

PICOTI - PICOTA

OS À MOELLE Tourte toastée, fleur de sel	10 €
TEMPURA DE LÉGUMES Fromage blanc	● 8 €
MORTADELLE Pain de campagne, ail	■ 12 €
TARAMA Cabillaud fumé, blinis, radis	9 €

INCONTOURNABLE

ESCARGOTS SOMMIEROISE	■ 16 €
Bacon, anchois, noix	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS	▲★ 23 €
Frite fraîche, sucrose	
CASSOULET FAIT MAISON	■ 22 €
CÔTE DE BŒUF (2 pers.)	▲ 75 €
Pomme Boulangère, jus gras	

APÉRITIFS & COCKTAILS

Coupe de Blanquette ou Crémant de Limoux (12 cl)	6 €
Coupe de Champagne (12 cl)	12 €
Verre de vin blanc, rouge ou rosé (12 cl)	4 €
Kir Vin blanc (12 cl)	4,20 €
Kir Royal (12 cl)	13 €
Muscat de St Jean de Minervois (10 cl)	6 €
Banyuls, Maury (9 cl)	7 €
Pastis Cabanel, Ricard, Pastis 51 (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 Citadelle, fever tree (12 cl)	11 €
Le 4 Temps « Poire, vodka, cassis	9 €
Crémant de Limoux » (12 cl)	
Moscow Mule « Vodka, ginger beer, citron vert » (12 cl)	11 €

BIÈRES & SOFTS

Pression Carlsberg (25 cl/50 cl)	3,50 € / 6,50 €
Pression Grimbergen (25 cl/50 cl)	4 € / 7 €
Pression Quercorb Blanche (25 cl/50 cl)	4,50 € / 8 €
Brasserie du Quercorb Blonde, Brune (33 cl)	6,50 €
Brasserie 5bis Blonde, Blanche (33 cl)	6,50 €
Bière sans alcool (25 cl)	3,50 €
Pepsi, Pepsi max (33 cl)	4 €
Orangina, Schweppes, Ice Tea, Limonade (25 cl)	4 €
Sirop à l'eau (2 cl)	2 €
Jus de fruits (orange, pomme, pêche, poire abricot, tomate) (25 cl)	4 €

EAUX

Vittel (25 cl/50 cl/1L)	2,80 € / 3,50 € / 5 €
Perrier (33 cl)	3 €
Eau de Perrier (50 cl/1L)	3,50 € / 5 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné Nespresso	2,20 €
Noisette	2,30 €
Café crème	3,20 €
Double Expresso, Cappuccino, Latte Macchiato	4 €
Thé, infusion Kusmi-tea	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
Irish Coffee	7 €

POUR DÉBUTER

SOUPE - POISSON DE ROCHE	11 €
Croûton, rouille, légume	
ŒUF - FLORENTINE	● 11 €
Œuf parfait, poché, épinard, comté	
SALADE - RÉMOULADE	10 €
Céleri, saumon Gravlax, moutarde	
TERRINE - HURE	▲■ 12 €
Snackée, jarret de porc, poireau	

DANS L'EAU

DE MER - CABILLAUD	▲ 22 €
Pois chiche, coque, algue	
MOLLUSQUE - POULPE	▲★ 24 €
Grenaille, rouille, cébette	
COQUILLAGE - SAINT JACQUES	▲ 26 €
Butternut, châtaigne, beurre blanc soja	
CRUSTACÉ - LANGOUSTINE	▲ 29 €
Risotto, vieux parmesan, citron	

SUR TERRE

BŒUF - FILET DE BŒUF	▲ 29 €
Foie gras, champignon, jus au Banyuls	
VOLAILE - CUISSE DE POULET	24 €
Crème, estragon, riz pilaf	
VEAU - OSSO-BUCCO	22 €
Tomate, linguine, orange	
PORC - ANDOUILLETTE	■ 20 €
Purée 50/50, pomme, savora	

BULLES BOUTEILLES 75 CL

ÉTIENNE FORT « Monsieur S »	26 €
AOC Blanquette de Limoux	
LES HAUTES TERRES « L'air du paradis »	34 €
AOC Blanquette Méthode Ancestrale	
LES HAUTES TERRES « Joséphine »	39 €
AOC Crémant de Limoux	
ANTECH « À 4 temps » AOC Crémant de Limoux	25 €
BÉRÈCHE ET FILS « Brut » Champagne	64 €
RUPPERT LEROY « Les Cognaux » Champagne	71 €
VAL FRISON « Goustan » Champagne	75 €
JACQUESSON « Cuvée 742 » Champagne	92 €

