

BRASSERIE

Du Lundi au Vendredi midi uniquement
From Monday to Friday, lunchtime only

Plat	15,50 €
Dish	
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	17,50 €
Starter + Main or Main + Dessert	
Entrée + Plat + Dessert	19,50 €
Starter + Main + Dessert	

ENTRÉE DU JOUR SELON L'IDÉE DU CHEF STARTER OF THE DAY

ou/or

OEUF MIMOSA AU THON DEVILED EGGS WITH TUNA

ou/or

CROUSTILLANT DE CONFIT DE CANARD

Confit de canard effiloché, chèvre et miel, salade

CRISPY DUCK CONFIT

Duck confit with goat cheese and honey, salad

PIÈCE DE BOEUF

Frites maison, sauce échalotes

PIECE OF BEEF

Homemade fries and shallot

ou/or

ÉCHINE DE COCHON

«DUROC DE BATAILLE» CONFITE

Purée maison, salade

SPAR RIBE

Mashed potatoe, salad

ou/or

POISSON DU MOMENT

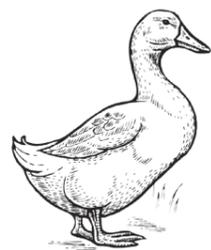
Servi avec un aioli

FISH

Served with aioli

TARTE OU PATISSERIE DU MOMENT

PIE OR PASTRY



Un peu d'histoire !



L'origine du cassoulet remonte à l'époque médiévale lors du siège de Castelnaudary par les anglais.

Les habitants en proie à la famine, mirent en commun tout ce qu'ils avaient pour nourrir les soldats de la ville.

Lard, porcs, fèves, saucisses, viandes furent rassemblés dans une grande jatte et ainsi la légende de la recette prit corps.

Prosper Montagné, célèbre chef à Paris, natif de notre belle cité, proclamait dans son ouvrage intitulé Le Festin Occitan sa fameuse trilogie du Cassoulet : « Le Cassoulet est le Dieu de la cuisine Occitane, un Dieu en trois personnes: Dieu le Père qui est le Cassoulet de Castelnaudary; Dieu le Fils qui est celui de Carcassonne et le Saint-Esprit qui est celui de Toulouse »!
Cassoulets soient-ils.

*Alors venez à la rencontre
du fils prodigue !*



**Vous avez passé un bon moment ?
Laissez-nous un avis
en scannant ce QR code !**



MAISON DU CASSOULET

Il était une fois, le cassoulet...



Ici nous préparons l'authentique Cassoulet de Castelnaudary dans les strictes règles de l'art.

Cuit et servi dans sa typique « cassole », nous n'y insérons que les ingrédients traditionnels : haricots lingots du lauragais, viandes tels que le jarret, le confit et la saucisse ainsi que l'ail indispensable à la cuisine occitane.

C'est ensuite lors de la cuisson dans la cassole que s'opère l'alchimie et que toute la noblesse du mets se révèle. La croûte qui se forme est percée à différents moments pour que les haricots soient bien fondants en bouche ...

**Vous aimez la recette ?
Retrouvez-la sur l'immense tableau noir
à l'entrée de la salle.**



CARTE

A PARTAGER / TO SHARE

NOTRE FAMEUSE TERRINE DE CAMPAGNE 12,50 €

Au piment d'Espelette, toasts et cornichons
OUR FAMOUS COUNTRY-STYLE PÂTÉ
With Espelette pepper, toasts and pickles

LA PLANCHE DE JAMBON DE PAYS 20,00 €

Toasts et cornichons
THE PLATTER OF COUNTRY HAM
Toasts and pickles

PLATS / DISHES

CASSOULET MAISON DEPUIS 1956 23,50 €

Aux deux confits (porc et canard)
servi avec une salade à l'ail
HOMEMADE CASSOULET SINCE 1956
Two confits (pork and duck)
served with a gartic salad

CUISSE DE CANARD CONFITE 18,50 €

Frites maison
CONFIT DUCK LEG
Homemade fries

MAGRET DE CANARD 23,00 €

Frites maison, sauce poivre vert
DUCK BREAST FILLET
Homemade fries, green pepper sauce

LA BAVETTE AUX ÉCHALOTTES 19,50 €

Boeuf sélectionné et mûré, frites maison
FLANK STEAK WITH SHALLOTS
Homemade fries

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 19,50 €

Préparé, frites maison
CLASSIC BEEF TARTARE
Prepared, homemade fries

SAUCISSE DE TOULOUSE 17,50 €

Purée maison, salade
SAUCISSE DE TOULOUSE
Purée maison, salade

LA FAMEUSE PIÈCE DE BOEUF 21,00 €

Boeuf sélectionné et mûré, frites maison
OUR FAMOUS PIECE OF BEEF
Homemade fries

GAMBAS À LA PLANCHA 22,00 €

En persillade
GRILLED KING PRAWN
Persillade

POISSON (SELON LE MARCHÉ) 18,50 €

Servi avec un aioli
FISH
Served with aioli

ENTREES / STARTER

LA GRANDE SALADE TOULOUSAINNE 17,50 €

Foie gras de canard, gésiers de canard,
magrets séchés, lardons
THE GREAT TOULOUSAINNE SALAD
Foie gras of duck, gizzard of duck,
dried duck breast and lardon

