

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 MANDARINE, APÉROL, 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	24 €
SIEURS D'ARQUES 1 ^{ÈRE} BULLE	
«PREMIUM» AOC CRÉMANT DE LIMOUX	28 €
BÉRÊCHE ET FILS « BRUT RÉSERVE »	
CHAMPAGNE	64 €
JACQUESSON « CUVÉE 740 »	
CHAMPAGNE	100 €

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

MENU AU FIL DE L'HIVER 31 €

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE, HUILE DE COURGE
OU POIREAUX VINAIGRETTE, COEUR DE SAUMON À LA BETTERAVE

ST PIERRE, RISOTTO AUX COQUILLAGES
OU CASSOULET FAIT MAISON

TARTE AUX MYRTILLES, AMANDE ET CRÈME FRAÎCHE
OU COULANT VALRHONA, FÈVES DE TONKA

PICOTI – PICOTA, À L'APÉRO, À PARTAGER

MORTADELLE DE MODÈNE, PAIN CRISTAL, AIL	12 € ▲▲
MA BOÎTE DE SARDINES FUMÉES PÉTROSSIAN,	9 €
MON PÂTÉ DE CAMPAGNE À 4 TEMPS	8 € ★
RADIS, BEURRE	7 € ●▲

POUR DÉBUTER

SOUPE - POTIRON	9 € ●
CHÂTAIGNE, HUILE DE COURGE	
SALADE - POIREAUX VINAIGRETTE	10 € ●▲
COEUR DE SAUMON, BETTERAVE	
OEUF - CARBONARA	12 €
COQUILLETTES, TRUFFE NOIRE	
TERRINE - FOIE GRAS DE CANARD	14 € ▲
CHUTNEY GINGEMBRE, POUSSÉS CROQUANTES	

INCONTOURNABLE

SOUPE À L'OIGNON 9 € ●

ASSIETTE « À 4 TEMPS »,
HUÎTRES, CREVETTES,
BULOTS 24 € ▲▲

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

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

MENU 17,50 € AU FIL DU TEMPS

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT
DU LUNDI AU SAMEDI

HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

DANS L'EAU

POISSON DE MER - ST PIERRE	
RISOTTO, COQUILLAGES	20 € ▲
CRUSTACÉS - GAMBAS	
AVOCAT, PAMPLEMOUSSE	22 € ▲★
COQUILLAGES - ST JACQUES	
CELERI, TRUFFE NOIRE	19 € ▲
POISSON DE RIVIÈRE - TRUITE	
ENDIVES, SOUBISE	18 € ▲

SUR TERRE

BŒUF - PALERON BLACK ANGUS	
RACINES, CAVIAR SÉCHÉ	24 € ▲
VOLAILLE - CANETTE DU LAURAGAIS	
MAÏS, RUTABAGA, COMBAVA	20 €
VEAU - ROGNONS	
POMME PURÉE, PICKLES	18 € ▲
COCHON - POITRINE CONFITE	
LENTILLES VERTES, SAVORA	19 € ▲

POUR FINIR

TARTE - MYRTILLE, AMANDE, CRÈME FRAÎCHE	8 € ●
FRUIT - PAVLOVA	
CLÉMENTINE, SABLÉ	7 € ●
CHOCOLAT - COULANT VALRHONA	
FÈVES DE TONKA	8 € ●
KF OU T MIGNARDISES	6 € ●

À PARTAGER POUR 2,3 PERS.

MON ENFANCE : RIZ AU LAIT, SEMOULE	
RAISIN, CRÈME CARAMEL	7 € ●
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 2016	22 €
MAS DES CAPRICES « LE BLANC DE L'ŒUF » AOC CORBIÈRES 2016	30 €
CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS « PRESTIGE » AOC CORBIÈRES 2016	47 €
DOMAINE GARRABOU	
AOP LIMOUX 2016	32 €
POIVRE D'ÂNE	
VIN DE FRANCE 2016	25 €
DOMAINE DES SCHISTES « ESSENCIAL »	
AOC CÔTES DU ROUSSILLON 2016	25 €
COUME DEL MAS « TRAMONTANE »	
IGP CÔTES VERMEILLE 2016	21 €
DOMAINE RÉVEILLE « WHITE SPIRIT »	
IGP CÔTES CATALANES 2016	36 €
DOMAINE DE VEILLOUX	
AOC CHEVERNY 2016	25 €
DOMAINE DE LA TOURNELLE « TERRE DE GRYPHÉES » AOC ARBOIS 2014	50 €
BODEGA MORAZA « VIURA »	
DOC RIOJA 2016	38 €

ROSÉ 75 CL	
DOMAINE DE GRÈZES « À 4 TEMPS »	
IGP CITÉ DE CARCASSONNE 2016	16 €
DOMAINE DE LA SAPINIÈRE	
AOC MALEPÈRE 2016	21 €

ROUGE 75 CL	
RÉMI JALLIET « À 4 TEMPS »	
AOC CORBIÈRES 2016	23 €
MAXIME MAGNON « ROZETTA »	
AOC CORBIÈRES 2016	43 €
JEAN-BAPTISTE SÉNAT « LA NINE »	
AOC MINERVOIS 2016	36 €
BENJAMIN TAILLANDIER « BUFENTIS »	
AOC MINERVOIS 2015	31 €
DOMAINE DE CANTALAUZE « PRIMUM VINUM » AOC MINERVOIS 2016	19 €
DOMAINE DE CAZABAN « LES PETITES RANGÉES » AOC CABARDÈS 2015	32 €
DOMAINE DE CABROL « BLUE NOTE »	
VIN DE FRANCE 2016	20 €
MAS DE MON PÈRE « TU M'INTERESSES »	
VIN DE FRANCE 2016	27 €
DOMAINE DU TEMPS « SANS ORDONNANCE » VIN DE FRANCE 2016	30 €
MAS FOULAQUIER « L'ORPHÉE »	
AOC PIC ST LOUP 2015	42 €
LÉON BARRAL « JADIS »	
AOC FAUGÈRES 2013	66 €
LA GRANGE DES PÈRES	
VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT 2014	180 €
DOMAINE DANJOU BANESSY « ROBOUL »	
AOC CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2015	39 €
DOMAINE GAUBY « LA MUNTADA »	
AOC CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES 2014	140 €
MARCEL RICHAUD « CAIRANNE »	
AOC CAIRANNE 2016	39 €
DOMAINE CHARVIN	
AOC CÔTES DU RHÔNE 2015	26 €
MATHIEU BARRET « LA BANNIÈRE »	
AOC CROZES HERMITAGE 2016	43 €

HIVER 2017/2018

By Franck Putebat