

LES MENUS

LE MENU CASSOULET 26,50€

Le cassoulet de Castelnaudary
aux deux confits (canard et porc)
et sa salade verte

§

Dessert au choix

LE MENU ENFANT 12,00€

(jusqu'à 12 ans)

Steak haché (bœuf origine France) ou
Saucisse de Toulouse grillée
avec frites maison

§

Glace ou sorbet

LE MENU OCCITAN 42,00€

Le foie gras de canard entier mi-cuit maison, toast et confit
d'oignon, salade verte

§

Le cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc)
ou

Le magret de canard gras émincé,
frites maison, salade verte

ou

Cuisse de canard confite,
frites maison, salade verte

§

Dessert au choix

LES FORMULES BRASSERIE

(sauf week-end et jours fériés)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25,00€

ENTRÉE + PLAT 21,00€

PLAT + DESSERT 19,00€

L'entrée du jour (voir ardoise)

La salade du chef : poulet croustillant, oignons
frits, parmesan, tomate, salade verte

Le croque monsieur au jambon cuit
à la truffe, salade verte

Les oeufs mimosa au thon, salade
verte

§

Le plat du jour (voir ardoise)

La saucisse de Toulouse grillée,
jus réduit, purée maison, salade verte

La brochette de cœurs de canard à la fleur de
sel, frites maison, salade verte

Les gambas snackées, riz pilaf sauté
au soja et légumes

§

Dessert au choix

LE MENU GOURMAND

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32,00€

ENTRÉE + PLAT 29,00€

PLAT + DESSERT 25,50€

Les ravioles, huile de pépins de raisins à la truffe blanche,
crème de parmesan

Le croustillant au confit de canard et chèvre,
miel, salade verte

L'ardoise de charcuteries :
jambon cuit à la truffe, chorizo iberico,
saucisse sèche, pâté basque

La salade d'aubergines rôties, feta,
sauce tomate maison, salade verte

§

Le merlu en crôte de chorizo,
pommes de terre grenaille confites

Le tartare de bœuf préparé ou non préparé,
cru ou juste poêlé, frites maison

La pluma de porc en persillade,
pommes de terre grenaille confites

Les rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne,
purée maison

§

Dessert au choix

À LA CARTE

LES ENTRÉES

| | |
|---|--------|
| L'ardoise de charcuteries : jambon cuit à la truffe, chorizo iberico, saucisse sèche, pâté basque | 13,50€ |
| Le foie gras de canard entier mi-cuit maison, toasts, confit d'oignons, salade verte | 23,00€ |
| La salade d'aubergines rôties, feta, sauce tomate maison, salade verte | 10,50€ |
| Le croustillant au confit de canard et chèvre chaud, miel, salade verte | 13,50€ |
| Les ravioles, huile de pépins de raisins à la truffe blanche, crème de parmesan | 14,00€ |
| Le croque monsieur au jambon cuit à la truffe, salade verte | 9,50€ |
| Les oeufs mimosa au thon, salade verte | 9,50€ |
| La salade du chef : poulet croustillant, oignons frits, parmesan, tomate, salade verte | 9,50€ |
| La salade Lauragaise : foie gras de canard entier mi-cuit maison sur toast, gésiers de canard confits, magret de canard séché, salade verte | 19,50€ |
| L'entrée du jour (voir ardoise, sauf week-end et jours fériés) | 8,90€ |

LES SPÉCIALITÉS

| | |
|---|--------|
| Le cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc) et sa salade verte | 22,50€ |
| La pluma de porc en persillade, pommes de terre grenailles confites | 18,00€ |
| La saucisse de Toulouse grillée, jus réduit, purée maison, salade verte | 17,00€ |
| La cuisse de canard confite, frites maison, salade verte | 20,00€ |
| Les rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, purée maison | 19,50€ |
| La brochette de cœurs de canard à la fleur de sel, frites maison, salade verte | 16,50€ |
| Le cheese bagel de boeuf : bœuf haché, tomate, oignons, cheddar fumé, salade verte, frites maison | 21,00€ |
| Les gambas snackées, riz pilaf sauté au soja et légumes | 17,00€ |
| Le merlu en crôte de chorizo, pommes de terre grenailles confites | 19,50€ |
| Le plat du jour (voir ardoise, sauf week-end et jours fériés) | 13,90€ |

LES VIANDES *(origine France et UE)*

| | |
|---|------------------|
| Le tartare de bœuf préparé ou non préparé, cru ou juste poêlé 180g, frites maison | 20,00€ |
| L'entrecôte, frites maison, salade verte | 26,00€ |
| Le magret de canard gras émincé, frites maison, salade verte | 21,00€ |
| Sauces au choix : poivrade, au bleu, moutarde à l'ancienne | supplément 2,50€ |

LES DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Le dessert du jour (voir ardoise, sauf week-end et jours fériés) | 6,50€ |
| Caramel liégeois : glace caramel beurre salé et vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly | 7,00€ |
| La crème brûlée | 7,00€ |
| Le banoffee, banane, confiture de lait, spéculos, chantilly | 7,00€ |
| Le moelleux au chocolat maison, crème anglaise | 7,00€ |
| Le riz au lait et sa boule de glace au caramel beurre salé | 7,00€ |
| La coupe d'ananas frais | 6,50€ |
| Glaces et sorbets : 2 parfums au choix, chantilly | 6,50€ |
| Le fromage : Ossau Iraty et sa confiture de cerises noires*** | 8,50€ |
| Le café gourmand : mignardises, café*** | 8,50€ |
| «Le cabalemon» : sorbet citron, Crème de citron Cabanel (liqueur artisanale)*** | 8,50€ |
| «L'after eight » : glace menthe-chocolat, Crème de menthe Cabanel (liqueur artisanale)*** | 8,50€ |

***Supplément de 2,00€ sur les menus

DEMANDEZ NOTRE CARTE DE PRODUITS À EMPORTER