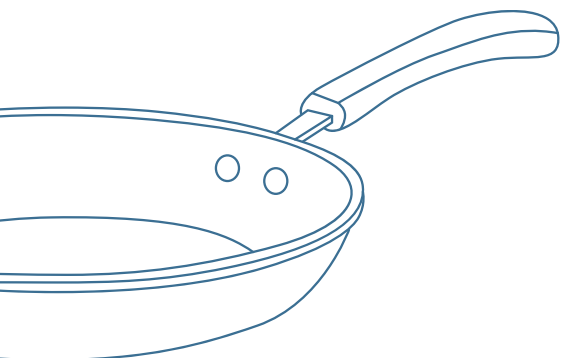
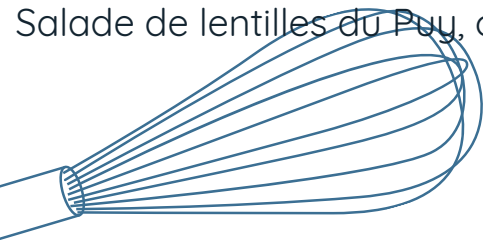
JOST TARTARE

Tartare de boeuf d'Aubrac, 160 gr 17 €

Condiments & jaune d'oeuf, frites

Tartare de thon, 130 gr 17 €

Condiments, frites



PLATS

Filet de daurade Royale au beurre blanc, 24 €
riz de Camargue façon risotto & poêlée de légumes anciens

Coquillettes pour enfant gâté 16 €

Tartufata, jambon blanc sans nitrite Aveyronnais

Suprême de poulet fermier, crème aux champignons,
frites et salade 21 €

Entrecôte d'Aubrac grillée, 29,5 €
frites & salade (250/270gr)

Saucisse grillée de Lozère, écrasé de pommes de terre au
Vieux Rodez & son jus de viande corsé 17 €

Blanquette végétale 15 €



Le fameux cordon bleu, frites & salade 18 €

Au choix : Sauce roquefort, au champignon

Salade du terroir 16 €

Lard grillé, toast de cabécou pays de la fromagerie des Loubes, oeuf de ferme de la maison Forte, poulet pané, pickles maison, croûtons, julienne de betterave rouge, mélange de mesclun, sauce fromagère au Vieux Rodez, topping Toomáí

Salade du maraîcher 16 €



mélange de mesclun, potimarron rôti au miel d'Aveyron, graines, pickles de chou blanc et rouge, julienne de betterave, toppings Toomáí, betterave chiogga & rouge, pickles & pomme granny

Jost burger & frites 18 €

Haché de boeuf d'Aubrac 160gr, sauce Gabie, tranche de raclette, oignons crispy, roquette

Veg'Jost burger & frites 18 €



Galette végétale 160gr, sauce Gabie, tranche de raclette, oignons crispy, roquette

Sauce au choix : 1,50 €

Sauce roquefort, au poivre, champignon ou beurre maître
d'hôtel

DESSERTS 8 €

Riz au lait à la vanille, zestes d'orange et caramel beurre salé

Tarte aux poires amandine, amandes torréfiées, crème anglaise au carambar

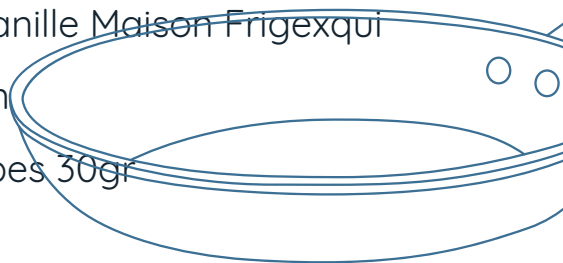
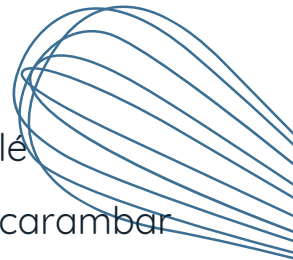
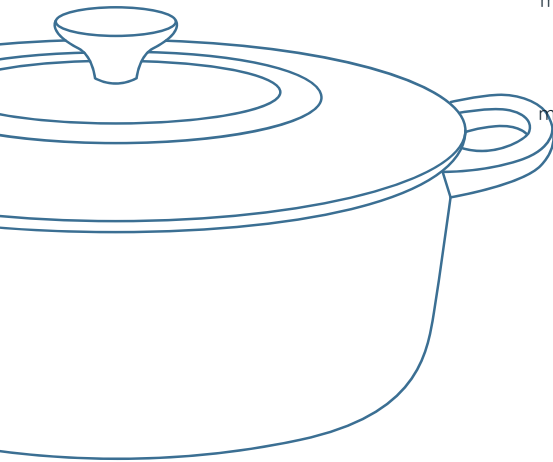
Le café de mamie (3 gourmandises et café)

