



Menu

28 €

Entrées

Œufs Mimosa revisités

Salade verte, œufs durs, mayonnaise en verrine

ou

Salade de Maquereau

Pommes vapeur, oignons rouges, filets de maquereau grillés

ou

Carpaccio de Betteraves

Végétarien

Plats

accompagnées de garniture - Viandes (origine CEE)

Filet de St Pierre

Beurre blanc

ou

Suprême de Pintade à la Forestière

ou

Lasagnes aux Légumes du soleil

Végétarien

Fromages ou Desserts

Assiette de fromages

ou

Crème Catalane

ou

Coupe 2 boules

Découvrez nos parfums et composez votre coupe



Menu Enfant

13 €

Moins de 10 ans
**** Under 10 years ****

Plat

Au choix : Purée, Pâtes, Légumes
Choice : mashed potatoes, pasta, vegetables

Filet de colin pané

Breaded hake fillet

ou (or)

Steak haché

Ground beef steak

Dessert

Glace Smarties

Vanilla ice cream with Smarties

Carte

Entrées

<i>Œufs Mimosa revisités</i>	15 €
<i>Salade verte, œufs durs, mayonnaise en verrine</i>	
<i>Salade de Maquereau</i>	16 €
<i>Pommes vapeur, oignons rouges, filets de maquereau grillés</i>	
<i>Salade Périgourdine</i>	18 €
<i>Salade verte, confit de volaille, gésiers, magret séché, noix, oignons frits</i>	
<i>Salade de Chèvre chaud</i>	17 €
<i>Salade verte, tomate, croûtons, noix, chèvre au feu de bois</i>	
<i>Escargots de Bourgogne</i>	15 €
<i>Assiette de 12 escargots, beurre persillé</i>	
<i>Carpaccio de Betteraves</i>	14 €
<i>Végétarien</i>	

Plats *accompagnés de garniture – Viandes (origine CEE)*

<i>Filet de St Pierre</i>	20 €
<i>Beurre blanc</i>	
<i>Seiche à la Plancha en Persillade</i>	21 €
<i>Plat du Patron</i>	
<i>Selon Arrivage</i>	<i>Voir l'ardoise</i>
<i>Cassoulet gratiné au feu de bois</i>	21 €
<i>600g, au confit et sa salade verte</i>	
<i>Noix d'entrecôte de bœuf grillée</i>	23 €
<i>Sauce Gorgonzola</i>	
<i>Suprême de Pintade à la Forestière</i>	21 €
<i>Lasagnes aux Légumes du soleil</i>	19 €
<i>Végétarien</i>	
<i>Pâtes Linguine</i>	16 €
<i>Sauce au choix : Carbonara, Bolognaise</i>	

Carte

Pizzas

cuites au four à bois

4 fromages	16 €
<i>Crème, chèvre, gorgonzola, parmesan, olives, mozzarella, roquette, noix, vinaigrette balsamique</i>	
Bergère	15 €
<i>Crème, chèvre, miel, olives, mozzarella</i>	
Cathare	16 €
<i>Crème, moutarde à l'ancienne, confit de volaille, gésiers, mozzarella, magret séché, roquette, vinaigrette balsamique</i>	
Montagnarde	16 €
<i>Crème, oignon, pommes de terre, reblochon, mozzarella, roquette, vinaigrette balsamique, jambon de pays</i>	
Norvégienne	15 €
<i>Crème, saumon fumé, câpres, mozzarella, citron, roquette, vinaigrette balsamique</i>	
Capricciosa	15 €
<i>Tomate, champignons, oignon, artichaut, mozzarella, persillade</i>	
Catalane	15 €
<i>Tomate, chorizo, merguez, poivron, olives, mozzarella</i>	
Margherita	12 €
<i>Tomate, olives, mozzarella, basilic</i>	
Mortadella	15 €
<i>Tomate, mortadelle, mozzarella, mozzarella di bufala, pesto</i>	
Napolitaine	15 €
<i>Tomate, anchois, olives, mozzarella</i>	
Roma	16 €
<i>Tomate, mozzarella di bufala, parmesan, olives, roquette, vinaigrette balsamique, jambon de pays</i>	
Royale	14 €
<i>Tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella</i>	
Calzone	17 €
<i>Tomate, jambon, œuf, mozzarella, roquette, vinaigrette balsamique</i>	
Mini Margherita	7 €
<i>Tomate, olives, mozzarella</i>	
Supplément d'ingrédient	2 €

