

# Apéritifs

Coca cola, Coca Zero, Orangina, Perrier, Limonade – 33cl			3,00 €
Jus de fruit Granini (orange, ananas, pomme) - 25cl			3,00 €
Ice Tea - 25cl			3,00 €
Sirop à l'eau			2,00 €
Bière Pression	25cl : 3,00 €	50cl : 4,50 €	
Bière du moment	25cl : 4,00 €	50cl : 6,00 €	
Despérados - 33cl			4,00 €
Lindemans Kriek – 25cl – Aromatisée cerise			4,00 €
Paix Dieu – 33cl – Triple – Strong Ale			6,00 €
Chouffe – 33cl – Belgian Pale Ale			6,00 €
Corsendonk – 33cl – Ambrée – Belgian Pale Ale			6,00 €
Edelweiss – 33cl – Blanche – Wheat Beer			5,00 €
Kir (pêche, cassis, mûre)	Au vin : 3,00 €	Au bulles : 4,00 €	
Blanquette de Limoux au verre (Première bulle ou Ancestrale)			4,00 €
Ricard – 2cl			3,00 €
Whisky Coca – 4cl			5,00 €
Jack Daniel's – 4cl			5,00 €
Picon Bière - 25cl			4,00 €
Martini – 6cl			4,00 €

## Cocktails et Mocktails

<b>Virgin Mojito</b>		5,00 €
Sirop de mojito, citron vert, menthe, perrier, sucre de canne, angostura.		
<b>Cendrillon</b>		5,00 €
Jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine.		
<b>Mojito</b>		6,00 €
Rhum, citron vert, menthe, perrier, sucre de canne, angostura.		
<b>Blue Lagoon</b>		6,00 €
Vodka, jus de citron, curaçao.		
<b>Téquila Sunrise</b>		6,00 €
Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine.		

# *A partager*

**La planche des cochons** Normale : 9,00 € XL : 15,00 €

Assortiment de charcuterie du moment, à partager entre copains.

**La planche fromage** Normale : 9,00 € XL : 15,00 €

Déclinaison de fromages, confiture, pain grillé.

**La planche copains** Normale : 10,00 € XL : 18,00 €

Assortiment de charcuterie et fromages à partager.

**La planche Tapas** 10P : 8,00 € 20P : 14,00 €

Déclinaisons de tapas chaud, sauces barbecue et aigre douce.

**La planche dégustation** Normale : 15,00 € XL : 25,00 €

Fromages et charcuterie du moment et foie gras maison, accompagnés de confiture et pain toasté.

**La monstrueuse (4 personnes – soir uniquement)** 70,00 €

La quintessence du partage ! L'ensemble des planches proposées sur le menu, compilées sur un seul plat (Et il mesure 29cm x 70cm, laissez faire votre imagination)

**Le burger façon Maité (2/3 personnes – soir uniquement)**  45,00 €

La recette de la célèbre chef télévisée, améliorée façon Rôtisserie.

Burger campagnard réalisé dans une miche entière de pain, accompagné de salade, tomates, oignons, sauces cheddar et BBQ, omelette à la Thai et 2 steaks de 350 grammes chacun.

Si vous le finissez seul, le chef vous offre le dessert !

# *Speedy Gonzales 15,50euros (le midi)*

*Entrée et plat*

*Ou*

*Plat et Dessert*

Petite salade du moment

Assiette de charcuterie

Assiette de tapas (6 pièces)

~~~~~

Suggestion du jour au choix

~~~~~

Moelleux au chocolat

Crème brûlée

Fromage blanc

Glace 3 boules

# *Le Pâtisseries 25,00euros*

Une planche à partager au choix (Normale)

-Supplément 5,00 € pour la planche foie gras-

~~~~~

Un plat de l'ardoise

~~~~~

Dessert (ensemble de la carte)

