

# LES MENUS

## LE MENU CASSOULET 22,50€

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

§

Dessert au choix

## LE MENU ENFANT 10,00€

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

§

Glace ou sorbet

## LE MENU OCCITAN 39,00€

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 bonbonnettes 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 22,50€

ENTRÉE + PLAT 19,00€

PLAT + DESSERT 17,00€

L'entrée du jour (voir ardoise)

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

Le velouté aux champignons et ses croutons

La terrine du chef aux gésiers dinde,  
toasts, 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 28,50€

ENTRÉE + PLAT 25,00€

PLAT + DESSERT 23,00€

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

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

§

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

La saucisse de Toulouse grillée, jus réduit, purée maison

La nage de gambas, bisque de crustacés, légumes

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

§

Dessert au choix

# A LA CARTE

## LES ENTREES

L'entrée du jour ( <b>voir ardoise, sauf week-end et jours fériés</b> )	8,50€
L'ardoise de charcuteries : jambon cuit à la truffe, chorizo iberico, saucisse sèche, pâté basque	11,50€
Le velouté aux champignons et ses croutons	8,50€
Le croustillant au confit de canard et chèvre chaud, miel, salade verte	12,50€
Les ravioles, huile d'olive à la truffe noire, crème de parmesan	12,00€
Le foie gras de canard entier mi-cuit maison, toasts, confit d'oignons, salade verte	21,00€
Les oeufs mimosa au jambon cuit à la truffe, salade verte	9,00€
La salade fermière : gésiers de dinde confits, pommes de terre, courgettes, salade verte	11,00€
La salade Lauragaise : foie gras de canard entier mi-cuit maison sur toast, gésiers de canard confits, magret de canard séché	18,50€
La salade au chèvre chaud sur toasts, figues confites au romarin, miel	13,00€
La terrine du chef aux gésiers de dinde, toasts, salade verte	8,50€

## LES SPECIALITES

Le cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc) et sa salade verte	19,50€
Les « bonbonnettes » de canard : foie gras de canard poêlé enrobé d'aiguillettes de canard en brochette, frites maison, salade verte	20,50€
La saucisse de Toulouse grillée, jus réduit, purée maison, salade verte	16,00€
La cuisse de canard confite, frites maison, salade verte	19,00€
Les rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, purée maison	17,50€
La brochette de cœurs de canard à la fleur de sel, frites maison, salade verte	14,50€
L'araignée de porc, sauce au miel, purée maison, salade verte	14,00€
Le hamburger de boeuf : boeuf haché, tomate, oignons frits, fromage, salade verte, frites maison	18,50€
Les lamelles d'encornet géant, risotto et crème au curry	14,00€
La nage de gambas, bisque de crustacés, légumes	18,00€
Le plat du jour ( <b>voir ardoise, sauf week-end et jours fériés</b> )	13,50€

## LES VIANDES (*origine France et UE*)

Le tartare de bœuf préparé ou non préparé, cru ou juste poêlé 180g	18,50€
L'entrecôte race Simmental	23,50€
Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et salade verte.	

## LES DESSERTS

Le dessert du jour ( <b>voir ardoise, sauf week-end et jours fériés</b> )	6,00€
Caramel liégeois : glace caramel beurre salé et vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly	6,50€
Les profiteroles : glace vanille, sauce au chocolat, chantilly	6,50€
La crème brûlée	6,00€
Le « banoffee » maison : banane, confiture de lait, spéculos, chantilly	6,50€
La brioche façon pain perdu, glace vanille, coulis caramel	6,50€
La crème au chocolat maison	6,00€
La verrine de riz au lait, glace au caramel beurre salé	6,50€
L'ananas frais	6,00€
Glaces et sorbets : 2 parfums au choix, chantilly	6,00€
L'assiette de fromages	7,00€
Le café gourmand : mignardises, café***	8,00€
« Le cabalemon » : sorbet citron, Crème de citron Cabanel (liqueur artisanale)***	8,00€
« L' after eight » : glace menthe-chocolat, Crème de menthe Cabanel (liqueur artisanale)***	8,00€

\*\*\*Supplément de 1,50€ sur les menus

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