

# 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 €
« Rhum, ananas, coco, 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 Grimbergen 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>OS À MOELLE</b>	★ 11 €
pain de campagne, fleur de sel	
<b>TEMPURA DE LÉGUMES</b>	● 9 €
fromage blanc, fines herbes	
<b>FUMÉ DU JURA</b>	★ ■ 14 €
jambon cuit, cru, Saucisson	
<b>ACCRAS DE MORUE</b>	10 €
pomme de terre, ail noir	

## INCONTOURNABLE

<b>12 ESCARGOTS DE MR PAGES</b>	16 €
beurre, ail, persil	
<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b>	● 22 €
haricot blanc, mozzarella, truffe Uncinatum	
<b>TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS</b>	▲★ 23 €
préparé au couteau, frite fraîche, sucrine	
<b>CASSOULET FAIT MAISON</b>	■ 22 €



## POUR DÉBUTER

<b>SOUPE - CRÉCY</b>	10 €
carotte, coriandre, Haddock	
<b>ŒUF - PARFAIT</b>	11 €
tarte florentine, mornay, muscade	
<b>SALADE - POIREAU</b>	▲ 12 €
en papillote, coque, sauce gribiche	
<b>TERRINE - FOIE GRAS DE CANARD</b>	16 €
chutney oignon/gingembre, brioche	

## 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>DE SOUZA</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 - SAINT PIERRE</b>	25 €
polenta croustillante, maïs, jus d'arête	
<b>DE RIVIÈRE - ANGUILE</b>	▲ 24 €
pomme de terre écrasée, laquage aux épices	
<b>COQUILLAGE - NOIX DE ST JACQUES</b>	▲ 27 €
snackée, brocoli, fleur d'oranger	
<b>CRUSTACÉ - GAMBAS</b>	▲ 26 €
risotto, citron, pesto de roquette	

## SUR TERRE

<b>BŒUF - FILET</b>	▲ 32 €
cuit au sautoir, Légume glacé, jus corsé	
<b>VOLAILLE - CANARD</b>	▲ 26 €
magret, Champignon du moment, sauce Apicius	
<b>VEAU - OSSO-BUCCO</b>	24 €
linguine, tomate, orange	
<b>ABAT - ANDOUILLETTE 5A</b>	■ 22 €
purée 50/50, pomme fruit, Savora	

## LE PLATEAU DE FROMAGES DE CHEZ MARC

## POUR FINIR

<b>TARTE - AGRUME</b>	● 9 €
orange sanguine, meringue, sorbet basilic	
<b>FRUIT - PIÑA COLADA</b>	● 9 €
ananas, noix de coco, rhum blanc	
<b>CHOCOLAT - FORÊT NOIRE</b>	● 9 €
version 2021, guanaja 65%, griottine	
<b>KF OUT À 4 TEMPS</b>	● 7 €
mignardises - confiseries	

## À PARTAGER (2-6 PERS.)

<b>CARCASSONNE-PARIS</b>	● 23 €
40 cm, comme un éclair, praliné, cacahuète	
<b>CRÈME CATALANE</b>	▲● 17 €
œuf frais, lait entier, vanille de Madagascar	

DOUCEURS

VINS

## BLANC 75 CL

<b>LES HAUTES TERRES</b> « À 4 Temps »	24 €
Vin de France 2020	
<b>CALMEL &amp; JOSEPH</b> « Villa blanche »	20 €
AOC Picpoul de Pinet 2020	
<b>OLLIEUX ROMANIS</b> « Classique » AOC Corbières 2020	26 €
<b>DOMAINE DES SCHISTES</b> « Essencial »	28 €
AOC Côtes du Roussillon 2020	
<b>JEAN MAX ROGER</b> « GC » AOC Sancerre 2019	37 €
<b>CLOS DU GRAVILLAS</b> « Linattendu »	46 €
AOC Minervois 2019	
<b>ERIC LAGUERRE</b> « Le Ciste »	53 €
AOC Côtes du Roussillon 2018	
<b>DOMAINE GAUBY</b> « les calcinaires »	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 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'AUTOMNE

32 €

### ŒUF PARFAIT

tarte florentine, mornay, muscade

### ou SOUPE CRÉCY

carotte, coriandre et haddock

### NOIX DE COQUILLE ST JACQUES

snackée, brocoli et fleur d'oranger

### ou MAGRET DE CANARD,

champignon du moment, sauce Apicius

### FORÊT NOIRE

version 2021, guanaja 65% et griottine

### ou PIÑA COLADA

ananas, noix de coco et rhum Blanc



## MENU ENFANT

12 €

PLAT / LÉGUMES / DESSERT /  
BOISSON AU CHOIX

AUTOMNE 2021