

LES MENUS

LE MENU CASSOULET 21,00€

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

§

Dessert au choix

LE MENU ENFANT 9,50€

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

§

Glace ou sorbet

LE MENU OCCITAN 35,00€

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

Les bonbonettes de canard, foie gras de canard poêlé enrobé
d'aiguillettes de canard en brochettes, 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 21,00€

ENTRÉE + PLAT 17,50€

PLAT + DESSERT 16,50€

L'entrée du jour (voir ardoise)

Les oeufs mimosa au jambon cuit à la truffe,
salade verte

Les asperges, vinaigrette aux condiments

La salade fermière : gésiers de dinde confits,
pommes de terre, asperges, salade verte

§

Le plat du jour (voir ardoise)

L'araignée de porc, sauce au miel,
purée maison, salade verte

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

Les lamelles d'encornet géant,
risotto et crème au curry

§

Dessert au choix

LE MENU GOURMAND

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 27,00€

ENTRÉE + PLAT 22,00€

PLAT + DESSERT 21,00€

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

§

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

La saucisse de Toulouse grillée, jus réduit, purée maison

Le merlu, crème au chorizo, piperade

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

§

Dessert au choix

A LA CARTE

LES ENTREES

L'entrée du jour (voir ardoise, sauf week-end et jours fériés)	8,50€
L'ardoise de charcuteries : jambon cuit à la truffe, chorizo iberico, saucisse sèche, pâté basque	10,50€
Les asperges, vinaigrette maison aux condiments	8,50€
Le croustillant au confit de canard et chèvre chaud, miel, salade verte	11,50€
Les ravioles, huile d'olive à la truffe noire, crème de parmesan	12,50€
Le foie gras de canard entier mi-cuit maison, toasts, confit d'oignons, salade verte	19,50€
Les oeufs mimosa au jambon cuit à la truffe, salade verte	8,50€
La salade fermière : gésiers de dinde confits, pommes de terre, asperges, 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	17,00€
La salade au chèvre chaud sur toasts, figures confites au romarin, miel	12,00€

LES SPECIALITES

Le cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc) et sa salade verte	18,00€
Les « bonbonnettes » de canard : foie gras de canard poêlé enrobé d'aiguillettes de canard en brochette, frites maison, salade verte	19,50€
La saucisse de Toulouse grillée, jus réduit, purée maison, salade verte	14,50€
La cuisse de canard confite, frites maison, salade verte	18,00€
Les rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, purée maison	17,00€
La brochette de cœurs de canard à la fleur de sel, frites maison, salade verte	14,00€
L'araignée de porc, sauce au miel, purée maison, salade verte	13,50€
Le hamburger de boeuf : bœuf haché, tomate, oignons frits, fromage, salade verte, frites maison	18,00€
Les lamelles d'encornet géant, risotto et crème au curry	13,50€
Le merlu, crème de chorizo et piperade	17,00€
Le plat du jour (voir ardoise, sauf week-end et jours fériés)	13,00€

LES VIANDES (origine France et UE)

Le tartare de bœuf préparé ou non préparé, cru ou juste poêlé 180g	17,50€
L'entrecôte race Simmental	23,00€
Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et salade verte.	

LES DESSERTS

Le dessert du jour (voir ardoise, sauf week-end et jours fériés)	5,50€
Caramel liégeois : glace caramel beurre salé et vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly	6,50€
La crème brûlée	5,50€
Le « banoffee » maison : banane, confiture de lait, spéculos, chantilly	6,00€
La brioche façon pain perdu, glace vanille, coulis caramel	6,00€
La crème au chocolat maison	5,50€
La verrine de riz au lait, glace au caramel beurre salé	6,00€
Le fromage blanc : nature, sucre ou coulis de fruits rouges	5,00€
Glaces et sorbets : 2 parfums au choix, chantilly	5,50€
L'assiette de fromages	6,50€
Le café gourmand : mignardises, café***	7,50€
« Le cabalemon » : sorbet citron, Crème de citron Cabanel***	7,50€
« L' after eight » : glace menthe-chocolat, Crème de menthe Cabanel***	7,50€

***Supplément de 1,50€ sur les menus

DEMANDEZ NOTRE CARTE DE PRODUITS A EMPORTER :
CASSOULET, FOIE GRAS, CONFIT, PANIERS GOURMANDS