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Vodka, Rhum Blanc, Whisky Blend (4 cl)	8 €
Gin (4 cl)	10 €
Whisky Single Malt (4 cl)	12 €
Rhum vieux (4 cl)	14 €
Bas Armagnac Laballe Réserve (4 cl)	9 €
Bas Armagnac Laballe XO (4 cl)	14 €
Eau de vie Poire, Framboise ou Mirabelle (4 cl)	11 €
Crème de Menthe, de Citron Cabanel (4 cl)	7 €
Liqueur Micheline Cabanel, Chartreuse (4 cl)	8 €
Baileys, Marie Brizard, Get 27 (4 cl)	7 €

POUR FINIR

TARTE - FINE	● 9 €
Poire, cacahuète, tonka	
FRUIT - CLAFOUTIS	● 9 €
Muscat, raisin, rhum	
CHOCOLAT - ÉCLAIR	● 9 €
Noisette, glace praliné	
KFOUT À 4 TEMPS	● 7 €
Mignardises	

À PARTAGER (2-4 PERS.)

ŒUF EN NEIGE	▲● 15 €
Violette, fruit rouge	
BABA AU RHUM	● 18 €
Fruit exotique, chantilly	

FROMAGES 11 €

LE PLATEAU DE FROMAGE DE CHEZ MARC

AU FIL DU TEMPS 19 €

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

du lundi au samedi (Hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU FIL DE L'AUTOMNE 32 €

ŒUF POCHÉ FLORENTINE,
béchamel au comté
ou **RÉMOULADE DE CÉLERI,**
saumon gravlax

CABILLAUD, pois chiche et coque
ou **CUISSE DE VOLAILE,**
à la crème, riz pilaf et estragon

ÉCLAIR AU CHOCOLAT,
noisette, glace praliné
ou **CLAFOUTIS AU RAISIN,**
muscat, glace rhum

MENU ENFANT 10 €

PLAT / LÉGUMES / DESSERT /
BOISSON AU CHOIX

By Franck Putebat

AUTOMNE 2020

BLANC 75 CL

LES HAUTES TERRES « À 4 Temps »	24 €
Vin de France 2019	
DOMAINE DES SCHISTES « Essencial »	25 €
AOC Côtes du Roussillon 2019	
OLLIEUX ROMANIS « Le petit Fantet d'Hyppolite » AOC Corbières 2018	26 €
DOM ET TERRE « En Duo » AOC Corbières 2019	30 €
DOMAINE VALETTE AOC Macon Villages 2019	40 €
LA GRANGE TIPHAINE « Clef de Sol » AOC Montlouis sur Loire 2019	48 €
CLOS MARIE « Manon » AOC Languedoc 2018	56 €
DOMAINE DE CHASSORNEY « Combe Bazin » AOC Saint Romain 2017	69 €

DOMAINE DES SCHISTES « Illico » IGP Côtes Catalanes 2019	19 €
LA CAVE AUX FIOLES « Nuit blanche » Vin de France 2019	36 €
DANJOU BANESSY « Coste » IGP Côtes Catalanes 2019	46 €

ROSÉ 75 CL

DOMAINE DE GRÈZES « À 4 Temps » IGP Cité de Carcassonne 2019	19 €
DOMAINE ST ANDRÉ « Folie d'Inès » IGP Colline de la Mourre 2019	23 €
DOMAINE DE LA SAPINIÈRE AOC Malepère 2019	22 €

ROUGE 75 CL

JEAN-BAPTISTE SÉNAT « À 4 Temps » AOC Minervois 2019	24 €
CHÂTEAU MIRAUSSÉ « Le rouge » AOC Minervois 2019	19 €
BENJAMIN TAILLANDIER « Viti Vini Bibi » AOC Minervois 2019	27 €
RÉMI JALLIET « Clos d'Espinous » AOC Corbières 2018	29 €
DOMAINE CHARVIN AOC Côtes du Rhône 2018	31 €
DOMAINE BÉNASTRA « Rouge » AOC Côtes du Roussillon 2018	33 €
TERRE DE CHARDON « Bien luné » AOC Costières de Nîmes 2018	35 €
MAS FOULAQUIER « L'Orphée » AOC Pic St Loup 2017	40 €
CLOS DES PÈRES « Le rouge des vents » AOC Minervois-la Livinière 2017	42 €
MAXIME MAGNON « Rozetta » AOC Corbières 2018	47 €
LÉON BARRAL « Tradition » AOC Faugères 2016	50 €
MATHIEU BARRET AOC St Joseph 2018	65 €

OLIVIER MAVIT « Joseph » Vin de France 2019	26 €
MAS DE MON PÈRE « Tu m'intéresses » Vin de France 2019	28 €
CLOS DU ROUGE GORGE « Cuvée du patron » IGP Côtes Catalanes 2018	44 €
DOMAINE GAUBY « La Muntada » AOC Côtes du Roussillon Villages 2018	157 €

→ À votre disposition, un plus large choix de vins sur notre carte numérique