Carte des Desserts

Fromages ou Desserts

<i>Assiette de fromages</i>	8 €
<i>Crème Catalane</i>	7 €
<i>Douceur des Iles</i>	8 €
<i>Mi-cuit au Chocolat</i>	9 €
<i>Café Gourmand</i>	10 €
<i>Assortiment de Mignardises sucrées</i>	

Glaces

<i>Chocolat liégeois</i>	9 €
<i>Deux boules de chocolat, une boule de vanille, chocolat froid, chantilly</i>	
<i>Café Liégeois</i>	9 €
<i>Deux boules de café, une boule de vanille, café froid, chantilly</i>	
<i>Dame Blanche</i>	9 €
<i>Trois boules de vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>	
<i>Gourmande</i>	9 €
<i>Trois boules : Café, Spéculoos et Chocolat, chantilly</i>	
<i>Fraîcheur</i>	9 €
<i>Trois boules de sorbets : Mandarine, Cerise et Framboise, chantilly</i>	
<i>Colonel</i>	10 €
<i>Deux boules de sorbet Citron vert, arrosées de vodka</i>	
<i>Tropicale</i>	10 €
<i>Deux boules : Noix de coco, ananas, arrosées de rhum pimenté</i>	
<i>Coupe 1 boule</i>	3,50 €
<i>Coupe 2 boules</i>	5,50 €
<i>Coupe 3 boules</i>	7,50 €
<i>Découvrez nos parfums et composez votre coupe</i>	
<i>Parfums Crèmes glacées :</i>	
<i>vanille intense de Madagascar, chocolat et ses morceaux, café pur arabica, spéculoos et ses morceaux, caramel beurre salé, Rhum-raisins macérés, noix de coco, vanille avec des smarties</i>	
<i>Parfums Sorbets :</i>	
<i>citron vert et ses zestes, mandarine du sud, cœur d'ananas, douceur de framboise, cerise, poire</i>	
<i>Supplément chantilly</i>	1,50 €
<i>Supplément alcool</i>	3,50 €
<i>Supplément glace</i>	2,00 €



Boissons

Eaux

	1/2 l.	litre
<i>Badoit</i>	4,20 €	5,80 €
<i>Evian bouteille</i>	4,00 €	5,60 €

Boissons chaudes

	6 cl	12 cl	24 cl
<i>Expresso, Expresso double</i>	2,40 €	3,80 €	
<i>Noisette, Café au lait</i>	2,40 €	2,80 €	3,50 €
<i>Café Bonbon</i>	3,00 €		
<i>Café américain</i>		2,60 €	
<i>Cappuccino, Café Viennois, Chocolat</i>			4,00 €
<i>Thé, Tisane</i>			3,20 €
<i>Suppl. chantilly</i>	1,50 €		
<i>Suppl. alcool</i>	3,50 €		

Digestifs

	12 cl	6 cl	3 cl
<i>Mentheuse, Pulpeuse</i>			6,00 €
<i>Alcool de poire</i>			9,00 €
<i>Armagnac, Calvados, Cognac</i>			8,50 €
<i>Grand Marnier, Cointreau, Marc de Muscat</i>			8,00 €
<i>Bailey's, Get 27</i>		7,00 €	
<i>Rhum</i>		8,00 €	
<i>Irish coffee maison</i>	10,50 €		



