

EN ENTRÉE

Terrine de campagne à l'ancienne	9.50€
Salade Toulousaine, magrets séchés et gésiers de canard confits	9.50€
Assiette de foie gras de canard mi-cuit maison, confit d'oignons	14.50€

LES GRANDES SALADES

Grande salade au chèvre chaud, Chèvre chaud, gésiers de canard confits, miel et noix	18.50€
Grande salade Gourmande, Foie gras de canard mi-cuit maison, magrets séchés et gésiers de canard confits	19.50€

PLATS

Tous nos plats, à l'exception du cassoulet sont servis avec frites maison et salade.

L'échine de cochon confite	17.50€
La Véritable saucisse de Toulouse	18.50€
Le Tartare de saumon au naturel, jus de citron, aneth et huile d'olive	19.50€
Notre Tartare de boeuf Charolais préparé	19.50€
La Cuisse de canard confite	21.00€
La Fameuse pièce de boeuf, sauce au poivre vert	21.50€
L'Incontournable Cassoulet maison "depuis 1956" accompagné de sa salade à l'ail	24.00€
Magret de canard entier, sauce au poivre vert	25.00€

FROMAGES

Saint Marcellin affiné, confiture de cerises noires	10.00€
--	--------

DESSERTS

Mousse au chocolat maison	7.50€
Crème brûlée à la violette, " la plus toulousaine des crèmes brûlées "	7.50€
Panna cotta et son coulis de fruits rouges	7.50€
La Fameuse Profiterole, glace vanille, chantilly et chocolat chaud	9.50€
Baba au rhum ambré " Saint James "	9.50€
Café ou thé gourmand, assortiment de gourmandises	11.50€

MENU "1956"

entrée + plat ou plat + dessert
28,50€

Terrine de campagne à l'ancienne
ou

Salade Toulousaine,
magrets séchés et gésiers de canard confits

L'incontournable Cassoulet maison "depuis 1956"

ou

La Cuisse de canard confite,
jus réduit et frites maison

Mousse au chocolat maison

ou

Panna cotta et son coulis de fruits rouges

ou

Crème brûlée à la violette,
" la plus toulousaine des crèmes brûlées "

MENU TERROIR

35€

Salade Gourmande du Sud-Ouest,

Foie gras de canard mi-cuit maison,
magrets séchés et gésiers de canard confits

ou

Salade de chèvre chaud,
Chèvre chaud, gésiers de canard, miel et noix

L'incontournable Cassoulet maison "depuis 1956"

ou

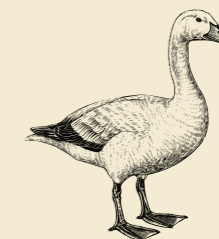
La Cuisse de canard confite,
jus réduit et frites maison

ou

La Fameuse pièce de boeuf,
sauce au poivre et frites maison

Dessert au choix dans la carte

Supplément de 2€
pour le café/thé gourmand



UN PEU D'HISTOIRE

Tout commence au cœur du pays Lauragais, à **Castelnaudary**, berceau incontesté du cassoulet. C'est ici que notre aventure a débuté en 1956, avec la création de **La Maison du Cassoulet**, un restaurant où le respect des traditions et l'amour des produits du Sud-Ouest sont élevés au rang d'art de vivre.

L'histoire du cassoulet remonte au XIVe siècle, durant la guerre de Cent Ans. Selon la légende, les habitants de Castelnaudary, assiégés par les Anglais, ont préparé un ragoût nourrissant avec les ressources disponibles - haricots secs, viandes de porc, confit de canard - pour redonner des forces à leurs soldats. Ce plat réconfortant est devenu un symbole de convivialité et de résistance dans la région.

Notre passion pour le cassoulet traverse les générations. Plat emblématique de la région, ce mets généreux trouve ses racines dans les foyers chauriens. Composé de haricots blancs fondants, de confit de canard, de saucisses et de viande de porc, le cassoulet a traversé les siècles pour devenir le symbole d'un terroir riche et authentique.

Chaque cuillerée évoque des histoires de partage, de convivialité et de savoir-faire transmis de génération en génération.

La Maison du Cassoulet est bien plus qu'un simple restaurant. Notre maison incarne cet héritage culinaire. Avec plusieurs établissements à notre actif, nous perpétons cette tradition à travers des recettes fidèles, préparées avec le même soin depuis nos débuts.

Toujours à Castelnaudary, dans notre conserverie **Maison Rivière**, nous prolongeons ce savoir-faire en proposant des conserves artisanales qui reflètent notre passion pour les produits du Sud-Ouest. Chaque terrine de cassoulet est préparé avec amour, selon des méthodes ancestrales, pour vous offrir un morceau d'authenticité, où que vous soyez.

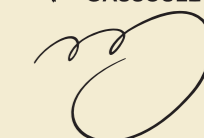
Retrouvez nos produits dans notre boutique gourmande en ligne « **Le Comptoir Gastronomique** » :



Profitez de 10% de réduction

avec le code
MDC10

 MAISON DU
CASSOULET



-Tarifs nets et services inclus -