

## 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 <sup>ÈRE</sup> 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 HÉRÉTIC 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 .....**

**TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS,  
FRITES FRAICHES ET  
CŒUR DE LAITUE .....**

**« BURGER 4 TEMPS »,  
HARICOTS BLANCS,  
MOZZARELLA FUMÉE,  
ROQUETTE,  
TRUFFE D'ÉTÉ .....**

**CASSOULET FAIT  
MAISON .....**

## FROMAGES

**MON PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS,  
DE L'AUDE AU JURA .....**

## 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