

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



Mode de règlement : espèces, chèques, cartes bancaires, chèques vacances CLASSIC, chèques vacances CONNECT.
Nous ne rendons pas la monnaie sur les chèques vacances.

Prix nets et service compris.

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 9,80 €

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

Le Croque Bistrot Plus généreux 10,80 €

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

Potatoes Burger Format enfant 7,80 €

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

Avec les doigts ! *

Ailes de Poulets 9,80 €

Manchons et ailerons de poulets marinés à la mexicaine

Nos Tartines et Focaccias *

Tartine Savoyarde 9,80 €

Tranche de pain de campagne garnie de tranches de poitrine de porc, lamelles de pommes de terre et recouverte d'une préparation de crème, tranches de reblochon et oignons frits.

Focaccia Méditerranéenne 9,80 €

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 9,80 €

Garniture : œufs, crème fraîche et lardons.

Tarte au poireaux 9,80 €

Garniture : œufs, crème fraîche, emmental, poireaux

Clafoutis courgettes tomates chèvre 9,80 €

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 13,50 €

Écrasé de pommes de terre et canard confit.

Lasagnes à la bolognaise 13,00 €

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

Lasagnes végétariennes 13,00 €

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

Risotto des Ibères 13,00 €

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

Tartiflette 13,50 €

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



* produits surgelés

Le plat préféré des Gaulois !

LE « CHIEN-CHAUD » - FORMAT MAXI

9,80 €

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	4,80 €

Les crêpes, gaufres et biscuits

La crêpe au sucre	3,00 €
La crêpe garnie	3,50 €
<i>Au choix : Crépiotella *, Spéculoos, Caramel salé, Crème de marrons, Myrtille</i>	
La gaufre au sucre	3,50 €
La gaufre garnie	4,00 €
<i>Au choix : Crépiotella *, Spéculoos, Caramel salé, Crème de marrons, Myrtille</i>	
Le cookie gourmand vanille et pépites 3 chocolats	2,50 €
Le cookie gourmand tout chocolat	2,50 €
Le cookie ultra-gourmand fourré cacao noisette	3,00 €
Supplément crème sous pression	1,00 €

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.

Boissons

Sodas

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

33 cl 3,50 €

Eaux

Perrier 33 cl 3,50 €

Cristaline Eau de source naturelle

50 cl 2,00 €

1,5 l 3,00 €

Café et Cie

Café (Nespresso) 2,20 €

Volluto, Decaffeinato

Thé 3,50 €

Au choix

Vins

Pichet de vin rouge, rosé ou blanc

25 cl 5,50 €

50 cl 9,50 €

Bières

Demi-Panaché 33 cl 3,50 €

Heineken 33 cl 4,00 €

Notre sélection de bières artisanales Direct Producteur



Brasserie Oxit 33 cl
(Tarn)

La Blonde 5,80 €
La Blanche 5,80 €
La Ambrée 5,80 €
La Brune à la Châtaigne 5,80 €



Brasserie Miracle 33 cl
(Haute-Garonne)

German Pils (Bière blonde) 5,80 €
Phoenix immortalis (Bière Blanche) 5,80 €
Amber Ale (Bière Ambrée) 5,80 €
Miracle Soup (Bière Ambrée aux courges) 5,80 €



Brasserie La Biérataise 33 cl
(Haute-Garonne)

La Blonde 5,80 €
La Figa (ambrée à la figue) 5,80 €
La Blanche (à la violette) 5,80 €

Notre sélection de boissons artisanales Direct Producteur

Ferme « Les Trois Chardons » (Ariège)



Jus de fruits 33cl 3,50 €

Parfums au choix

Sirops BIO 33cl 3,00 €

Parfums au choix

Brasserie OXIT (Tarn)



Limonade « Pétilette » 33cl 4,00 €

Nature, citron vert, groseille

Bapla Cola 33cl 4,00 €

Thé Bapla (Pêche) 33cl 4,00 €

Brasserie d'Olt (Aveyron)



Limonade 27,5cl 4,00 €

Gentiane, Orange, Châtaigne, Myrtille, Sureau, Figue



**La Bière
Gauloise de Garonne**

Bière ambrée à la pression

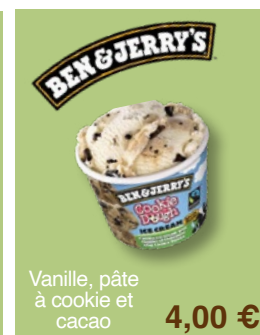
Le demi (25 cl) 5,50 €

Le galopin (12,50 cl) 3,00 €

L'autre potion magique des Gaulois !

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

Les Glaces



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

4,50 €