



Le Snack



Restaurant ouvert
en haute saison
de 12h à 18h45



menu

Service déjeuner de 12h à 14h30
Boissons, glaces et en-cas jusqu'à 18h45



Le Village Gaulois, L'Archéosite
3657 route de Saint Julien -- 31310 Rieux-Volvestre
Tél. 05 61 87 16 38 - contact@village-gaulois.org
www.village-gaulois.org

Les plats

Service de 12h à 14h30

Toutes nos assiettes sont servies accompagnées de **la salade du chef** composée de salade verte, de tomates cerises, d'olives vertes, d'olives noires et de câpres ; assaisonnée d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.



Nos Croques et Burger *

Croque-Monsieur 9,50 €

Pain de mie garni de béchamel, jambon blanc, emmental fondu, le tout recouvert d'emmental râpé.

Le Croque Bistrot Plus généreux 10,50 €

Généreux croque-monsieur au pain de campagne, jambon blanc, emmental et d'une sauce à la crème.

Potatoes Burger Format enfant 7,50 €

Galettes de pomme de terre garnies d'un steak haché de bœuf, de ketchup et de fromage fondu.

Avec les doigts ! *

Ailes de Poulets 9,50 €

Manchons et ailerons de poulets marinés à la mexicaine.

Nos Tartines et Focaccias *

Tartine Jambon Sec 9,50 €

Tranche de pain aux graines nappée d'une sauce tomate et garnie de jambon sec, de fromage, de tomates marinées et de roquette.

Tartine au Chèvre 9,50 €

Tranche de pain de campagne nappée d'une sauce à la crème fraîche et à l'emmental, agrémentée de dés de tomates, d'oignons rissolés et de 2 rondelles de fromage de chèvre affiné.

Tartine Chèvre Miel 9,50 €

Tranche de pain ciabatta aux graines nappée d'une sauce tomate, de fromage de chèvre, de miel et tranches de courgettes grillées.

Focaccia Méditerranéenne 9,50 €

Pain focaccia à l'huile d'olive, nappé d'une sauce crème, de tomates cerises, courgettes, oignons rouges, poivrons jaunes, emmental et mozzarella.



* produits surgelés

Nos Quiches, Tartes et Clafoutis *

Quiche Lorraine 9,50 €

Garniture : œufs, crème fraîche et lardons.

Tarte au poireaux 9,50 €

Garniture : œufs, crème fraîche, emmental, poireaux

Clafoutis courgettes tomates chèvre 9,50 €

Clafoutis à base d'œufs, de crème fraîche, garni de courgettes, fromage de chèvre, tomates cerises et d'herbes de Provence.

Nos petits plats *

Pour les gourmands, un format généreux et savoureux servi dans une jolie boîte en bois.

Délice de canard 13,00 €

Écrasé de pommes de terre et canard confit.

Lasagnes à la bolognaise 12,50 €

Lasagnes, viande de bœuf d'origine française, tomates, oignons, sauce béchamel et herbes de Provence.

Lasagnes végétariennes 12,50 €

Lasagnes, béchamel, brocolis, carottes, poireaux, choux-fleurs et curry.

Risotto des Ibères 12,50 €

Risotto, sauté de dinde, chorizo, crème fraîche, poivrons, oignons, parmesan AOP.

Tartiflette 13,00 €

Pommes de terre, lardons, Reblochon de Savoie AOP, oignons, crème fraîche.



* produits surgelés

Le plat préféré des Gaulois !



LE « CHIEN-CHAUD » - FORMAT MAXI

9,50 €

La recette dont raffole toute la tribu !

Pain moelleux, saucisse de chien* fumée et enrichie d'un mélange d'épices, oignons croustillants.

