

# LES MENUS

## LE MENU CASSOULET 19,90€

Le cassoulet de Castelnaudary  
aux deux confits (canard et porc)  
et sa salade verte

§

Dessert au choix

## LE MENU ENFANT 9,00€

(jusqu'à 12 ans)  
Steak haché (bœuf origine France) ou  
Saucisse de Toulouse grillée  
avec frites maison

§

Glace ou sorbet

### LE MENU OCCITAN 30.00€

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

Les bonbonnettes de canard : foie gras de canard poêlé enrobé  
d'aiguillettes de canard en brochettes, frites maison, salade verte

§

Dessert au choix

## LES FORMULES BRASSERIE

**(sauf week-end et jours fériés)**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19,50€

ENTRÉE + PLAT 15,50€

PLAT + DESSERT 14,50€

L'entrée du jour (voir ardoise)

Le tartare de thon façon sashimi, salade verte

L'oeuf cocotte au jambon cuit à la truffe  
et chèvre, toasts et salade verte

La tarte fine au saumon et épinards,  
salade verte

§

Le plat du jour (voir ardoise)

La saucisse de Toulouse grillée et sa purée  
maison, salade verte

Les brochettes de cœur de canard à la fleur de  
sel, frites maison, salade verte

La seiche à la plancha en persillade  
et ses légumes

§

Dessert au choix

## LE MENU GOURMAND

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23,50€

ENTRÉE + PLAT 19,50€

PLAT + DESSERT 18,50€

Les ravioles à l'huile de truffe noire, crème de parmesan

Le croustillant au confit de canard et chèvre, miel  
et salade verte

Le saumon Gravlax, salade verte

L'ardoise Basque : pâté basque,  
chorizo iberico, saucisse sèche

§

Le tartare de bœuf préparé ou non préparé,  
cru ou juste poêlé, frites maison

Le risotto au poulet et girolles

Le pavé de thon albacore mi-cuit, fondu d'épinards,  
sauce barbecue maison, cacahuètes torréfiées

Les rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne,  
purée maison

§

Dessert au choix

DEMANDEZ NOTRE CARTE DE PRODUITS A EMPORTER :  
CASSOULET, FOIE GRAS, CONFIT, PANIERS GOURMANDS

# A LA CARTE

## LES ENTREES

L'entrée du jour ( <b>voir ardoise, sauf week-end et jours fériés</b> )	7,90€
L'ardoise de charcuteries à partager : jambon cuit à la truffe, chorizo iberico, saucisse sèche, pâté basque	15,00€
L'œuf cocotte au jambon cuit à la truffe et chèvre, toasts et salade verte	9,00€
Le croustillant au confit de canard et chèvre chaud, salade verte	10,00€
Les ravioles à l'huile de truffe noire, crème de parmesan	11,00€
Le foie gras de canard entier mi-cuit maison, toasts et confit d'oignons, salade verte	18,50€
Le tartare de thon façon sashimi, salade verte	9,00€
La tarte fine au saumon et épinards, salade verte	8,50€
Le Gaspacho de légumes verts	8,00€
Le saumon Gravlax, salade verte	12,00€
La salade Lauragaise : foie gras de canard entier mi-cuit maison, toast, gésiers de canard confits	16,50€
La salade au chèvre chaud sur toasts, figues confites au romarin, miel	11,50€
La tomate coeur de boeuf, Burrata crémeuse, basilic, salade verte	10,00€

## LES SPECIALITES

Le cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc) et sa salade verte	16,90€
Les « bonbonnettes" de canard : foie gras de canard poêlé et enrobé d'aiguillettes de canard en brochette, salade verte, frites maison	17,90€
La saucisse de Toulouse grillée et sa purée maison, salade verte	12,50€
Le risotto au poulet et girolles	15,50€
La cuisse de canard confite, frites maison, salade verte	16,90€
Les rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, purée maison	14,50€
L'assiette gourmande : foie gras, magret et cœurs de canard à la plancha, frites maison, salade verte	21,00€
Les brochettes de cœur de canard à la fleur de sel, frites maison, salade verte	12,50€
Le hamburger de boeuf : bœuf haché, tomate, oignons frits, fromage, salade verte, frites maison	16,00€
La seiche à la plancha en persillade	12,50€
Le pavé de thon albacore mi-cuit, fondu d'épinards, sauce barbecue maison, cacahuètes torréfiées	15,90€
Le plat du jour ( <b>voir ardoise, sauf week-end et jours fériés</b> )	11,90€

## LES VIANDES (*origine France et UE*)

Le tartare de bœuf préparé ou non préparé, cru ou juste poêlé	
- le classique 180g : 14,50€	- le maxi 300g : 19,00€
L'entrecôte race Simmental	19,90€
Le magret de canard, sauce poivre vert	21,00€
Le magret de canard, escalope de foie gras de canard poêlé	27,50€

Tous nos viandes sont accompagnées de frites maison et salade verte.

## LES DESSERTS

Le dessert du jour ( <b>voir ardoise, sauf week-end et jours fériés</b> )	5,50€
Caramel liégeois : glace caramel beurre salé et vanille, coulis caramel beurre salé, chantilly	6,00€
La crème brûlée	5,50€
Le « fraisoofee" maison : fraises, confiture de lait, spéculos, chantilly	5,50€
Coupe d'ananas frais	4,50€
Le moelleux au chocolat cœur fondant, crème anglaise	6,50€
La verrine de riz au lait, glace au caramel au beurre salé	5,50€
Glaces et sorbets : 2 parfums au choix, chantilly	5,50€
L'assiette de fromages	6,50€
Le café gourmand : 4 mignardises, café***	7,50€
« Le colonel » : sorbet citron, Vodka***	7,50€
« L' after eight » : glace menthe-chocolat, Crème de menthe Cabanel***	7,50€

\*\*\*Supplément de 1,50€ sur les menus