Boissons

Apéritifs

		3 cl	6 cl	8 cl	10 cl
<i>Coupe de Champagne</i>	<i>Brut Blanc</i>				9,00 €
<i>Kir Royal</i>					9,50 €
<i>Coupe Crémant</i>	<i>Brut Rosé</i>				6,00 €
<i>Américano maison</i>					12,00 €
<i>Muscat St Jean Minervois</i>					4,80 €
<i>Suze, Martini</i>	<i>(Rouge ou Blanc)</i>			5,20 €	
<i>Campari</i>				8,00 €	
<i>Kir Cassis, Kir Pêche</i>				3,50 €	
<i>Palermo Sans Alcool</i>				3,40 €	
<i>Gin, Vodka</i>			9,00 €		
<i>Whisky</i>		5,20 €	7,80 €		
<i>Pastis</i>	<i>(Ricard ou 51)</i>	3,50 €			

Bières

	13 cl	25 cl	33 cl	50 cl
<i>Jupiler blonde pression</i>	2,50 €	3,50 €	5,20 €	7,50 €
<i>Jupiler panaché pression</i>		3,00 €		
<i>Jupiler bouteille Sans Alcool</i>		4,00 €		
<i>Leffe blonde pression</i>	3,70 €	4,80 €	6,20 €	9,00 €
<i>Hoegaarden blanche pression</i>		4,20 €	5,50 €	8,10 €
<i>Licorne Black bouteille</i>			4,80 €	

Boissons froides, Sodas

	25 cl	33 cl
<i>Perrier</i>		3,50 €
<i>Coca cola, Coca Zéro</i>		3,50 €
<i>Fanta Orange, Fuze tea Pêche</i>		3,50 €
<i>Schweppes</i>		3,50 €
<i>Granini</i>		3,50 €
<i>Sprite</i>		3,00 €
<i>Diabolo</i>	<i>(menthe, grenadine, fraise, framboise, citron, pêche, cassis, orgeat...)</i>	2,50 €
<i>Sirop</i>	<i>(menthe, grenadine, fraise, framboise, citron, pêche, cassis, orgeat...)</i>	2,00 €
<i>Suppl. sirop</i>	0,50 €	

Carte des Vins

Blancs

75 cl

Domaine Monastrel Le Blanc

27 €

AOP Minervois

roussanne, vermentino

Naturallis Alliance M.

21 €

AOP Minervois

roussanne, marsanne, grenache blanc

Château du Grand Caumont

Impatience

30 €

AOP Corbières

grenache blanc, vermentino

Faîteau La Vigne des Chansons

23 €

VDF

terret, grenache

Rosés

75 cl

Domaine Monastrel Le Rosé

26 €

AOP Minervois

Cinsault, Syrah

Château du Grand Caumont

23 €

AOP Corbières

cinsault, syrah, grenache noir et blanc

Matibat Cousine Rosa

22 €

IGP Pays d'Oc

cabernet franc

Domaine du Bosc Rochet

29 €

IGP Pays d'Oc

Mademoiselle I

cinsault

Murmure de Sérane

27 €

IGP Pays d'Oc

syrah

Naturallis Alliance M.

21 €

IGP Pays d'Oc

cinsault

Faîteau La Vigne des Chansons

22 €

VDF

cinsault, syrah

Carte des Vins

Rouges

75 cl

Château Faîteau		27 €
AOP Minervois	mourvèdre, carignan, grenache, syrah	
Domaine du Bosc Rochet	Une Autre Histoire	25 €
AOP Minervois	carignan, syrah, grenache	
Domaine Monastrel Hyspe		28 €
AOP Minervois	mourvèdre, syrah	
L'Orangerie de Sérane		31 €
AOP Corbières	grenache noir, syrah	
Château du Grand Caumont	Impatience	30 €
AOP Corbières	carignan, syrah, grenache	
Domaine de Matibat	Les Saisons	22 €
AOP Malepère	merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec	

Fines Bulles

Verre

75 cl

Champagne	9,00 €	50 €
Blanc Brut		
Crémant de Limoux	6,00 €	32 €
Rosé Brut		

Vous n'avez pas terminé votre bouteille ? Prolongez le plaisir chez vous, nous vous la rebouchons

Pichets

Verre 1/4 l. 1/2 l. Litre

Sangria	5,00 €	13 €	23 €
Vin de pays	2,50 €	4,50 €	8 €
rouge, rosé, ou blanc			16 €