

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 TANQUERAY (12 CL)	10 €
LE 4 TEMPS « CRÈME DE FRAISE, CITRON, GIN CRÉMANT DE LIMOUX » (12 CL)	8 €

BULLES BOUTEILLES 75 CL

ETIENNE FORT « MONSIEUR S » AOC BLANQUETTE DE LIMOUX	26 €
LES HAUTES TERRES « JOSÉPHINE » AOC CRÉMANT DE LIMOUX	39 €
ANTECH « À 4 TEMPS » AOC CRÉMANT DE LIMOUX	25 €
SIEURS D'ARQUES 1 ^{ÈRE} BULLE « PREMIUM » AOC CRÉMANT DE LIMOUX	28 €
BÉRÈCHE ET FILS « BRUT RÉSERVE » CHAMPAGNE	64 €
AGRAPART « 7 CRUS » CHAMPAGNE	85 €

BIÈRES & SOFTS

PRESSON GRIMBERGEN "ELIXIR" (25 CL)	3,50 €
PRESSON GRIMBERGEN "ELIXIR" (50 CL)	6,50 €
BRASSERIE DU QUERCORB BLONDE (33 CL)	6,50 €
BRASSERIE DU QUERCORB BRUNE (33 CL)	6,50 €
BRASSERIE ALARYK BLONDE/BLANCHE (33 CL)	6 €
BRASSERIE COCHON VOLANT BLONDE (33 CL)	6 €
COCA, COCA LIGHT (33 CL)	4 €
ORANGINA, SCHWEPES (25 CL)	4 €
ICE TEA, LIMONADE (25 CL)	4 €
SIROP À L'EAU (2 CL)	2 €
JUS DE FRUITS (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 €

MENU AU FIL DU PRINTEMPS 31 €

SOUPE DE PETITS POIS, JAMBON BLANC & CEBETTES
OU TERRINE DE TÊTE DE VEAU CROUSTILLANTE & GRIBICHE

PERCHE, FÈVES & MORILLES, CRÉMANT DE LIMOUX
OU CASSOULET FAIT MAISON

TARTE RHUBARBE, CRÈME GLACÉE YAOURT
OU COULANT VALRHONA, SORBET BASILIC

PICOTI - PICOTA, À L'APÉRO, À PARTAGER

JAMBON SPECK, PAIN CRISTAL	12 €
MA BOÎTE DE SARDINES MILLÉSIMÉES, BEURRE ½ SEL	9 €
MON PÂTÉ DE CAMPAGNE À 4 TEMPS	7 €
ACCRAIS DE MORUE, SAUCE TARTARE	8 € ▲

POUR DÉBUTER

SOUPE - PETITS POIS JAMBON BLANC, CEBETTES	9 € ★
SALADE - POMME DE TERRE HARENGS, MOUTARDE À L'ANCIENNE	10 € ▲
OEUF - FLORENTINE ÉPINARDS, ESCARGOTS D'ARGELIERS	11 €
TERRINE - TÊTE DE VEAU CROUSTILLANTE GRIBICHE, SUCRINE	12 € ★▲

INCONTOURNABLE

ASPERGES VERTES,
SAUCE MOUSSELINE 16 € ▲ |

AILE DE RAIE,
GRENOBLOISE,
POMMES VAPEURS 17 € |

TARTARE DE BŒUF
CHAROLAIS, FRITES
FRAÎCHES,
LAITUE 22 € ▲★ |

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

MENU 17,50 € AU FIL DU TEMPS

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT
DU LUNDI AU SAMEDI

HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

DANS L'EAU

DE MER - TURBOT OSEILLE, POMME DE TERRE	23 € ▲
CRUSTACÉS - GAMBAS COURGETTE, CACAHUÈTE	24 € ▲★
COQUILLAGES - MOULES, COQUES MARINIÈRE, CURRY, PURÉE 50/50	20 € ▲
DE RIVIÈRE - PERCHE FÈVES, MORILLES, CRÉMANT DE LIMOUX	18 € ▲

