

LES MENUS

LE MENU CASSOULET 23,90€

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 39,90€

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 suprême de pintade, sauce au foie gras, purée de patates douces
ou

Cuisse de canard confite, frites maison, salade verte

§

Dessert au choix

LES FORMULES BRASSERIE

(sauf week-end et jours fériés)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23,90€

ENTRÉE + PLAT 19,90€

PLAT + DESSERT 17,90€

L'entrée du jour (voir ardoise)

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

La salade de saison : pointes d'asperges vertes,
lard grillé, copeaux de parmesan

Le crumble de légumes à la provençale

§

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 29,90€

ENTRÉE + PLAT 26,90€

PLAT + DESSERT 23,90€

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 daurade à la plancha, légumes à la provençale

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€
La salade de saison : pointes d'asperges vertes, lard grillé, copeaux de parmesan, salade verte	10,50€
L'ardoise de charcuteries : jambon cuit à la truffe, chorizo iberico, saucisse sèche, pâté basque	12,00€
Le croustillant au confit de canard et chèvre chaud, miel, salade verte	13,00€
Les ravioles, huile d'olive à la truffe noire, crème de parmesan	13,50€
Le foie gras de canard entier mi-cuit maison, toasts, confit d'oignons, salade verte	22,00€
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	11,50€
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€
La salade au chèvre chaud sur toasts, figues confites au romarin, miel, salade	13,50€
L'entée 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	20,50€
Le suprême de pintade, sauce au foie gras, purée de patates douces	20,00€
L'escalope de veau maison : jambon cru, crème aux champignons, purée maison	17,50€
La saucisse de Toulouse grillée, jus réduit, purée maison, salade verte	16,50€
La cuisse de canard confite, frites maison, salade verte	20,00€
Les rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, purée maison	18,50€
La brochette de cœurs de canard à la fleur de sel, frites maison, salade verte	15,50€
L'araignée de porc, sauce au miel, purée maison, salade verte	15,00€
Le hamburger de boeuf : bœuf haché, tomate, oignons frits, fromage, salade verte, frites maison	19,50€
Les lamelles d'encornet géant, risotto et crème au curry	15,00€
La daurade à la plancha, légumes à la provençale	18,00€
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	19,00€
L'entrecôte race Simmental	25,00€
Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et salade verte.	

Sauces au choix : poivrade, au bleu, moutarde à l'ancienne -supplément 2,50€

LES DESSERTS

Le dessert du jour (voir ardoise, sauf week-end et jours fériés)	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 mousse au chocolat maison, fleur de sel	6,00€
La verrine de riz au lait, glace au caramel beurre salé	6,50€
La coupe de fruit 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