

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 TANQUERAY, FEVER TREE (12 CL)	11 €
LE 4 TEMPS « FRAISE, CITRON, MENTHE, CRÉMANT DE LIMOUX » (12 CL)	9 €
MOSCOW MULE « VODKA, GINGER BEER, CITRON VERT » (12 CL)	11 €

BULLES BOUTEILLES 75 CL

ÉTIENNE 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 €
BÉRÊCHE ET FILS « BRUT »	
CHAMPAGNE	64 €
JACQUESSON « CUVÉE 742 »	
CHAMPAGNE	92 €
ELS VINEYRONS « BRUT NATURE »	
CAVA	26 €

BIÈRES & SOFTS

PRESSION CARLSBERG 25 CL/50 CL	3,50 € / 6,50 €
PRESSION GRIMBERGEN 25 CL/50 CL	4 € / 7 €
BRASSERIE DU QUERCORB BLONDE (33 CL)	6,50 €
BRASSERIE DU QUERCORB BRUNE (33 CL)	6,50 €
BRASSERIE 5BIS BLONDE (33 CL)	6,50 €
BRASSERIE 5BIS BLANCHE (33 CL)	6,50 €
BIÈRE SANS ALCOOL (25 CL)	3,50 €
PEPSI, PEPSI MAX (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, MULTI-VITAMINES) (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	4 €
CAPPUCCINO	4 €
LATTE MACCHIATO	4 €
THÉ, INFUSION KUSMI-TEA	3,50 €
CHOCOLAT CHAUD	3,50 €
IRISH COFFEE	7 €

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

MENU AU FIL DE L'ÉTÉ 32 €

OEUF MIMOSA AU THON, MACÉDOINE DE LÉGUMES
OU SOUPE AU PISTOU, LÉGUMES AU BASILIC

THON SNACKÉ, COURGETTE, VIERGE AU CITRON CONFIT
OU MAGRET DE CANARD, CAROTTE ET FENOUIL, APICIUS

FRAISE MELBA, HUILE D'OLIVE ET FROMAGE BLANC
OU MOELLEUX AU CHOCOLAT GUANAJA, FRAMBOISE

PICOTI - PICOTA À L'APÉRO, À PARTAGER

TARAMA - CABILAUD FUMÉ, BLINIS, RADIS	7 €
HARICOUS - HARICOT BLANC DE CASTELNAUDARY, PAIN PITA, PICKLES DE LÉGUMES	8 €
MOULE MARINIÈRE - CHIPS DE POMME DE TERRE	10 € ▲
PAN CON TOMATE - PALETTE IBERIQUE BELLOTA MAXIMILLIANO, PAIN CRISTAL	16 € ■

POUR DÉBUTER

SOUPE - PISTOU	
LÉGUMES, MACARONI, BASILIC	10 € ●
ŒUF - MIMOSA	
THON, MACÉDOINE, MAYONNAISE	11 € ▲★
SALADE - TOMATE	
MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC	12 € ▲●
TERRINE - TÊTE DE VEAU	
POMME DE TERRE, GRIBICHE	11 € ▲

INCONTOURNABLE

TARTARE DE BŒUF
CHAROLAIS, FRITE
FRAÎCHE, SUCRINE 23 € ▲★

SALADE CÉSAR
ANCHOIS,
POULET 22 €

LE BURGER À 4
TEMPS, BLEU
DE BRIOLA,
BACON 24 € ■

CASSOULET
MAISON 22 € ■

FROMAGES

MON PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS,
DE L'AUDE AU JURA 11 € ●▲

MENU ENFANT 10 €

PLAT / LÉGUMES / DESSERT / BOISSON AU CHOIX

● VÉGÉTARIEN / ▲ SANS GLUTEN / ★ SANS LACTOSE / ■ PLAT CONTENANT DU PORC (LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE).