-Supplément 2,00 € pour café gourmand-

# *Dionysos 50,00 euros*

*(Uniquement le soir)*

Tapas 8 pièces

~~~~~

Planche de charcuterie et foie gras

~~~~~

Plat au choix (ensemble de la carte)

~~~~~

Assiette de fromages du moment

~~~~~

Dessert (ensemble de la carte)

~~~~~

Café

~~~~~

Pousse café

# *Pitchoun 8,00 euros*

*(Enfant de -12ans)*

Croque-monsieur

Nuggets de filets de poulet

~~~~~

Desserts enfant du moment (annoncé par nos soins)

# L'ardoise du moment

*Tarif unique : 15,00 euros*

## **Demi camembert en cassolette**

Servi avec sa salade composée.

## **Filet mignon de porc cuit à basse température**

Sauce échalotte. Servi avec des frites et son cornichon.

## **Gardiane de Taureau**

Gardiane de Taureau maison, accompagné de frites.

## **Salade Caesar au poulet croustillant**

Salade, tomates, oignons rouges, parmesan, croutons, sauce Caesar, poulet frit.

## **Parmentier d'antan**

Emietté de canard en persillade, surmontée d'une purée de patate douce. Gratiné à l'emmental.

## **Bô Bun poulet ou bœuf**

Salade, vermicelle de riz, concombre, soja, nem, oignons frits et cacahuètes. Surmonté d'une préparation chaude à base de viande.

# Les plats à la carte

**Cassoulet**  **15,00 €**

Haricots blancs cuisinés à la graisse de porc, accompagné d'une cuisse de canard du sud-ouest confite de la maison Rougié et d'une saucisse de Toulouse. Servi avec sa chapelure gratinée.

**Pavé de Saumon**  **18,00 €**

Filets levés, découpés et préparés par nos soins, à partir de pièces entières. Disponibilité suivant arrivages.

**Fondue Camembert**  **19,00 €**

Salade, charcuterie, frites, sauce ciboulette, camembert rôti.

**Salade chèvre**  **15,00 €**

Salade, tomates, oignons rouge, jambon Serrano, tartine de pain sur sole surmontée de chèvre fondu (crottin de chavignol AOP), miel et ciboulette.

**Burger Traditionnel**  **15,00 €**

Buns du moment, salade, tomate, oignons, steak haché de bœuf 180g a base de rumsteak mûré, sauce cheddar.

**Entrecôte bouchère** **19,50 €**

Entrecôte bouchère 220g environ. Sel de Guérande.

**Côte de bœuf mûrée** **25,00 €**

Côte de bœuf mûrée 15 jours minimum, 400g environ. Sel de Guérande.

**Quart poulet rôti** **10,50 €**

Quart de poulet fermier jaune label rouge, élevé en plein air. Environ 350g.

**Demi poulet rôti** **17,50 €**

Demi poulet fermier jaune label rouge, élevé en plein air. Environ 700g.

**Pad Thai Poulet ou bœuf**  **15,00 €**

Nouilles de riz sautées, œuf, poireau, soja, oignons frits, cacahuètes, sauce pad thaï maison.

**Pad Thai Crevettes**  **16,50 €**

Taxes et service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  Fait Maison

# Vins Blancs

## Château de Luc – 75cl Bio

17,00 €

AOC Corbières, assemblage de Roussanne et Grenache Blanc. Nez de noisette et de chèvrefeuille, belle complexité en bouche laissant apparaître de beaux arômes de fleurs blanches tel que l'aubépine.

## Domaine de l'Ostal – Albe – 75cl

19,00 €

IGP Pays d'Oc, assemblage de Viognier, Marsanne et Roussanne. Nez de poire mêlé à des notes anisées et de pâte de fruits. Après agitation, quelques arômes de confiture de melon. Frais en bouche.

## UBY n°4 – 75cl

17,00 €

IGP Côte de Gascogne, assemblage de gros et petit Manseng. Élégance et fraîcheur sont au rendez vous dans ce concentré de fruits exotiques. Des notes de coing et de citron confit.

## Monbazillac – 75cl

18,00 €

AOC Monbazillac, assemblage de Muscadelle, Sauvignon et Sémillon. Belle couleur or, avec au nez des notes florales, de miel et de fruits blancs. Vin onctueux et aromatique en bouche.

## Château Ollieux Romanis – Grand Vin 75cl

22,00 €

AOC Corbières, assemblage de Roussanne, Marsanne et Grenache Blanc. Palette aromatique complexe, notamment sur les fruits exotiques et les fleurs blanches. La bouche est ample, gardant tout de même une finale rafraichissante.

# Vins Rosés

## Château de Luc – 75cl Bio

17,00 €

AOC Corbières, assemblage de Cinsault et Grenache. Nez intense de petits fruits acidulés, belle bouche saline, charnue, aux arômes de litchis et de pêches de vigne.

## Domaine de l'Ostal – 75cl

16,00 €

IGP Pays d'Oc, assemblage de Grenache et Syrah. Nez délicat, subtil mélange de pétale de rose, de grenadine. Attaque souple, légère et fraîche. Finale fraîche accompagnant les arômes fruités de grenadine.

## Château de Pennautier – 75cl

16,00 €

IGP Pays d'Oc, assemblage de Merlot, Cinsault, Grenache et Syrah. Nez ouvert sur des notes de pamplemousse rose et de bonbon Arlequin, fruité. Attaque gourmande, pointe sucosité, caractère sur le bonbon anglais et les agrumes. Finale acidulée, croquante, sur les agrumes et désaltérante.

## Les hauts de Masterel – 75cl

16,00 €

AOC Côte de Provence, assemblage de Grenache, Cinsault et Syrah. Nez riche avec des arômes de fruits rouge. Bouche légère et souple, fruitée et élégante, marquée par les fruits rouges frais.

## Château Ollieux Romanis – Grand Vin 75cl

22,00 €

AOC Corbières, assemblage de Grenache et Cinsault. Arôme de petits fruits rouges mentholés au nez, pour une fraîcheur acidulée. Élégance et équilibre, entre fraîcheur et rondeur, en bouche. Très rafraichissant.

# Vins Rouges

## **Château de Luc – 75cl Bio**

**17,00 €**

AOC Corbières, assemblage de Syrah, Carignan, Grenache et Mourvèdre. Nez épicé de poivre noir et de garrigue. Attaque élégante. Belle bouche de fruits noirs, mûre et cassis, belle maturité des tanins, présents et soyeux.

