

APÉRITIFS & COCKTAILS

COUPE DE BLANQUETTE	
OU CRÉMANT DE LIMOUX (12 CL)	6 €
COUPE DE CHAMPAGNE (12 CL)	12 €
VERRE DE VIN (12 CL)	
(BLANC, ROUGE OU ROSÉ)	3,50 €
KIR VIN BLANC (12 CL)	4 €
KIR ROYAL (12 CL)	13 €
MUSCAT DE ST JEAN DE MINERVOIS (10 CL)	6 €
BANYULS, MAURY (9 CL)	7 €
RICARD, PASTIS 51 OU CASANIS (2 CL)	5 €
MARTINI BIANCO, ROSSO, SUZE (4 CL)	5 €
AMERICANO MAISON (7 CL)	8 €
SPRITZ (12 CL)	7 €
MOJITO (12 CL)	11 €
GIN TONIC (12 CL)	9 €
DAÍQUIRI (8 CL)	8 €
PINK LIMOUX	
« GIN, FRAISE, CITRON, CRÉMANT » (12 CL)	10 €

BULLES BOUTEILLES 75 CL

ETIENNE FORT «MONSIEUR S»	
AOC BLANQUETTE DE LIMOUX	26 €
ANTECH « À 4 TEMPS »	
AOC CRÉMANT DE LIMOUX	24 €
SIEURS D'ARQUES 1 ^{ÈRE} BULLE	
«PREMIUM» AOC CRÉMANT DE LIMOUX	28 €
BÉRÈCHE ET FILS « BRUT RÉSERVE »	
CHAMPAGNE	64 €
HENRI GIRAUD « L'ESPRIT »	
CHAMPAGNE	74 €
JACQUESSON « CUVÉE 740 »	
CHAMPAGNE	100 €

BIÈRES & SOFTS

PRESSION 1664 MILLÉSIMÉE (25 CL)	3,50 €
PRESSION 1664 MILLÉSIMÉE (50 CL)	6,50 €
BRASSERIE DU QUERCORB BLONDE (33 CL)	6 €
BRASSERIE ALARYK BLONDE/BLANCHE (33 CL)	6 €
BRASSERIE HÉRÉTIQUE BRUNE (33 CL)	6 €
COCA, COCA LIGHT (33 CL)	4 €
ORANGINA SCHWEPPES (25 CL)	4 €
ICE TEA, LIMONADE (25 CL)	4 €
SIROP À L'EAU CABANEL (2 CL)	2 €
JUS DE FRUIT (ORANGE, POMME, ABRICOT, TOMATE, ACE) (25 CL)	4 €
ORANGE PRESSÉE (10 CL)	5 €

EAUX

EVIAN (50 CL / 1L)	3,50 € / 5 €
PERRIER (33 CL)	3 €
EAU DE PERRIER (50 CL / 1L)	3,50 € / 5 €
BADOIT (50 CL / 1L)	3,50 € / 5 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ NESPRESSO	2,20 €
NOISETTE, CAFÉ CRÈME	2,30 €
DOUBLE EXPRESSO	4 €
CAPPUCCINO	4 €
THÉ, INFUSION	3 €
IRISH COFFEE	7 €
LATTE MACCHIATO	4 €

TAXES ET SERVICE COMPRIS.
SERVICE 7 JOURS/7 - DE 12H À 15H ET DE 19H À 23H.

MENU AU FIL DE L'ÉTÉ 31 €

TOMATE, MOZZARELLA DI BUFFALA, BASILIC
OU TERRINE DE JARRET DE PORC, GRIBICHE, MESCLUN

THON SNACKÉ, COURGETTES, CACAHUËTES, VIERGE
OU CASSOULET FAIT MAISON

CHOCOLAT... VALRHONA, BLÉ NOIR, MENTHE CHOCOLAT
OU TARTE ... ABRICOT, MIEL, GLACE ROUSQUILLE

PICOTI - PICOTA, À L'APÉRO, À PARTAGER

PALETTE IBÉRIQUE BELLOTA, PAIN CRISTAL, TOMATE, AIL	16 €
LÉGUMES CRUS CUIITS, CERVELLE DE CANUT	10 € ●▲
ANCHOIS DE CHEZ ROQUES, ESCALIVADE	9 € ●
PÂTÉ DE CAMPAGNE « 4 TEMPS »	7 € ★

POUR DÉBUTER

ŒUFS - MIMOSA, HARICOTS VERTS, TRUFFE D'ÉTÉ	11 € ●▲
SALADE - CÉSAR, ROMAINE, POULET, PARMESAN	10 € ★
SOUPE - GASPACHO, CROÛTONS, HUILE D'OLIVE	8 € ●
TERRINE - JARRET DE PORC, GRIBICHE, MESCLUN	9 € ▲★

INCONTOURNABLE

TOMATE, MOZZARELLA DI
BUFFALA, BASILIC 12 € ●▲

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS,
Frites fraîches et
CŒUR DE LAITUE 22 € ▲★

« BURGER 4 TEMPS »,
HARICOTS BLANCS,
MOZZARELLA FUMÉE,
ROQUETTE,
TRUFFE D'ÉTÉ 17 € ●

CASSOULET FAIT
MAISON 21 € ▲

FROMAGES

MON PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS,
DE L'AUDE AU JURA 10 € ●▲

MENU ENFANT 9 €

PLAT/LÉGUMES / DESSERT / BOISSON AU CHOIX

● VÉGÉTARIEN / ▲ SANS GLUTEN / ★ SANS LACTOSE (UNE LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE).