MENU 19 €

AU FIL DU TEMPS

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT
DU LUNDI AU SAMEDI

HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

DANS L'EAU

DE MER - THON	
COURGETTE, OLIVE NOIRE, VIERGE	24 € ▲★
CRUSTACÉS - GAMBAS	
AUBERGINE, TOMATE, JUS DE TÊTE	25 € ▲
MOLLUSQUE - SEICHE	
RIZ DE MARSEILLETTE, ROUILLE	20 € ▲
DE RIVIÈRE - BROCHET	
QUENELLE, NANTUA, POMME VAPEUR	18 € ▲

SUR TERRE

BŒUF - ENTRECÔTE	
FRITE FRAÎCHE, BÉARNAISE	28 € ▲
VOLAILE - MAGRET DE CANARD	
APICIUS, CAROTTE, FENOUIL	24 € ▲
ABAT - LANGUE DE BŒUF	
SAUCE TOMATE PIQUANTE, GRENAILLE	20 € ▲
PORC - SAUCISSE GRILLÉE	
CHICHOUMEILLE, CÉBETTE, AIL	22 € ▲■

POUR FINIR

TARTE - ABRICOT	
FINE, ROMARIN, CHOUCHOU	8 € ●
FRUIT - FRAISE	
MELBA, HUILE D'OLIVE, FROMAGE BLANC	8 € ●▲
CHOCOLAT - COULANT	
GUANAJA, FRAMBOISE	8 € ●
KF OU T À 4 TEMPS, MIGNARDISES	6 € ●

À PARTAGER (2-4 PERS.)

BABA AU RHUM	
FRUIT ROUGE, CHANTILLY	15 € ●
PROFITEROLE	
VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT	13 € ●

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)	14 €
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 €

BLANC 75 CL

LES HAUTES TERRES « À 4 TEMPS »	
VIN DE FRANCE 2019	24 €
CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS	
AOC CORBIÈRES 2019	25 €
DOMAINE DES SCHISTES « CASOT D'EN GORA » AOC CÔTES DU ROUSSILLON 2018	35 €
LA GRANGE TIPHAINE « TRINQU'ÂME »	
AOC TOURAIN 2019	31 €
CHÂTEAU DE BÉRU	
AOC CHABLIS 2017	44 €
CLOS MARIE « MANON »	
AOC LANGUEDOC 2018	56 €

DOMAINE DES SCHISTES « ILLICO »	
IGP CÔTES CATALANES 2019	19 €
MAS D'ESPANET « FREESIA »	
IGP CÉVENNES 2019	26 €
CLOS TEISSEIRE « VUE SUR CIEL »	
IGP HAUTE VALLÉE DE L'AUDE 2019	30 €
OLIVIER PITHON « LAÏS »	
IGP CÔTES CATALANES 2018	50 €
LA GRANGE DES PÈRES	
VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT 2015	170 €

ROSÉ 75 CL

DOMAINE DE GRÈZES « À 4 TEMPS »	
IGP CITÉ DE CARCASSONNE 2019	19 €
DOMAINE DE CAZABAN	
IGP AUDE 2019	28 €

DOMAINE DE LA SAPINIÈRE	
AOC MALEPÈRE 2019	22 €

ROUGE 75 CL

JEAN-BAPTISTE SÉNAT « 4 TEMPS »	
AOC MINERVOIS 2019	24 €
CHÂTEAU MIRAUSSE « LE ROUGE »	
AOC MINERVOIS 2018	19 €
BENJAMIN TAILLANDIER « LAGUZELLE »	
AOC MINERVOIS 2019	26 €
RÉMI JALLIET « CLOS D'ESPINOUS »	
AOC CORBIÈRES 2018	28 €
GUILHEM BARRÉ « LA DENTELLE »	
AOC CABARDÈS 2017	32 €
CLOS DES PÈRES « LE ROUGE DES VENTS »	
AOC MINERVOIS-LA LIVINIÈRE 2017	41 €
MAS DES CAPRICES « RETOUR AUX SOURCES » AOC FITOU 2017	43 €
MAXIME MAGNON « ROZETTA »	
AOC CORBIÈRES 2018	46 €
LÉON BARRAL « TRADITION »	
AOC FAUGÈRES 2016	50 €
MATHIEU BARRET	
AOC ST JOSEPH 2018	65 €

CLOS DU ROUGE GORGE	
« CUVÉE DU PATRON »	
IGP CÔTES CATALANES 2018	44 €
LA GRANGE DES PÈRES	
VIN DE PAYS DE L'HÉRAULT 2016	170 €

À VOTRE DISPOSITION, UN PLUS LARGE
CHOIX DE VINS SUR NOTRE CARTE
NUMÉRIQUE