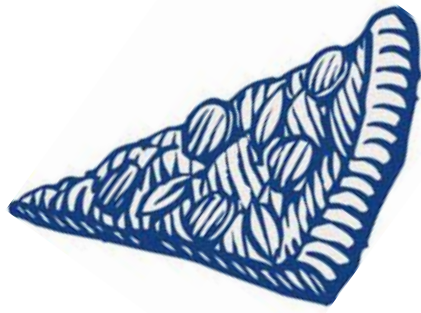
Carpaccio d'ananas au rhum & boule de glace vanille Maison Frigexqui

Mousse au chocolat maison

Cabécou de la Fromagerie les loubes 30gr

au miel Aveyronnais





LES PIZZAS

MARGUERITE 11€

Sauce tomate, Tomme, basilic, huile d'olive,
olives

VICTOR 14€

Crème fraîche, Raclette de Savoie, Mimolette,
Bleu de Laqueuille, chèvre, ciboulette,
noisettes

CONSTANCE 15€

Sauce tomate, Tomme, olives noires,
aubergines,
champignons, roquette, brebis râpé

GENEVIEVE 15€

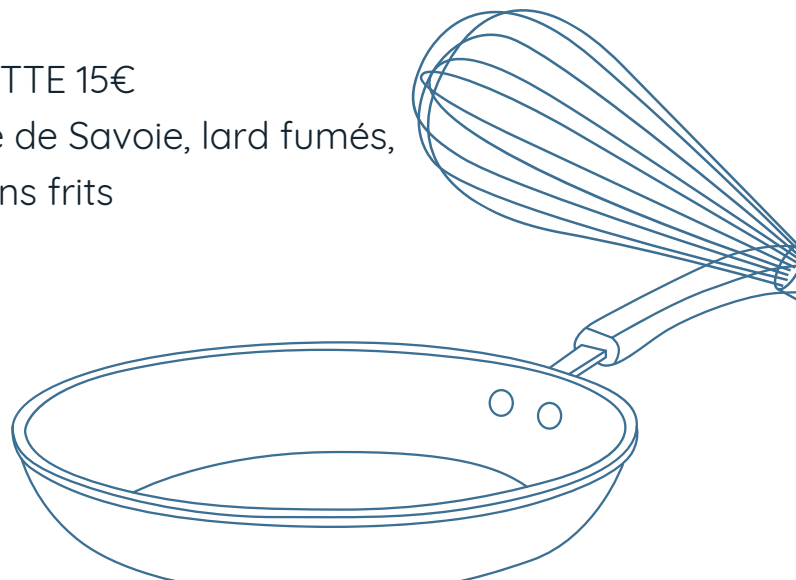
Sauce tomate, Tomme, saucisson pimenté,
aubergines,
roquette, huile d'olive

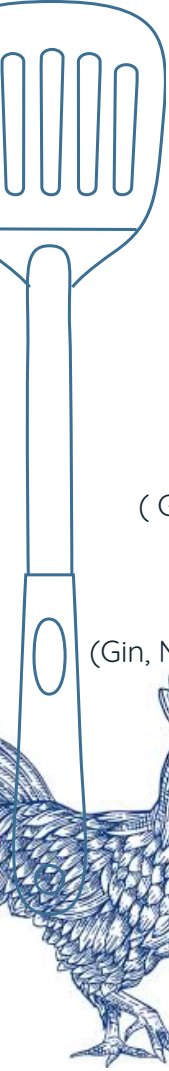
JEAN-GASTON 16€

Crème fraîche, Tomme, oignons rouges, thon,
basilic, huile d'olive

HENRIETTE 15€

Crème fraîche, raclette de Savoie, lard fumés,
oignons frits





COCKTAILS SIGNATURES

10€

Le Solaire

(Gin, sureau, jus de citron, sirop d'hibiscus)

