

LES MENUS

LE MENU CASSOULET 19,50€

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

§

Dessert au choix

LE MENU ENFANT 8,90€

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

§

Glace ou sorbet

UN PARFUM DE SUD-OUEST // 36,00€

Le duo de foie gras de canard : mi-cuit et poêlé, toasts, salade

§

Le cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (oie et porc)

ou

La cuisse de canard confite

§

Dessert au choix

LE MENU OCCITAN // 29,50€

La salade gourmande : salade verte,
bloc de foie gras et magret séché de canard

§

Le cassoulet de Castelnaudary aux deux
confits (oie et porc)

ou

La cuisse de canard confite

§

Dessert au choix

LES FORMULES BRASSERIE

(sauf week-end et jours fériés)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19,00€

ENTRÉE + PLAT 15,00€

PLAT + DESSERT 14,00€

L'entrée du jour (voir ardoise)

La terrine de thon aux petits légumes,
mayonnaise à l'aneth, salade verte

L'oeuf cocotte aux cèpes, toasts et salade verte

La chiffonnade de jambon cuit à la truffe,
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 son risotto

§

Dessert au choix

LE MENU GOURMAND

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23,00€

ENTRÉE + PLAT 19,00€

PLAT + DESSERT 18,00€

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

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

La salade Collioure : poivrons marinés, filets
d'anchois, oeuf, 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 de confit de canard et pleurotes

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 (voir ardoise, sauf week-end et jours fériés)	7,50€
L'ardoise de charcuteries à partager : jambon cuit à la truffe, chorizo iberico, saucisse sèche, pâté basque	15,00€
La terrine de thon aux petits légumes, mayonnaise à l'aneth, salade verte	8,50€
L'œuf cocotte aux cèpes et ses toasts, salade verte	8,50€
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 duo de foie gras de canard mi cuit et poêlé, toasts, salade verte	18,00€
La chiffonnade de jambon cuit à la truffe, salade verte	9,00€

LES SALADES

La Collioure : poivrons marinés, filets d'anchois, oeuf, salade verte	10,00€
La Lauragaise : foie gras de canard sur toast, magret de canard séché, gésiers de canard, salade verte	16,50€
Le Chèvre chaud de la ferme de Marzac sur toasts, miel, salade verte	11,50€
La Niçoise : ventrèche de thon, tomate, oeuf, filets d'anchois, haricots verts, salade verte	11,50€

LES SPECIALITES

Le cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (oie et porc) et sa salade verte	16,50€
Les « bonbonettes » de canard : foie gras de canard poêlé et enrobé d'aiguillettes de canard en brochette, salade verte, frites maison	17,50€
La saucisse de Toulouse grillée et sa purée maison, salade verte	12,00€
Le risotto au confit de canard et pleurotes	15,00€
La cuisse de canard confite, frites maison, salade verte	16,00€
Les rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, purée maison	14,00€
L'assiette gourmande : foie gras, magret et cœurs de canard à la plancha, frites maison, salade verte	20,00€
Les brochettes de cœur de canard à la fleur de sel, frites maison, salade verte	12,00€
Le hamburger de boeuf : bœuf haché, tomate, oignons frits, fromage, salade verte, frites maison	16,00€
La seiche à la plancha en persillade et son risotto	12,50€
Le pavé de thon albacore mi-cuit, fondu d'épinards, sauce barbecue maison, cacahuètes torréfiées	15,50€
Le plat du jour (voir ardoise, sauf week-end et jours fériés)	11,50€

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	19,00€
Le magret de canard, sauce poivre vert	20,00€
Le magret de canard, escalope de foie gras de canard poêlé	26,50€

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

LES DESSERTS

Le dessert du jour (voir ardoise, sauf week-end et jours fériés)	5,50€
La crème brûlée	5,50€
Le banoffee maison : banane, confiture de lait, spéculos, chantilly	5,50€
Coupe d'ananas frais	4,50€
Le fromage blanc, coulis de fruits rouges ou sucre en poudre	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	7,00€
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€
« Le bailey's » : glace vanille, Bailey's***	7,50€

***Supplément de 1,50€ sur les menus