LA GRANDE SALADE DE CHÈVRE CHAUD 16,50 €

Toasts de chèvre chaud, lardons, noix, miel
THE GREAT WARM GOAT CHEESE SALAD
Toasts of warm goat cheese, lardon, nuts and honey

LA PLANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD 21,00 €

Foie gras mi-cuit, toasts et confit d'oignons
BOARD OF DUCK
Foie gras, toasts and candied onions

SAUMON AU NATUREL 14,50 €

Mariné à l'huile d'olive et citron
NATURAL SALMON
Marinated in olive oil and lemon

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES 16,00 €

Boudin noir, saucisson d'Ardèche, pâté de campagne,
jambon sec, saucisse sèche, cornichons
et beurre Conviette AOP
CHARCUTERIE BOARD
Black puddin, saucisson, country pat, dried hampickle
and butter

FROMAGE / CHEESE

LA PLANCHE DE FROMAGES 12,50 €

Sélection de fromages affinés, confiture de cerises noires
CHEESE PLATTER
Selection of matured cheeses, black cherry jam

DESSERTS

PANNA COTTA 6,50 €

Au coulis de fruits rouges / Red fruit coulis

PROFITEROLES 10,00 €

Glace vanille, chantilly, sauce au chocolat
Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce

CRÈME BRULÉE À LA VIOLETTE 7,50 €

La plus Toulousaine des crèmes brulées !
CRÈME BRULÉE WITH VIOLET - Toulouse speciality

BABA AU RHUM 9,00 €

Rhum ambré, chantilly
RUM BABA - Amber rum and whipped cream

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 7,00 €

Chocolat noir grand cru
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE
Dark chocolate

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11,50 €

Assortiment de mini desserts
COFFEE OR TEA WITH DESSERTS SELECTION

MENUS

MENU 1956

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28,50 €

Starter + Main or Main + Dessert

SALADE SUD-OUEST

Foie gras de canard, gésiers de canard,
magrets séchés

TOULOUSAINNE SALAD

Foie gras of duck, gizzard of duck,
dried duck breast

CASSOULET MAISON

DEPUIS 1956

Aux deux confits (porc et canard), salade à l'ail
HOMEMADE CASSOULET

SINCE 1956

Two confits (pork and duck) served with a gartic salad

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

Chocolat noir grand cru

HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE

Dark chocolate

ou/or

CRÈME BRULÉE

À la cassonade et vanille Bourbon

CRÈME BRULÉE

Brown sugar and Bourbon vanilla

ou/or

PANNA COTTA

Au coulis de fruits rouges

Red fruit coulis



MENU GENERATIONS

Entrée + Plat + Dessert 35,00 €
Starter + Main + Dessert

LA SALADE TOULOUSAINNE

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

THE GREAT TOULOUSAINNE SALAD

Foie gras of duck, gizzard of duck,
dried duck breast and lardon

ou/or

LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Toasts de chèvre chaud, lardons, noix, miel
THE GREAT WARM GOAT CHEESE SALAD
Toasts of warm goat cheese, lardon, nuts and honey

ou/or

PLANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras mi-cuit, toasts et confit d'oignons
DUCK FOIE GRAS PLATTER

Foie gras, toasts and candied onions

ou/or

SAUMON AU NATUREL

Mariné à l'huile d'olive et citron

NATURAL SALMON

Marinated in olive oil and lemon

ou/or

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES

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

CHARCUTERIE PLATTER

Black puddin, saucisson, country pat, dried ham,
pickle and butter

ou/or

CASSOULET MAISON DEPUIS 1956

Aux deux confits (porc et canard), salade à l'ail
HOMEMADE CASSOULET SINCE 1956
Two confits (pork and duck) served with a gartic salad

ou/or

FILET DE MAGRET DE CANARD

Frites maison, sauce poivre vert

DUCK BREAST FILLET

Homemade fries, green pepper sauce

ou/or

PIÈCE DE BOEUF

Boeuf sélectionné et mûré, frites maison, sauce Béarnaise

OUR FAMOUS PIECE OF BEEF

Homemade fries

ou/or

POISSON (SELON LE MARCHÉ) Servi avec un aioli

FISH Served with aioli

ou/or

ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages affinés, confiture de cerises noires

CHEESE PLATTER

Selection of matured cheeses, black cherry jam

ou/or

DESSERT AU CHOIX / CHOICE OF DESSERT

Petit supplément pour le café gourmand = 1,50 €
Small supplement for gourmet coffee