Le Divin

(Vodka, jus d'airelle, vanille, cointreau)

Le Sudiste

(Gin, Noilly Prat, jus de citron, sirop de lavande)

Le Jost Signature

(Vodka, Sureau, Thé blanc, Jus de citron, Sirop de litchi)

COCKTAILS CLASSIQUES

10€

Cosmopolitain

(Vodka, cramberry, cointreau, jus de citron)

Negroni

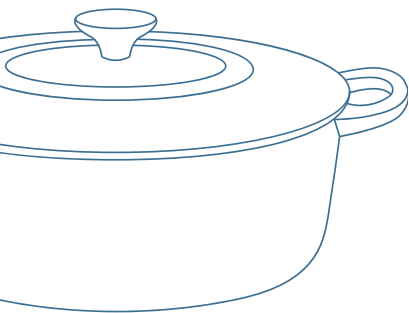
(Gin, noilly prat rouge, campari)

French Manhantan

(Whisky, noilly prat rouge, angostura bitter)

Daiquiri

(Rhum spiced, citron, sirop de vanille)



COCKTAILS SANS ALCOOL

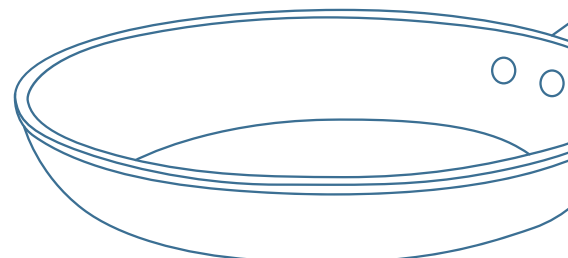
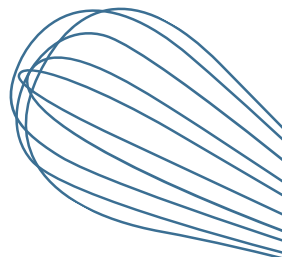
6€

La Pétillante

(Pamplemousse, menthe, citron, tonic pamplemousse)

La Douce

(Ananas, cranberry, sirop de pêche, citron)





APÉRITIFS - DIGESTIFS

Ricard 5€
Pastis 5€
Martini 6€
Suze 5€

Limoncello Maison 6€
Ernest Liqueur Menthe 6€
Noce Royal 6€

GIN

Acrobate Agrumes 8€
Perle noir Anisé 12€

WHISKY

Hatosaki blended Japonais 12€
Whisky lefort Augustin Français 8€
Johnny Black Label Ecosse 10€

RHUM

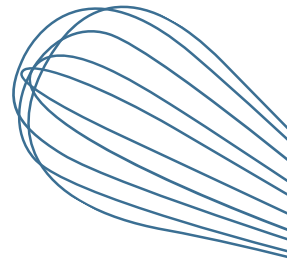
Mathusalem rhum 15 ans 12€
Embargo Epicé 8€

VODKA

Vodka renaissance 8€

TEQUILA

La Malinche 8€



PRESSIONS

25 cl 3,5€ 50cl 6€

Blonde (fraîche et florale)

25 cl 4€ 50cl 8€

IPA (amer, agrumes)

Spéciale (notes de coriandre)

Pink Berliner (acide, notes de framboise)

King Louie (ambrée et rustique)

Blanche (arômes céréalière, citronnée)