MENU 16 €

AU FIL DU TEMPS

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT
DU LUNDI AU SAMEDI
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

DANS L'EAU

POISSON DE MER - THON SNACKÉ, COURGETTES, CACAHUËTES, VIERGE	19 € ●▲★
CRUSTACÉS - HOMARD ENTIER, COQUILLETES, CITRONNELLE	35 € ●
MOLLUSQUES - BLANC DE SÈCHE, CHICHOUMEILLE, OLIVE, CHORIZO	18 € ●▲★
POISSON DE RIVIÈRE - FILET DE TRUITE, CITRON, PERSIL, POMME VAPEUR	17 € ●▲

SUR TERRE

BŒUF - BAVETTE, ÉCHALOTE, GRENAILLES, PLEUROTÉS	20 € ▲
VOLAILE - SUPRÊME DE PINTADE, BARIGOULE, SAUGE, RISOTTO	19 € ▲
ABAT - FOIE GRAS DE CANARD, MAÏS, PÊCHE, QUINOA	24 € ▲★
PORC - CÔTE IBÉRIQUE, CHARCUTIÈRE, CAROTTE, FENOUIL	21 € ▲

POUR FINIR

TARTE - ABRICOT, MIEL, GLACE ROUSQUILLE	7 € ●
FRUIT - FRAISE, TAGADA, CHANTILLY	7 € ●
CHOCOLAT - VALRHONA, BLÉ NOIR, PÊCHE	8 € ●
KF OU T MIGNARDISES	6 € ●

À PARTAGER POUR 2,3 PERS.

MA BOÎTE À MADELEINES, CONFITURE	8 € ●
MES FRUITS FRAIS À MATURITÉ	10 € ●▲★

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

VODKA, RHUM BLANC, WHISKY BLEND (4CL)	8 €
GIN HENDRICKS (4CL)	10 €
WHISKY BRUICHLADDISH SINGLE MALT (4CL)	12 €
RHUM VIEUX JM X.O (4CL)	14 €
BAS ARMAGNAC LABALLE 4 ANS (4CL)	9 €
BAS ARMAGNAC LABALLE 15 ANS (4CL)	18 €
EAU DE VIE POIRE, FRAMBOISE OU MIRABELLE (4CL)	11 €
CRÈME DE MENTHE CABANEL (6CL)	7 €
CRÈME DE CITRON CABANEL (6CL)	7 €
LIQUEUR MICHELINE CABANEL, CHARTREUSE (4CL)	8 €
BAILEYS, MARIE BRIZARD, GET 27 (4CL)	7 €
LE COLONEL « À 4 TEMPS » (4CL)	9 €

BLANC 75 CL

LES HAUTES TERRES « À 4 TEMPS » VIN DE FRANCE 2016	22 €
MAS DES CAPRICES « LE BLANC DE L'ŒUF » AOC CORBIÈRES 2016	28 €
CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS « CLASSIQUE » AOC CORBIÈRES 2016	23 €
ERIC LAGUERRE « EOS » AOC CÔTES DU ROUSSILLON 2016	32 €
DOMAINE DES SCHISTES « ESSENCIAL » AOC CÔTES DU ROUSSILLON 2016	25 €
COUME DEL MAS « TRAMONTANE » IGP CÔTES VERMEILLE 2016	21 €
SAINTE MARIE DES CROZES « LE CLANDESTIN » IGP PAYS D'OC 2016	19 €
ALAIN CHABANON « TRÉLANS » IGP PAYS D'OC 2012	69 €
DOMAINE DE VEILLOUX AOC CHEVERNY 2016	25 €
DOMAINE DE LA TOURNELLE « TERRE DE GRYPHÉES » AOC ARBOIS 2014	50 €
DOMAINE VALETTE AOC MACON VILLAGES 2014	43 €

ROSÉ 75 CL

DOMAINE DE GRÈZES « À 4 TEMPS » IGP CITÉ DE CARCASSONNE 2016	16 €
DOMAINE DE CAZABAN « HORS SÉRIE » AOC CABARDÈS 2016	20 €
DOMAINE DE LA SAPINIÈRE AOC MALEPÈRE 2016	21 €
CHÂTEAU MINUTY « M » AOC CÔTES DE PROVENCE 2016	32 €

ROUGE 75 CL

JEAN-BAPTISTE SÉNAT « À 4 TEMPS » AOC MINERVOIS 2015	22 €
BENJAMIN TAILLANDIER « BUFENTIS » AOC MINERVOIS 2015	30 €
DOMAINE DE CANTALAUZE « PRIMUM VINUM » AOC MINERVOIS 2015	18 €
RÉMI JALLIET « CLOS D'ESPINOUS » AOC CORBIÈRES 2015	23 €
DOMAINE DE CAZABAN « LES PETITES RANGÈES » AOC CABARDÈS 2015	32 €
MAS DES CAPRICES « RETOUR AUX SOURCES » AOC FITOU 2015	37 €
MAS DE MON PÈRE « TU M'INTERESSES » VIN DE FRANCE 2016	27 €
DOMAINE PY « TOUT NATURELLEMENT » IGP PAYS D'OC 2016	22 €
OLIVIER PITHON « MON P'TIT PITHON » IGP CÔTES CATALANES 2016	27 €
DOMAINE DANJOU BANESSY « ROBOUL » AOC CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2015	39 €
DOMAINE GAUBY « LA MUNTADA » AOC CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2014	140 €
LA GRANGE DES PÈRES VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT 2014	148 €
MARCEL RICHAUD « CAIRANNE » AOC CAIRANNE 2015	39 €
DOMAINE CHARVIN AOC CÔTES DU RHÔNE 2015	26 €
MATHIEU BARRET « LA BANNIÈRE » AOC CROZES HERMITAGE 2016	43 €

ORIGINE DES VIANDES FRANCE, UE.

ÉTÉ 2017

By Franck Putelet