

NOS BOISSONS

APERITIFS

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€

BIERES 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	2.50€
Café décaféiné	2.80€
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€

NOS VINS & CHAMPAGNES

VIN ROUGE

75 cl

- Les petits Clément - IGP Côtes-du-Tarn 20.00€
- Sainte-Cécile - Domaine Aubert - AOC Côtes du Rhone 24.00€
- Château Sauvagières - Prestige - ABC Buzet 26.00€
- Domaine de Longueroche - Tradition - ACC Corbières 30.00€
- La cave Languedocienne - Marcelin Albert - AOP Minervois 30.00€
- Pic Saint-Loup - Reserve Les Almades - AOP Languedoc 34.00€
- Les launes - Delas - AOP Crozes Hermitage 44.00€
- Etoiles de Mondorion - Saint-Emilon grand cru 46.00€

VIN BLANC

- Les petits Clément - Blanc sec - IGP - Côtes du Tarn 20.00€
- Maison Ventenac - Préjugés - Vin de France Chardonnay 28.00€
- Mâcon-villages - Terres secrètes - Reserve - AOP - Bourgogne 30.00€

VIN ROSE

- Les petits Clément - IGP Côtes du Tarn 20.00€
- Maurin des maures - IGP Côtes de Provence 26.00€

VIN DE TABLE

- 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 15.00€
Rouge, Blanc ou Rosé

CHAMPAGNE

- Maison Veuve Pelletier - Brut 45.00€
- Maison Gremillet - Grande réserve - Blanc de Noirs brut 80.00€

A LA CARTE

À PARTAGER

NOTRE FAMEUSE TERRINE DE CAMPAGNE

Au piment d'Espelette, toasts et cornichons

12,50 €

LA PLANCHE DE JAMBON DE PAYS

Toasts et cornichons

20.00€

PLATS

CASSOULET MAISON DEPUIS 1956

Aux deux confits (Porc et canard), servi avec une salade à l'ail

19,50 €

CUISSE DE CANARD CONFITE

Frites maison

18,50 €

FILET DE MAGRET DE CANARD

Frites maison, sauce poivre vert

19,50 €

LA BAVETTE AUX ÉCHALOTES

Boeuf sélectionné et maturé, frites maison

18,50 €

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

Préparé, frites maison

17,50 €

SAUCISSE DE TOULOUSE

Purée maison, salade

15,50 €

LA FAMEUSE PIECE DE BOEUF

Boeuf sélectionné et maturé, frites maison

19,50 €

GAMBAS À LA PLANCHA

En persillade

19,50 €

POISSON (SELON LE MARCHÉ)

Servi avec un aioli

17,50 €

FOIE DE VEAU PERSILLÉ

Frites maison

15,50 €

ENTRÉES

LA GRANDE SALADE TOULOUSAINNE

Foie gras de canard, gésiers de canard, magrets séchés, lardons

17,50 €

LA GRANDE SALADE DE CHEVRE CHAUD

Toasts de chèvres chauds, lardons, noix, miel

16,50 €

LA PLANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras mi-cuit, toasts et confit d'oignons

21,00 €

SAUMON AU NATUREL

Mariné à l'huile d'olives et citron

14,50 €

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES

Boudin noir, saucisson d'Ardèche, pâté de campagne, jambon sec, saucisse sèche, cornichons et beurre conviette AOP

16,00 €

FROMAGE

LA PLANCHE DE FROMAGES

Sélection de fromages affinés, confiture de cerises noire

12,50 €

DESSERTS

PANNA-COTTA

Au coulis de fruits rouges

6,50 €

PROFITEROLE

Glace vanille, chantilly, sauce au chocolat

10.00 €

CRÈME BRULÉE

à la cassonnade et vanille bourbon

6,50 €

BABA AU RHUM

Rhum ambré, chantilly

9,00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

Chocolat noir grand cru

6,50 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Assortiment de mini desserts

10,00 €

MENUS

MENU 1956

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 27,00 €

SALADE SUD OUEST

Foie gras de canard, Gésiers de canard, magrets séchés

* * *

CASSOULET MAISON DEPUIS 1956

Aux deux confits (Porc et canard), salade à l'ail

* * *

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

Chocolat noir grand cru

OU

CRÉME BRULÉE

aA la cassonnade et vanille bourbon

OU

PANNA-COTTA

Au coulis de fruits rouges

BRASSERIE

Du Lundi au Vendredi midi uniquement

Plat = 15,50 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 17,50 €

Entrée + Plat + Dessert = 19,50 €

OEUF MIMOSA AUX THON

OU

CROUSTILLANT DE CONFIT DE CANARD

Confit de canard effiloché, chèvre et miel, salade

* * *

PIÈCE DE BOEUF

Frites maison, sauce échalotes

OU

ECHINE DE COCHON

"DUROC DE BATAILLE" CONFITE

Purée maison, salade

OU

POISSON DU MOMENT

Servi avec un aïoli

* * *

TARTE OU PATISSERIE DU MOMENT

MENU GENERATIONS

Entrée + Plat + Dessert = 35,00 €

LA SALADE TOULOUSAINE

Foie gras de canard, gésiers de canard, magrets séchés, lardons

LA SALADE DE CHEVRE CHAUD

Toasts de chèvres chauds, lardons, noix, miel

PLANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras mi-cuit, toasts et confit d'oignons

SAUMON AU NATUREL

Mariné à l'huile d'olives et citron

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES

Boudin noir, saucisson d'Ardèche, pâté de campagne, jambon sec, saucisse sèche, cornichons et beurre conviette AOP

* * *

CASSOULET MAISON DEPUIS 1956

Aux deux confits (Porc et canard), salade à l'ail

OU

FILET DE MAGRET DE CANARD

Frites maison, sauce poivre vert

OU

PIÈCE DE BOEUF

Boeuf sélectionné et maturé, frites maison, sauce Béarnaise

OU

POISSON (SELON LE MARCHÉ)

Servi avec un aïoli

* * *

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages, confiture de cerises noire

OU

DESSERT AU CHOIX

Petit supplément pour le café gourmand = 1,50 €