SUR TERRE

BŒUF - ENTRECÔTE (ORIGINE SELON ARRIVAGE) GRENAILLE, PLEUROTE, ARTICHAUT	26 € ▲
VOLAILE - CUISSE DU LAURAGAIS, FRICASSÉE, PETITS POIS, CHAMPIGNON	20 €
AGNEAU - CÔTELETTES MACARONI, LÉGUMES DE SAISON	22 €
PORK - ANDOUILLETTE AAAAA POLENTA, MUSTARD	18 €

POUR FINIR

TARTE - RHUBARBE CRÈME GLACÉE YAOURT	7 € ●
FRUIT - POMMES GRATINÉES CALVADOS, SORBET GRANNY SMITH	7 € ●▲
CHOCOLAT - COULANT VALRHONA SORBET BASILIC	8 € ●
KF OU T MIGNARDISES	6 € ●

À PARTAGER

BABA AU RHUM, AGRUMES, CHANTILLY	10 € ●
MADELEINE AU MIEL, CONFITURE D'ANNIE	9 € ●

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

VODKA, RHUM BLANC, WHISKY BLEND (4CL)	8 €
GIN (4CL)	10 €
WHISKY SINGLE MALT (4CL)	12 €
RHUM VIEUX (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 2017	23 €
CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS « CLASSIQUE » AOC CORBIÈRES 2017	25 €
DOMAINE DES 2 ÂNES « 10 ÂNES BLANC » AOP CORBIÈRES 2016	35 €
DOMAINE DES SCHISTES « ESSENCIAL » AOC CÔTES DU ROUSSILLON 2016	25 €
ERIC LAGUERRE « LE CISTE » AOC CÔTES DU ROUSSILLON 2016	45 €
DOMAINE CANTALAUZE « LE BEC DANS L'EAU » IGP CITÉ DE CARCASSONNE 2017	19 €
DOMAINE DE VEILLOUX AOC CHEVERNY 2016	26 €
DOMAINE DE LA TOURNELLE « TERRE DE GRYPHÉES » AOC ARBOIS 2014	50 €
BODEGA MORAZA « VIURA » DOC RIOJA 2016	38 €
BRET BROTHERS « LES REMPARTS » AOC POUILLY-VINZELLES 2015	69 €
DOMAINE ZIND-HUMBRECHT AOC ALSACE GEWURZTRAMINER 2015	42 €

ROSÉ 75 CL

DOMAINE DE GRÈZES « À 4 TEMPS » IGP CITÉ DE CARCASSONNE 2017	17 €
DOMAINE DE LA SAPINIÈRE AOC MALEPÈRE 2017	21 €
DOMAINE DE CAZABAN « HORS SÉRIE » AOC CABARDÈS 2017	24 €

ROUGE 75 CL

JEAN-BAPTISTE SÉNAT « 4 TEMPS » AOC MINERVOIS 2017	23 €
BENJAMIN TAILLANDIER « LAGUZELLE » AOC MINERVOIS 2017	26 €
MAXIME MAGNON « ROZETTA » AOC CORBIÈRES 2016	43 €
DOMAINE DE MARRAS « LOU PARADOU » AOC CORBIÈRES 2016	30 €
CHÂTEAU LA BARONNE « LES LANNES » AOC CORBIÈRES 2015	28 €
DOMAINE DE CAZABAN « LES PETITES RANGÉES » AOC CABARDÈS 2016	33 €
OLIVIER MAVIT « JOSEPH » IGP AUDE 2017	24 €
MAS DE MON PÈRE « TU M'INTÉRESSES » VIN DE FRANCE 2017	28 €
LÉON BARRAL « TRADITION » AOC FAUGÈRES 2014	50 €
MAS FOULAQUIER « L'ORPHÉE » AOC PIC ST LOUP 2016	42 €
LA GRANGE DES PÈRES VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT 2014	180 €
DOMAINE DANJOU BANESSY « ROBOUL » AOC CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2016	40 €
DOMAINE GAUBY « LA MUNTADA » AOC CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2014	140 €
MARCEL RICHAUD « CAIRANNE » AOC CAIRANNE 2016	39 €
DOMAINE CHARVIN AOC CÔTES DU RHÔNE 2016	26 €
DOMAINE LAURENT HABRARD AOC CROZES HERMITAGES 2016	46 €

● VÉGÉTARIEN / ▲ SANS GLUTEN / ★ SANS LACTOSE (UNE LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE). ORIGINE DES VIANDES FRANCE, UE, NZ