

SÉLECTION VINS ET CHAMPAGNES

Vins rouges (75 cl)

A la carte

- Les petits Clément - IGP Côtes-du-Tarn 15.00€
- Sainte-Cécile - Domaine Aubert - AOC Côtes du Rhone 18.00€
- Château Sauvagières - Prestige - ABC Buzet 24.00€
- Domaine de Longueroche - Tradition - ACC Corbières 28.00€
- Pic Saint-Loup - Reserve Les Almades - AOP Languedoc 32.00€

Vins Blancs (75 cl)

- Les petits Clément - Blanc sec - IGP - Côtes du Tarn 15.00€
- Maison Ventenac - Préjugés - Vin de France Chardonnay 28.00€
- Mâcon-villages - Terres secrètes - Reserve - AOP - Bourgogne 30.00€

Vins Rosés (75 cl)

- Les petits Clément - IGP Côtes du Tarn 15.00€
- Maurin des maures - IGP Côtes de Provence 23.00€

Vin au verre "Les petits Clément" - IGP Côtes du Tarn 4.50€
Rouge, Blanc ou Rosé

Pichet de vin "Les petits Clément" - IGP Côtes du Tarn 50cl 8.50€
Rouge, Blanc ou Rosé

Champagnes (75 cl)

- Maison Veuve Pelletier - Brut 40.00€
- Maison Gremillet - Grande réserve - Blanc de Noirs brut 55.00€

NOS BOISSONS

Apéritifs

Ricard	2 cl	5.00€
Martini blanc / rouge	6 cl	6.00€
Suze	4 cl	6.00€
Gin	4 cl	7.50€
Vodka	4 cl	7.50€
Porto	4 cl	6.00€
Whisky	4 cl	7.50€
Rhum	4 cl	7.00€
Muscat	4 cl	6.00€
Cocktail maison	10cl	7.00€
Kir (pêche ou cassis)	10cl	6.00€
Coupe de champagne	10cl	10.00€

Bières pressions

Leffe blonde	25 cl	5.50€
Leffe blonde	50 cl	7.50€

Eaux

Evian	1 L	6.00€
San Pellegrino	1 L	7.00€

Sans alcool

Soda (coca cola, ice tea, Perrier, Schweppes, orangina)	33 cl	5.50€
Jus de fruit (Orange, pomme, ananas, fraise, abricot)	25 cl	5.50€
Sirops (grenadine, pêche, menthe, fraise, cassis)	25 cl	2.30€

Boissons chaudes

Café expresso	2.30€
Café décaféiné	2.50€
Café allongé	2.80€
Thé et infusion	3.50€

Digestifs

Get 27 / Get 31	4 cl	7.00€
Manzana / Bailey's	4 cl	7.00€
Armagnac / Cognac	4 cl	8.00€
Eau de vie prune / poire	4 cl	8.00€

LES ENTRÉES

Assiette de charcuteries	10.50€
Salade de chèvre chaud, miel et noix	11.50€
Tartare de saumon à l'huile d'olives et citron	11.50€
Burrata crémeuse, tomates cerises et pesto	11.50€
Salade du Sud-Ouest (Foie gras, gésiers, magrets séchés)	14.50€

LES PLATS

L'authentique Cassoulet de Castelnaudary, salade à l'ail	16.50€
Poisson selon le marché, sauce beurre blanc	15.50€
La Cuisse de canard confite, jus corsé	14.50€
Coeur de rumsteck, sauces au poivre	16.50€
Tartare de boeuf Charolais au couteau	15.50€
La véritable Saucisse de Toulouse	14.50€

LE FROMAGE

Saint Marcellin IGP, confiture de cerises noires	7.00€
--------------------------------------------------	-------

LES DESSERTS

La profiterole, glace vanille, chantilly et sauce chocolat	7.00€
Tarte au citron meringuée	6.00€
Crème brûlée à la cassonnade et vanille bourbon	5.50€
Moelleux au chocolat coulant	6.00€
Panna-cotta aux fruits rouges	5.50€
Café ou thé gourmand	8.00€

Menu Gourmand 27€

Assiette de charcuteries

Salade de chèvre chaud, Miel et noix
Tartare de saumon à l'huile d'olive et citron

L'authentique Cassoulet de Castelnaudary

Poisson selon le marché, sauce beurre blanc

Coeur de rumsteck, sauces au choix, frites maison

Dessert au choix

(p'tit supp. 1.50€ pour le café gourmand)

Menu Cassoulet 20€

L'authentique Cassoulet de Castelnaudary

aux deux confits (porc et canard)

servi avec sa salade

+

Dessert au choix

(p'tit supp. 1.50€ pour le café gourmand)