

LES MENUS

LE MENU CASSOULET 24,90€

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

§

Dessert au choix

LE MENU ENFANT 10,90€

(jusqu'à 12 ans)
Steak haché (bœuf origine France) ou
Saucisse de Toulouse grillée
avec frites maison

§

Glace ou sorbet

LE MENU OCCITAN 41,90€

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 24,90€

ENTRÉE + PLAT 20,90€

PLAT + DESSERT 18,90€

L'entrée du jour (voir ardoise)

Le crumble de légumes à la provençale

Le velouté de potiron, éclats de noisettes et
chips de bacon

Le pâté en croûte au lapin et noisettes,
sauce marchand de vin, salade verte

L'oeuf cocotte aux champignons et chèvre,
toasts, salade verte *supplément 1,00€

§

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 31,90€

ENTRÉE + PLAT 28,90€

PLAT + DESSERT 25,50€

Les ravioles, huile d'olive à la truffe noire,
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 au chèvre chaud et miel sur toast

§

La pluma de cochon Duroc Batallé,
sauce ketchup aux piquillos, frites maison

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

Le filet de daurade royale à la plancha,
légumes à la provençale *supplément 1,00€

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

§

Dessert au choix

A LA CARTE

LES ENTREES

Le crumble de légumes à la provençale (herbes et parmesan)	9,50€
L'oeuf cocotte aux champignons et chèvre, toasts, salade verte	10,50€
L'ardoise de charcuteries : jambon cuit à la truffe, chorizo iberico, saucisse sèche, pâté basque	13,50€
Le croustillant au confit de canard et chèvre chaud, miel, salade verte	13,50€
Les ravioles, huile d'olive à la truffe noire, crème de parmesan	14,00€
Le foie gras de canard entier mi-cuit maison, toasts, confit d'oignons, salade verte	23,00€
Le velouté de potiron, éclats de noisettes et chips de bacon	9,50€
La salade au chèvre chaud et miel sur toasts	13,50€
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€
Le pâté en croûte au lapin et noisettes, sauce marchand de vin, salade	9,50€
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	21,00€
La pluma de cochon Duroc Batallé, sauce ketchup aux piquillos, frites maison	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	19,00€
La brochette de cœurs de canard à la fleur de sel, frites maison, salade verte	16,50€
Le hamburger de boeuf : boeuf haché, tomate, oignons frits, fromage, salade verte, frites maison	20,00€
Les gambas snackées, riz pilaf sauté au soja et légumes	16,50€
Le filet de daurade royale à la plancha, légumes à la provençale	21,50€
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	25,00€
Le magret de canard gras émincé, frites maison, salade verte	23,00€

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	6,90€
La crème brûlée	6,90€
Le « banoffee » maison : banane, confiture de lait, spéculos, chantilly	6,90€
La crème au chocolat maison	6,50€
La verrine de riz au lait, glace au caramel beurre salé	6,90€
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