

# 4

BY FRANCK PUTELAT

LA SOIF

## APÉRITIFS & COCKTAILS

Coupe de Blanquette ou Crémant de Limoux (12 cl)	6 €
Coupe de Champagne (12 cl)	13 €
Verre de vin blanc, rouge ou rosé (12 cl)	4,50 €
Kir Vin blanc (12 cl)	4,70 €
Kir Royal (12 cl)	13,50 €
Muscat de St Jean de Minervois (10 cl)	6 €
Banyuls, Maury (9 cl)	7 €
Pastis Cabanel, Ricard, Pastis 51 (2 cl)	5,50 €
Martini Bianco, Rosso, Suze, Kina Karo (4 cl)	5,50 €
Americano maison (7 cl)	8,50 €
Spritz (12 cl)	7 €
Spritz Occitan (Pardi Kina Karo, blanquette) (12 cl)	8 €
Mojito (12 cl)	12 €
Gin Tonic Citadelle, fever tree (12 cl)	12 €
Sangria à 4 temps	7 €
(vin rosé, pamplemousse, crème Cabanel)	
<b>Le 4 Temps</b>	10 €
« Gin, fraise, citron, Crémant de Limoux » (12 cl)	

## 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 Bréguet Blonde, Blonde ipa (33 cl)	6,50 €
Pepsi, Pepsi max (33 cl)	4 €
Orangina, Schweppes, Ice Tea, Limonade (25 cl)	4 €
Sirap à l'eau (2 cl)	2,50 €
Jus de fruits (orange, pomme, ananas, Ace 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 €

A TABLE

## PICOTI - PICOTA

<b>MOULES</b>	▲★ 11 €
Persil, échalote, chorizo	
<b>JAMBON MANGALICA</b>	■ 16 €
Pain de verre, ail, tomate	
<b>TARAMA</b>	9 €
Œuf de cabillaud fumé, blinis	
<b>HARICOUS</b>	● 8 €
Haricot blanc de Castelnaudary, huile d'olive, pita	

## INCONTOURNABLE

<b>CÉSAR SALADE</b>	18 €
Volaille, parmesan, olive taggiasche	
<b>BURGER À 4 TEMPS</b>	■ 24 €
Frite fraîche, sucrine	
<b>TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS</b>	▲★ 23 €
Préparé au couteau, frite fraîche, sucrine	
<b>CASSOULET FAIT MAISON</b>	■ 22 €



## POUR DÉBUTER

<b>SOUPE - POISSON</b>	12 €
Rouille, emmental, croûton	
<b>ŒUF - POCHÉ</b>	■ 13 €
Coquillettes, carbonara, truffe d'été	
<b>SALADE - TOMATE</b>	▲● 12 €
Mozzarella di bufala, basilic	
<b>TERRINE - PÂTÉ CROÛTE</b>	■ 11 €
Confiture de tomate de notre potager	

## BULLES BOUTEILLES 75 CL

<b>ÉTIENNE FORT</b> « Monsieur S »	26 €
AOC Blanquette de Limoux	
<b>LES HAUTES TERRES</b> « L'air du paradis »	34 €
AOC Blanquette Méthode Ancestrale	
<b>LES HAUTES TERRES</b> « Joséphine »	39 €
AOC Crémant de Limoux	
<b>ANTECH</b> « À 4 temps » AOC Crémant de Limoux	26 €
<b>ÉTIENNE FORT</b> « Monsieur S »	32 €
Rosé AOC Crémant de Limoux	
<b>BÉRÈCHE ET FILS</b> « Brut » Champagne	65 €
<b>RUPPERT LEROY</b> « Les Cognaux » Champagne	73 €
<b>TAITTINGER</b> « Prélude » Champagne grand cru	95 €

## 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, Mirabelle (4 cl)	11 €
Crème de Menthe, de Citron Cabanel (4 cl)	7 €
Liqueur Micheline Cabanel (4 cl)	8 €
Chartreuse (4 cl)	8 €
Baileys, Marie Brizard, Get 27 (4 cl)	7 €

