

LES MENUS

LE MENU CASSOULET 25,00€

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

La chiffonnade de jambon cuit
à la truffe, salade verte

La salade de supions en persillade,
chorizo, tomate, 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

Le tartare de crevettes : crevettes, pomme
Granny Smith, oignon rouge, tomate, ciboulette

§

Les ribs d'agneau rôtis, pommes de terre
grenailles et carottes confites, jus de romarin

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

La truite saumonée au beurre,
pommes de terre grenaille confites

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

§

Dessert au choix

A LA CARTE

LES ENTREES

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€
Le tartare de crevettes : crevettes, pomme Granny Smith, oignon rouge, tomate, ciboulette	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€
La chiffonnade de jambon cuit à la truffe, salade verte	9,50€
La salade de supions en persillade, chorizo, tomate, salade verte	9,50€
La salade façon 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,	19,50€
gésiers de canard confits, magret de canard séché, salade verte	
L'entrée du jour (voir ardoise, sauf week-end et jours fériés)	8,90€

LES SPECIALITES

Le cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc) et sa salade verte	21,00€
Les ribs d'agneau rôtis, pommes de terre grenailles et carottes confites, jus de romarin	19,00€
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€
La truite saumonée au beurre, pommes de terre grenaille 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 race Simmental, 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, ketchup aux piquillos -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€
La crème caramel et éclats de pop corn	7,00€
Le mi-cuit au chocolat maison, crème anglaise	7,00€
La brioche façon pain perdu, glace vanille, coulis caramel	7,00€
La coupe d'ananas frais	6,00€
Glaces et sorbets : 2 parfums au choix, chantilly	6,50€
L'assiette de fromages***	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 A EMPORTER