BIÈRES BOUTEILLES

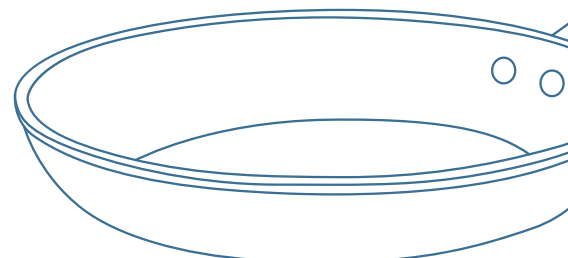
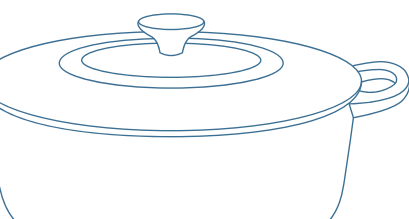
33cl - 6€

Bower Bird IPA

Colibri American Pale Ale

Stout Ibex

Viper blanche





THÈS GLACÉS

4€

Thé blanc rose litchi, miel, citron

SODAS LOCAUX

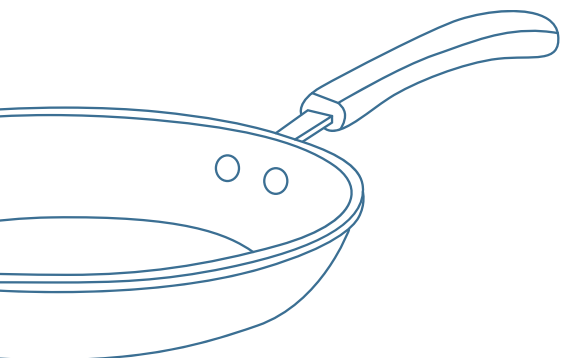
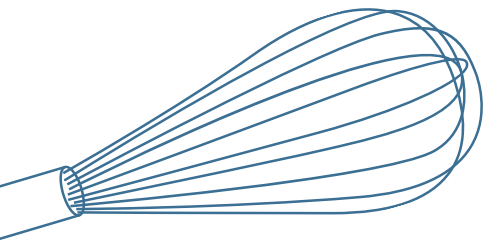
33cl - 5€

Limonade Citron - Ginger Ale

Limonade Orange sanguine

Eau gazeuse Fraise & Litchi

Eau gazeuse pêche - passion



SOFTS

3,50€

Coca

Coca Zéro

Fuze tea

Perrier

Ginger beer

Schweppes tonic /
pomelos/agrumes

CAFÉ

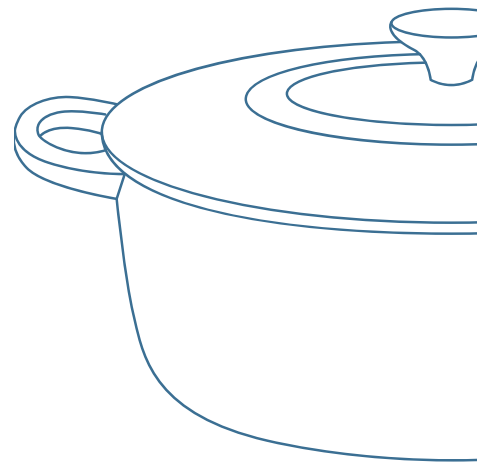
Café 2€

Double Espresso

Cappuccino 3€

Lattè

Thé



LA CARTE DES VINS



BLANCS

IGP Pays d'Oc - 19€

Domaine La Combe Saint Paul - Chardonnay
Vin sec avec une belle acidité

IGP Pays D'Oc - 21€

C Bodin - Moelleux [100% Colombard]
Un équilibre surprenant sucre/fraîcheur/acidité. C'est le vin contrasté, élégant et racé

IGP Côtes catalanes - 24€

Domaine des Schistes - Illico [100% Macabeu]
Le nez de ce vin bio est assez complexe sur des notes florales et fruits à chair blanche. La bouche est équilibrée, fraîche et croquante.

AOP Languedoc - 24€

Domaine des Schistes - Illico [100% Macabeu]
Le nez de ce vin bio est assez complexe sur des notes florales et fruits à chair blanche. La bouche est équilibrée, fraîche et croquante.





LA CARTE DES VINS

AOP Pic St Loup - 30€

Domaine de Camaous - Cuvée Marie [Grenade - Syrah - Carignan]

Description

AOP Pic St Loup - 30€

Domaine de Camaous - Cuvée Marie [Grenade - Syrah - Carignan]

Description