## DANS L'EAU

<b>DE MER - THON</b>	★▲ 25 €
Bayaldi, raisin, huile d'olive	
<b>DE RIVIÈRE - BROCHET</b>	22 €
Quenelle, écrevisse, champignon	
<b>MOLLUSQUE - SEICHE</b>	★▲ 23 €
Riz caramélisé, coquillage, pesto	
<b>CRUSTACÉ - HOMARD</b>	★ 35 €
Rigatoni de laCagne, tomate, roquette	

## SUR TERRE

<b>BŒUF - ENTRECÔTE</b>	▲ 29 €
Frite fraîche, béarnaise	
<b>VOLAILE - FRICASSÉE</b>	24 €
Cuisse, légume, estragon	
<b>VEAU - CORDON BLEU</b>	■ 22 €
Comté, Morteau, citron, courgette à cru	
<b>COCHON - CÔTE</b>	■ 26 €
Sauce charcutière, tomate farcie	

<b>LE PLATEAU DE FROMAGE DE CHEZ MARC</b> frais et affiné	▲ 12 €
---	--------

## POUR FINIR

<b>TARTE - RHUBARBE</b>	● 9 €
Tiède, crème glacée vanille	
<b>FRUIT - FRAISE</b>	● 9 €
Glace fromage blanc, biscuit, sorbet fraise	
<b>CHOCOLAT - LIÉGEOIS</b>	● 9 €
Praliné, chantilly, cacahuète	
<b>KF OU T À 4 TEMPS</b>	● 8 €
Mignardises - confiseries	

## À PARTAGER (2-4 PERS.)

<b>MOUSSE CHOCOLAT COMME MA MÈRE</b>	▲● 13 €
Guanaja, Jivara, Ivoire	
<b>BABA AU RHUM</b>	● 18 €
Fruit rouge, chantilly	

DOUCEURS

VINS

## BLANC 75 CL

<b>LES HAUTES TERRES</b> « À 4 Temps »	24 €
Vin de France 2020	
<b>OLLIEUX ROMANIS</b> « Classique » AOC Corbières 2019	26 €
<b>DOMAINE DES SCHISTES</b> « Essencial »	27 €
AOC Côtes du Roussillon 2020	
<b>ERIC LAGUERRE</b> « Eos » AOC Côtes du Roussillon 2019	33 €
<b>JEAN MAX ROGER</b> « GC » AOC Sancerre 2019	37 €
<b>THOMAS PICO</b> « Vent d'Ange »	44 €
AOC Chablis 2019	
<b>CLOS MARIE</b> « Manon » AOC Languedoc 2018	60 €
<b>DOMAINE DES SCHISTES</b> « Illico »	19 €
IGP Côtes Catalanes 2020	
<b>OLIVIER PITHON</b> « Laïs »	55 €
IGP Côtes Catalanes 2019	
<b>LES CLOS PERDUS</b> « L'Extrême »	80 €
IGP Côtes Catalanes 2020	

## ROSÉ 75 CL

<b>DOMAINE DE GRÈZES</b> « À 4 Temps »	19 €
IGP Cité de Carcassonne 2020	
<b>DOMAINE ST ANDRÉ</b> « Folie d'Inès »	24 €
IGP Colline de la Mourre 2020	
<b>DOMAINE DE CAZABAN</b> « Hors Série »	29 €
IGP Aude 2020	
<b>DOMAINE DE LA SAPINIÈRE</b>	22 €
AOC Malepère 2020	

MENUS

## AU FIL DU TEMPS

20 €

### AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

du lundi au samedi (Hors jours fériés)

### ENTRÉE + PLAT + DESSERT



## AU FIL DE L'ÉTÉ

32 €

### ŒUF POCHÉ

Coquillettes, carbonara, truffe d'été

### ou SALADE DE TOMATE

Mozzarella Di Bufala, Basilic

### THON SNACKÉ

Bayaldi, raisin, huile d'olive

### ou FRICASSÉE DE VOLAILE

légume, estragon

### FRAISE

Glace fromage blanc, Biscuit, sorbet fraise

### ou LIÉGEOIS

Praliné, chantilly, cacahuète



## MENU ENFANT

12 €

PLAT / LÉGUMES / DESSERT /  
BOISSON AU CHOIX

ÉTÉ 2021