



Menu

28 €

Starters

Eggs Mimosa revisited

Green salad, devilled eggs, mayonnaise in verrine

or

Warm mackerel salad

Steamed potatoes, red onions, grilled mackerel fillet

or

Red beets carpaccio

Vegetarian

Main course

served with vegetables – Meat (Origine CEE)

or

John Dory fillet

White butter

or

Guinea fowl fillet

Mushroom sauce

or

South Vegetable Lasagna

Vegetarian

Cheese or desserts

Assorted cheeses

or

Catalan cream

or

2 scoops of ice cream

Discover our flavors and compose your cup



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

Starters

<i>Eggs Mimosa revisited</i>	15 €
<i>Green salad, devilled eggs, mayonnaise in verrine</i>	
<i>Warm mackerel salad</i>	16 €
<i>Steamed potatoes, red onions, grilled mackerel fillet</i>	
<i>Périgord salad</i>	18 €
<i>Green salad, poultry confit, gizzards, dried duck breast, walnuts, fried onions</i>	
<i>Goat cheese salad</i>	17 €
<i>Green salad, tomato, croutons, nuts, goat cheese cooked in wood oven</i>	
<i>Burgundy snails</i>	15 €
<i>Plate of 12 Snails, parsley butter</i>	
<i>Red beets carpaccio</i>	14 €
<i>Vegetarian</i>	

Main course *served with vegetables – Meat (Origine CEE)*

<i>John Dory fillet</i>	20 €
<i>White butter</i>	
<i>Grilled cuttlefish with Garlic and parsley oil sauce</i>	21 €
<i>See blackboard</i>	
<i>According to delivery</i>	<i>See blackboard</i>
<i>Cassoulet with confit</i>	21 €
<i>600g cooked in wood oven, served with green salad</i>	
<i>Grilled beef entrecote</i>	23 €
<i>Gorgonzola sauce</i>	
<i>Guinea fowl fillet</i>	21 €
<i>Mushroom sauce</i>	
<i>South Vegetable Lasagna</i>	19 €
<i>Vegetarian</i>	
<i>Linguine pasta</i>	16 €
<i>Choose the sauce for your pasta : Carbonara, Bolognese</i>	

Carte

Pizzas

cooked in wood oven

4 fromages	16 €
<i>Cream, goat cheese, gorgonzola, parmesan, olives, mozzarella, walnuts, rocket salad, balsamic vinaigrette</i>	
Bergère	15 €
<i>Cream, goat cheese, honey, olives, mozzarella</i>	
Cathare	16 €
<i>Cream, old-fashioned mustard, poultry confit, gizzards, mozzarella, dried duck breast, rocket salad, balsamic vinaigrette</i>	
Montagnarde	16 €
<i>Cream, onion, potatoes, reblochon cheese, mozzarella, rocket salad, balsamic vinaigrette, prosciutto</i>	
Norvégienne	15 €
<i>Cream, smoked salmon, capers, mozzarella, lemon, rocket salad, balsamic vinaigrette</i>	
Capricciosa	15 €
<i>Tomato, mushrooms, onion, artichoke heart, garlic and parsley, mozzarella</i>	
Catalane	15 €
<i>Tomato, chorizo, spicy sausage, green peppers, olives, mozzarella</i>	
Margherita	12 €
<i>Tomato, olives, mozzarella, basil</i>	
Mortadella	15 €
<i>Tomato, mortadella, mozzarella, mozzarella di bufala, pesto</i>	
Napolitaine	15 €
<i>Tomato, anchovy, olives, mozzarella</i>	
Roma	16 €
<i>Tomato, mozzarella di bufala, parmesan, olives, rocket salad, balsamic vinaigrette, prosciutto</i>	
Royale	14 €
<i>Tomato, ham, mushrooms, olives, mozzarella</i>	
Calzone	17 €
<i>Pizza served folded with tomato, ham, egg, mozzarella, rocket salad, balsamic vinaigrette</i>	
Children Margherita Pizza	7 €
<i>Tomato, olives, mozzarella</i>	
Each additional ingredient	2 €

Carte des Desserts

Cheese or desserts

<i>Assorted cheeses</i>	8 €
<i>Catalan cream</i>	7 €
<i>Sweetness of island</i> <i>Passion fruit and mango mousse</i>	8 €
<i>Flowing heart chocolate cake</i>	9 €
<i>Gourmet coffee</i> <i>with a selection of small desserts</i>	10 €

Ice Cream

<i>Liège chocolate</i> <i>Two scoops of chocolate, a scoop of vanilla, cold chocolate, whipped cream</i>	9 €
<i>Liège coffee</i> <i>Two scoops of coffee, a scoop of vanilla, cold coffee, whipped cream</i>	9 €
<i>White Lady</i> <i>Three scoops of vanilla, chocolate coulis, whipped cream</i>	9 €
<i>Gourmande</i> <i>Three scoops : Coffee, speculoos and chocolate, whipped cream</i>	9 €
<i>Fraîcheur</i> <i>Three scoops of sorbets: Mandarin, Cherry and Raspberry, whipped cream</i>	9 €
<i>Colonel</i> <i>Two scoops of lime sorbet, drizzled with vodka</i>	10 €
<i>Tropical</i> <i>Two scoops : Coconut, pineapple, drizzled with spicy rum</i>	10 €
<i>1 scoop of ice cream</i>	3,50 €
<i>2 scoops of ice cream</i>	5,50 €
<i>3 scoops of ice cream</i> <i>Discover our flavors and compose your cup</i>	7,50 €
<i>Ice cream flavors :</i> <i>intense vanilla from Madagascar, chocolate and its pieces, pure arabica coffee, speculoos and its pieces, salted butter caramel, rum-macerated grapes, coconut, vanilla with smarties</i>	
<i>Sorbets flavors :</i> <i>lime and its zest, southern mandarin, pineapple heart, sweet raspberry, cherry, pear</i>	
<i>Whipped cream supplement</i>	1,50 €
<i>Alcohol supplement</i>	3,50 €
<i>1 scoop supplement</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

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

Fines Bulles

Verre

75 cl

<i>Champagne</i>	9,00 €	50 €
Blanc Brut		
<i>Crémant de Limoux</i>	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

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