## **Domaine de l'Ostal – Estibal – 75cl**

**19,00 €**

AOC Minervois, assemblage de Syrah, Carignan et Grenache. Arômes de fraise, de cassis et de subtiles notes florales telles que le chèvrefeuille. Après agitation, de délicats arômes de violette apparaissent. L'attaque dévoile une élégante trame tannique.

## **Château de Pennautier – 75cl**

**21,00 €**

AOP Cabardes, assemblage de Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon et Grenache. Couleur grenat foncé très profond. Le vin se caractérise par la puissance et l'harmonie des arômes : arômes de cassis et mûre se mêlant à ceux des épices, du menthol du cacao. Bouche riche et ample, tanins fins et denses.

## **Via Nostrum – 75cl**

**18,00 €**

AOC Corbières, assemblage de Syrah et Grenache. Ce vin révèle un nez franc et agréable de fruits rouges et épices. La bouche présente une belle structure de velours, son élégance et sa force s'équilibrent parfaitement. Dominante de fruits noirs avec des notes toastées, cacao, vanillées.

## **Château Ollieux Romanis – Grand Vin 50cl**

**15,00 €**

## **Château Ollieux Romanis – Grand Vin 75cl**

**22,00 €**

AOC Corbières, assemblage de Syrah, Carignan et Grenache. Robe intense et profonde, avec un nez de cassis. La bouche se traduit par des notes de fruits rouges. Une belle ampleur domine et aboutit sur une finale fraîche et soyeuse.

# Effervescents

## **Première bulle – Sieur D'Arques – 75cl**

**20,00 €**

AOC Blanquette de Limoux Brut, assemblage de Mauzac et Chenin. Robe or pâle, parsemée de nombreuse bulle très fines, qui forment une mousse dense et évanescence à la fois. Nez vif et délicat, sur des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Attaque ronde et vive, notes fraîches d'agrumes. Vin désaltérant assez long en bouche.

## **Antech Méthode Ancestrale – 75cl**

**20,00 €**

AOP Blanquette de Limoux Méthode Ancestrale Doux et Fruité, cépage Mauzac. Robe jaune paille à forte effervescence, reflets scintillants. Attaque vive avec la sensation de croquer à pleine dents de la pomme et du raisin. Senteur de miel, d'acacia et de poire qui apportent la douceur et la volupté des saveurs d'antan.



# *Fin de repas*

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Café, Noisette, Allongé          | 1,60 € |
| Double, crème                    | 3,00 € |
| Chocolat chaud                   | 3,00 € |
| Cappuccino                       | 3,00 € |
| Viennois                         | 3,00 € |
| Thé ou infusion                  | 3,00 € |
| <br>                             |        |
| Cabanel (menthe ou citron) - 4cl | 5,00 € |
| Get 27 - 4cl                     | 5,00 € |
| Liqueur de poire - 4cl           | 5,00 € |
| Armagnac - 4cl                   | 5,00 € |
| Cognac - 4cl                     | 5,00 € |
| Rhum Ambré - 4cl                 | 5,00 € |

# *Eaux*

|                |               |             |
|----------------|---------------|-------------|
| Evian          | 50cl : 3,00 € | 1L : 4,50 € |
| San Pellegrino | 50cl : 3,00 € | 1L : 4,50 € |

# Nos desserts

|                                                                                                 |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Tiramisu</b> 🏠                                                                               | 5,00 €  |
| Biscuit, café, crème mascarpone.                                                                |         |
| <b>Banofee</b> 🏠                                                                                | 5,50 €  |
| Crumble de biscuit, bananes, lait concentré, crème fouetté du chef.                             |         |
| <b>Fromage blanc</b> 🏠                                                                          | 4,50 €  |
| Pomme caramélisées, fromage blanc, caramel beurre salé.                                         |         |
| <b>Crème brûlée</b> 🏠                                                                           | 5,00 €  |
| Crème aux œufs surmontée d'une coque caramélisé.                                                |         |
| <b>Pavlova</b> 🏠                                                                                | 5,50 €  |
| Meringue, crème fouetté du chef, fruits frais, coulis de fruits rouge, amandes effilées.        |         |
| <b>Moelleux au chocolat</b> 🏠                                                                   | 5,00 €  |
| Gâteau au chocolat, crème anglaise.                                                             |         |
| <b>Glace 2 boules</b>                                                                           | 3,00 €  |
| Vanille, chocolat, café, fraise, citron, framboise, rhum raisin, pistache, caramel beurre salé. |         |
| <b>Glace 3 boules</b>                                                                           | 4,00 €  |
| Vanille, chocolat, café, fraise, citron, framboise, rhum raisin, pistache, caramel beurre salé. |         |
| <b>Café ou thé gourmand</b> 🏠                                                                   | 7,00 €  |
| 3 mini desserts accompagnant un thé ou un café.                                                 |         |
| <b>Farandole de dessert (A partager – 2 personnes)</b> 🏠                                        | 15,00 € |
| Farandole de mini desserts maison sur planche, accompagné de 2 boissons chaudes.                |         |

