

À PARTAGER...OU PAS !

Terrine de campagne à l'ancienne	9.50€
Tapenade d'olive et son pain grillé	7.00€
Houmous de pois chiches huile d'olive et citron	8.00€
Planche de jambon sec	12.00€
Carpaccio de saumon fumé et crème de citron	13.50€
Assiette de foie gras de canard maison confit d'oignons	14.50€
Planche mixte tapenade, houmous, paté au piment d'espelette, jambon sec	22.00€

LES GRANDES SALADES

Grande salade au chèvre chaud, Chèvre chaud, gésiers de canard confits, miel et noix	17.50€
Grande salade César, Poulet pané, oeuf dur, copeaux de parmesan et croûtons	18.50€
Grande salade Gourmande, Foie gras de canard maison, magrets séchés et gésiers de canard confits	19.50€

PLATS

Tous nos plats sont servis avec une salade verte.
Accompagnement au choix : frites, légumes ou purée (à l'exception du cassoulet)
Accompagnement supplémentaire +3.50€

La Véritable saucisse de Toulouse	18.50€
Le Poisson blanc selon arrivage sauce beurre blanc	19.50€
Le Burger à l'effiloché de canard cheddar affiné aux oignons caramélisés, sauce moutarde à l'ancienne et miel	20.00€
La Cuisse de canard confite	21.50€
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€
Le Magret de canard entier sauce au poivre vert	25.00€

FROMAGES

Assiette de fromages affinés Roquefort, St Marcelin, Camembert et confiture de cerises noires	10.00€
--	--------

DESSERTS

Mousse au chocolat maison	8.00€
Crème brûlée à la violette " la plus toulousaine des crèmes brûlées "	8.00€
Tartare d'ananas et mangue	8.00€
La Fameuse Profiterole glace vanille, chantilly et chocolat chaud	9.50€
Baba au rhum ambré	9.50€
Créations glacées Dame blanche, Colonel, Chocolat Liégeois...	9.50€
Café ou thé gourmand assortiment de gourmandises	11.50€

MENU "1956" • 28.50€

entrée + plat **OU** plat + dessert

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

MENU TERROIR • 35€

Assiette de foie gras de canard maison
confit d'oignons

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

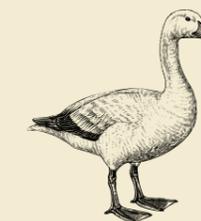
Supplément de 2€
pour le café/thé gourmand
et l'assiette de fromages

Petit Gourmand • 15€ Moins de 9 ans

Sirop à l'eau

Nuggets de poulet panés ou Saucisse de Toulouse
servis avec salade verte et au choix : frites, légumes ou purée

1 boule de glace



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.

 **MAISON DU
CASSOULET**



-Tarifs nets et services inclus -