

LA CARTE

ENTREES

Tranche de terrine de campagne

Rillettes de canard

Œuf mimosa

Pan con tomate et Jambon sec IGP Lacaune

Anchois de Collioure et poivrons grillés

PETITES SALADES

Aveyronnaise : Salade frisée, roquefort, noix, jambon sec IGP Lacaune

Chèvre : Salade, toast Rocamadour AOP, miel de thym de Lagrasse, pignons

Poke Bowl du moment

PLANCHES

Planch'Aude : Boudin noir, chorizo et poitrine grillés

Planche de tartinable : Tapenades maison, rillettes de canard et pan con tomate

Charcuterie 100% Occitane : Terrine de campagne, boudin noir, jambon sec IGP Lacaune, saucisse sèche, chorizo doux et jambon blanc (sans nitrite)

SALADES

Aveyronnaise : Salade frisée, roquefort, noix et Jambon sec IGP Lacaune

Chèvre : Salade, toast Rocamadour AOP, miel de thym de Lagrasse et pignons

César : Salade, poulet rôti, parmesan, tomates, poitrine grillée et croutons

Niçoise : Salade, tomates, Thon frais snacké, olives noires, anchois de Collioure, poivrons vert, œuf dur et basilic

Poke Bowl *du moment*

BURGERS

Le Classique : *Pain brioché, sauce burger, steak haché Charolais 125g, salade, tomate, oignons et cheddar (double steak +)*

Le Catalan : *Pain brioché, aïoli, steak haché Charolais 125g, Tome Catalane, échalotes confites, salade et tomate (double steak +)*

Le chèvre : *Pain brioché, sauce burger, steak haché Charolais 125g, Rocamadour, miel de thym, lard grillé, salade et tomate (double steak +)*

L'Aveyronnais : *Pain brioché, sauce burger, Jambon sec IGP Lacaune, steak haché Charolais 125g, roquefort, salade et tomate (double steak +)*

GRILLADES

Steak haché Charolais 125g ou 180g

Saucisse de Toulouse Brasse

(Cuisinée à la graisse de canard)

Hampe de bœuf 150g

Cuisse de canard confite

Onglet de bœuf 150g

Brochette de poulet marinée

Andouillette de Troyes Royale 180g

Duo de bœuf : Hampe 150G / Onglet 150g

Demi poulet fermier cuit à l'étouffé 500/600g

Entrecôte 300g

Magret de canard entier IGP 400/450g

Côte de bœuf 1kg

Notre **CASSOULET**

POISSONS

Steak de Thon snacké et sa piperade

Dos de Loup de mer, fenouil et carottes, en papillote et son aïoli maison

Filet de Bar à la plancha

ACCOMPAGNEMENTS *supplément légumes*

Frites fraîches

Haricots verts et haricots beurre

Pomme de terre braisée et son aïoli maison

Tagliatelles fraîches (au beurre, parmesan ou piperade)

Haricots blancs cuisinés

Tomate provençale

Salade verte

SAUCES MAISON (1 sauce incluse par plat) *supplément sauces*

Roquefort

Poivre vert

Sauce au vin rouge (Minervois)

Fondue d'échalottes

Aïoli

Mayonnaise

MENUS

MENU DE LA MAISON

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

Rillettes de canard

Terrine de campagne

Mini Poke Bowl

Steak haché Charolais 125g

Fish and Chips

Confit de canard

Saucisse de Toulouse

Plat du jour

Glaces 2 boules

Trio de Mignardises

Doughnut marshmallow ou chocolat

MENU DE MANU

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert

Petite salade Aveyronnaise ou Chèvre chaud

Planch'Aude

Planche tartinable (tapenades et Pan con tomate)

Dos de loup de mer et son aioli maison

Brochette de poulet mariné
Andouillette de Troyes Royale

Assiette de fromage
Crème Catalane
Coupe liégeoise au choix
Tarte fine aux pommes

MENU ENFANT

Sirop parfum au choix
Verre de jus de fruits : Nectar d'abricot, pomme, raisin ou tomate.
(SOMAIL Fruit marque Pays Cathare)

Jambon blanc IGP *(sans nitrite)*
Steak haché Charolais 125g
Petite brochette de poulet mariné, rôtie

Doughnut chocolat ou Marshmallow
Yaourt à boire, fraise ou vanille, BIO