Sauce au choix : Ketchup, Mayonnaise, Moutarde douce

Accompagnement : la salade du chef



* bœuf ou porc selon arrivage

Pâtisseries et en-cas



Service de 12h à 14h30

Pâtisseries

Crumble Rhubarbe et compotée de Fraise	6,50 €
Brioche perdue avec son coulis de caramel salé	6,50 €
Clafoutis aux Griottes	6,50 €
Muffin Nutella	5,50 €

Service en continu

En-cas glacés

Tiramisu glacé	6,50 €
Nougat glacé	6,50 €
Palet glacé au caramel.....	6,50 €
Sundae vanille sauce caramel et noisettes caramélisées	4,50 €

Les crêpes, gaufres et biscuits

La crêpe au sucre	2,80 €
La crêpe garnie	3,30 €
<i>Au choix : Crépiotella *, Caramel salé, Crème de marrons, Myrtille</i>	
La gaufre au sucre.....	3,00 €
La gaufre garnie	3,50 €
<i>Au choix : Crépiotella *, Caramel salé, Crème de marrons, Myrtille</i>	
Le cookie gourmand vanille et pépites 3 chocolats.....	2,50 €
Le cookie gourmand tout chocolat	2,50 €
Supplément crème sous pression	0,50 €

Les Glaces

Magnums, Cornettos, Glaces à l'eau, Crèmes glacées et Sorbets artisanaux.

Consultez la carte des glaces.

* Crépiotella : pâte à tartiner chocolat noisettes sans huile de palme.



Sodas

Coca-cola, Coca-cola Zéro, Orangina, Fanta Orange, Ice-Tea Pêche, Oasis Tropical

33 cl 3,00 €

Eaux

Perrier 33 cl 3,00 €

Cristaline Eau de source naturelle

50 cl 2,00 €

1,5 l 3,00 €

Café et Cie

Café (Nespresso) 2,20 €

Volluto, Decaffeinato

Thé 3,00 €

Au choix

Vins

Pichet de vin rouge, rosé ou blanc

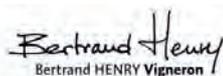
25 cl 5,00 €

50 cl 9,00 €

Bières

Demi-Panaché 25 cl 3,00 €

Heineken 33 cl 3,00 €



Notre sélection de boissons artisanales Direct Producteur

Ferme « Les Trois Chardons » (Ariège)



Jus de fruits 33cl 3,50 €

Parfums au choix

Sirops BIO 33cl 2,50 €

Parfums au choix

Brasserie OXIT (Tarn)



Limonade « Pétillette » 33cl 3,50 €

Nature, Citron vert, Groseille

Bapla Cola 33cl 3,50 €

Thé Bapla (Pêche) 33cl 3,50 €

Brasserie d'Olt (Aveyron)



Limonade 27,5cl 3,50 €

Gentiane, Orange, Châtaigne, Myrtille, Sureau, Figue

Notre sélection de bières artisanales Direct Producteur



Brasserie Oxit 33 cl
(Tarn)

La Blonde 4,80 €

La Blanche 4,80 €

La Ambrée 4,80 €

La Brune à la Châtaigne 4,80 €

L'autre potion magique des Gaulois !



**La Bière
Gauloise de Garonne**

Bière ambrée à la pression

Le demi (25 cl) 4,50 €

Le galopin (12,50 cl) 2,50 €



Brasserie La Biérataise 33 cl
(Haute-Garonne)

La Blonde 4,80 €

La Figa (ambrée à la figue) 4,80 €

La Blanche (à la violette) 4,80 €

Retrouvez notre sélection de boissons artisanales au sein de notre boutique.

Les Glaces

Amandes Blanc Classic **3,00 €**

SUNLOVER
Noix de coco et Mangue

STARCHASER
Popcorn et caramel salé

Remix Amandes

Double chocolat

Double Caramel **3,00 €**

Vanille **2,50 €**

Parfum cookie et chocolat au lait **3,00 €**

Glace à l'italienne
Parfum noisette et caramel

Glace vanille sauce et sorbet aux fruits exotiques **3,00 €**

Glace à l'eau au citron avec un coeur fondant **2,20 €**

Vanille **2,50 €**

Vanille / Sauce Fraise **2,50 €**

Cola **2,50 €**

Lait / Chocolat **2,50 €**

Noisette / Chocolat **2,80 €**

Noisette / Chocolat **2,80 €**

Vanille, pâte à cookie et cacao **3,80 €**



Glaces Artisanales - Direct Producteur Glacierie Philippe Faur (Ariège)

Pots individuels de 100 ml



Crèmes Glacées

- Vanille Bourbon
- Chocolat Noir
- Café
- Caramel fleur de sel

Sorbets « plein fruit »

- Framboise
- Citron Jaune
- Citron Vert
- Fraise
- Pêche blanche
- Myrtille

4,00 €