

Le Snack

Restaurant ouvert
en haute saison
de 12h à 18h15



menu

Service déjeuner de 12h à 14h30
Boissons, glaces et en-cas jusqu'à 18h15



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 à table 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 11,00 €

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

Le Croque Bistrot Plus généreux 12,50 €

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

Potatoes Burger Format enfant 9,00 €

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

Avec les doigts ! *

Ailes de Poulets 11,00 €

Manchons et ailerons de poulets marinés à la mexicaine

Nos Focaccias, Quiches, Tartes et Clafoutis *

Focaccia Méditerranéenne 11,00 €

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

Quiche Lorraine 11,00 €

Garniture : œufs, crème fraîche et lardons.

Tarte au poireaux 11,00 €

Garniture : œufs, crème fraîche, emmental, poireaux

Clafoutis courgettes tomates chèvre 11,00 €

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



* produits surgelés



Nos petits plats *

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

Délice de canard 15,00 €

Écrasé de pommes de terre et canard confit (origine France).

Lasagnes à la bolognaise 14,00 €

Lasagnes, viande de bœuf (origine UE), tomates, oignons, sauce béchamel et herbes de Provence.

Lasagnes végétariennes 14,00 €

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

Risotto des Ibères 14,00 €

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

Tartiflette 15,00 €

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



* produits surgelés

Le plat préféré des Gaulois !

LE « CHIEN-CHAUD » - FORMAT MAXI

11,00 €

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

Brioche perdue avec son coulis de caramel salé	7,50 €
Crumble Rhubarbe et compotée de Fraise	6,50 €
Clafoutis aux Griottes	6,50 €

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	3,20 €
La crêpe garnie	3,80 €
<i>Au choix : Crépiotella*, Pistache, Spéculoos, Caramel salé, Crème de marrons, Myrtille</i>	
La gaufre au sucre	3,60 €
La gaufre garnie	4,80 €
<i>Au choix : Crépiotella*, Pistache, Spéculoos, Caramel salé, Crème de marrons, Myrtille</i>	
Le cookie gourmand vanille et pépites 3 chocolats	3,00 €
Le cookie gourmand cacao et pépites chocolat lait et blanc	3,00 €
Le cookie gourmand pistache chocolat blanc	3,50 €
Le cookie ultra-gourmand vanille fourré cacao noisette	3,50 €
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 cl3,70 €

Eaux

Perrier 33 cl3,70 €

Cristaline Eau de source naturelle

50 cl2,50 €

1,5 l3,50 €

Café et Cie

Café (Nespresso)2,20 €

Volluto, Decaffeinato

Thé3,50 €

Au choix

Vins

Pichet de vin rouge, rosé ou blanc

25 cl6,00 €

50 cl12,00 €

Bières

Demi-Panaché 33 cl3,70 €

Heineken 33 cl4,50 €

Notre sélection de boissons artisanales Direct Producteur

Ferme « Les Trois Chardons » (Ariège)



Jus de fruits 33 cl3,70 €

Parfums au choix

Sirops BIO 33 cl3,20 €

Parfums au choix

Brasserie OXIT (Tarn)



Limonade « Pétilette » 33 cl4,50 €

Nature, citron vert, groseille

Bapla Cola 33 cl4,50 €

Thé Bapla (Pêche) 33 cl4,50 €

Bapla Tonic 33 cl4,50 €

Brasserie d'Olt (Aveyron)



Limonade 27,5 cl4,50 €

Gentiane, Orange, Châtaigne, Myrtille, Sureau, Figue

Notre sélection de bières artisanales Direct Producteur



L'étuverie (Gers) 33 cl

Bière à l'ail noir bio6,00 €



Brasserie Oxit 33 cl
(Tarn)

La Blonde5,80 €

La Blanche5,80 €

La Ambrée5,80 €

La Brune à la Châtaigne5,80 €



Brasserie Miracle 33 cl
(Haute-Garonne)

German Pils (blonde)5,80 €

Phoenix Immortalis (blanche)5,80 €

Amber Ale (ambrée)5,80 €



Brasserie La Biérataise 33 cl
(Haute-Garonne)

La Blonde5,80 €

La Figa (ambrée à la figue)5,80 €

La Blanche (à la violette)5,80 €



La Bière
Gauloise de Garonne

Bière ambrée à la pression

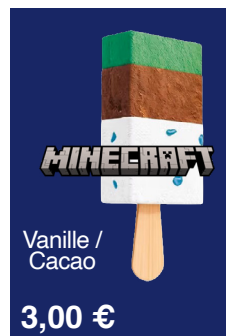
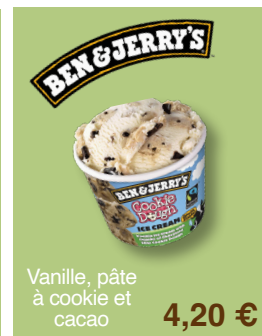
Le demi (25 cl)5,50 €

Le galopin (12,50 cl)3,20 €

L'autre potion magique des Gaulois !

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

Les Glaces



Glaces Artisanales - Direct Producteur
Les Glaces de l'Izard (Ariège)

Pots individuels de 120 ml



Crèmes Glacées

- Vanille
- Chocolat
- Café crème
- Caramel salé

Sorbets « plein fruit »

- Framboise
- Citron Jaune
- Fraise
- Myrtille
- Pêche jaune



4,80 €