

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

La soupe de légumes maison
§

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

Les couteaux en persillade, salade verte
§

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

Le saumon, sauce à l'estragon,
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€
Les couteaux en persillade, salade verte	13,00€
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€
La soupe de légumes maison	9,00€
La salade du chef : poulet croustillant, oignons frits, parmesan, tomate, salade verte	10,50€
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 SPECIALITES

Le cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc) et sa salade verte	22,50€
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 bœuf : 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 saumon, sauce à l'estragon, 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, 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€
Le banoffee, banane, confiture de lait, spéculos, chantilly	7,00€
Caramel liégeois : glace caramel beurre salé et vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly	7,00€
La crème brûlée	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	6,50€
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 A EMPORTER