

4

BY FRANCK PUTELAT



LA SOIF

APÉRITIFS & COCKTAILS

Coupe de Blanquette ou Crémant de Limoux (12 cl)	6,50 €
Coupe de Champagne (12 cl)	13,75 €
Verre de vin blanc, rouge ou rosé (12 cl)	4,75 €
Kir Vin blanc (12 cl)	4,90 €
Kir Royal (12 cl)	14,50 €
Muscat de St Jean de Minervois (10 cl)	6,50 €
Banyuls, Maury (9 cl)	7,50 €
Pastis Cabanel, Ricard, Pastis 51 (2 cl)	6 €
Martini Bianco, Rosso, Suze, Kina Karo (4 cl)	6 €
Americano maison (7 cl)	9 €
Spritz (12 cl)	7,50 €
Spritz Occitan (Pardi Kina Karo, blanquette) (12 cl)	8,50 €
Mojito (12 cl)	12,70 €
Gin Tonic Citadelle, Fever Tree (12 cl)	12 €
Sangria à 4 temps (vin rosé, pamplemousse, Cabanel)	7,50 €
Le 4 Temps (Alfa Organic Gin, liqueur de mangue, Martini dry, Fever Tree)	13 €

BIÈRES & SOFTS

Pression Carlsberg (25 cl/50 cl)	3,75 € / 6,75 €
Pression Grimbergen (25 cl/50 cl)	4,25 € / 7,45 €
Pression Grimbergen Blanche (25 cl/50 cl)	4,75 € / 8,50 €
Brasserie du Quercorb Blonde, Brune (33 cl)	6,90 €
Brasserie Bréguet Blonde, Blonde pale ale (33 cl)	6,90 €
Pepsi, Pepsi max (33 cl)	4,50 €
Orangina, Schweppes, Ice Tea, Limonade (25 cl)	4,50 €
Sirop à l'eau (2 cl)	2,50 €
Jus de fruits (orange, pomme, ananas, Ace abricot, tomate) (25 cl)	4,50 €

EAUX

Vittel (25 cl/50 cl/1L)	3 € / 3,70 € / 5,30 €
Perrier (33 cl)	3,20 €
Eau de Perrier (50 cl/1L)	3,70 € / 5,30 €

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

PALETTE IBÉRIQUE BELLOTA À la coupe, pain de verre	★ ■ 19 €
FISH AND CHIPS 4 TEMPS Sauce tartare	★ 15 €
ASPERGES VERTES À croquer, sauce cocktail	★ ▲ ● 12 €
AÏOLI DE BULOT À l'ail noir	★ ▲ ● 10 €

INCONTURNABLE

ASPERGE BLANCHE Sauce mousseline, sciure de saumon fumé	▲ 23 €
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS Frite fraîche, sucrine	▲ ★ 24 €
MON CROQUE-MONSIEUR Comté, morteau, salade, pickles de légumes	■ 18 €
CASSOULET FAIT MAISON	■ 22 €



POUR DÉBUTER

SOUPE - ARTICHAUT Foie gras de canard, anguille fumée, croûton	16 €
ŒUF - PARFAIT Coquillettes, morille, asperge verte, lard fumé	■ 17 €
SALADE - CÉRÉALE Quinoa, agrume, gravlax de saumon	▲ ★ 15 €
TERRINE - TÊTE DE VEAU Crousti-fondante, grenaille, gribiche	▲ 14 €

BULLES BOUTEILLES 75 CL

ÉTIENNE FORT « Monsieur S » AOC Blanquette de Limoux	27,50 €
LES HAUTES TERRES « L'air du paradis » AOC Blanquette Méthode Ancestrale	36 €
LES HAUTES TERRES « Joséphine » AOC Crémant de Limoux	41 €
ANTECH « À 4 temps » AOC Crémant de Limoux	27,50 €
DE SOUZA « Brut » Champagne	68 €
VAL FRISON « Goustan » champagne	75 €
TAITTINGER « Prélude » Champagne grand cru	99 €

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Vodka, Rhum Blanc, Whisky Blend (4 cl)	8,50 €
Gin (4 cl) Citadelle	11 €
Whisky Single Malt (4 cl) Arran 10 ans	13 €
Rhum vieux (4 cl) J.M XO	15 €
Bas Armagnac Laballe Réserve (4 cl)	10 €
Bas Armagnac Laballe XO (4 cl)	14,80 €
Eau de vie Poire, Framboise, Mirabelle, Cartron (4 cl)	11,70 €
Crème de Menthe, de Citron Cabanel (4 cl)	7,50 €
Liqueur Micheline Cabanel (4 cl)	8,50 €
Chartreuse (4 cl)	9 €
Baileys, Marie Brizard, Get 27 (4 cl)	7,50 €

DANS L'EAU

DE MER - BOURRIDE	▲ 28 €
Lotte, coquillage, riz pilaf	
DE RIVIÈRE - QUENELLE	24 €
Brochet, bisque de langoustine, fricassée de légume	
CRUSTACÉ - THERMIDOR	36 €
1/2 homard, légume au jus, moutarde	
MOLLUSQUE - CIVET	▲ 25 €
Poulpe, boudin, pomme de terre	

SUR TERRE

BŒUF - FOYOT	▲ 35 €
Entrecôte, frite, béarnaise	
VOLAILE - FORESTIÈRE	27 €
Pintade, champignon, légume, jus à l'estragon	
AGNEAU - DE 7 HEURES	28 €
Épaule, petit pois, semoule	
ABAT - MOUTARDE	25 €
Rognon de veau, pomme purée, moutarde	

LE PLATEAU DE FROMAGES DE CHEZ MARC	● ▲ 13 €
--	----------

POUR FINIR

TARTE - NORMANDE	● 9,50 €
Rhubarbe, lait entier, glace faisselle	
FRUIT - MELBA	● 9,50 €
Fraise, panna-cotta vanille, crème glacée miel	
CHOCOLAT - GUANAJA 64%	● 9,50 €
Sablé, framboise, sésame noir	
KF OU T À 4 TEMPS	● 7 €
Mignardises	

À PARTAGER (2-4 PERS.)

MOUSSE AU CHOCOLAT	● ▲ 17 €
Lait Jivara, chouchoy	
CRÊPE SOUFFLÉE À PLAT	● 20 €
Grand-Marnier (20 min de préparation)	

DOUCEURS

MENUS

AU FIL DU TEMPS

21,50 €

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

du lundi au samedi (Hors jours fériés)
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU FIL DU PRINTEMPS

34 €

TÊTE DE VEAU

Crousti-fondante, grenaille et gribiche
ou SALADE CÉRÉALE
Quinoa, agrume, gravlax de saumon

BOURRIDE DE LOTTE

riz Pilaf et coquillage
ou PINTADE FORESTIÈRE
Champignon, légume, jus à l'estragon

CHOCOLAT GUANAJA 64%

sablé, framboise et sésame noir
ou FRAISE MELBA
Panna-cotta vanille, crème glacée miel

MENU ENFANT

13 €

PLAT / LÉGUMES / DESSERT /
BOISSON AU CHOIX

PRINTEMPS 2022

ROUGE 75 CL

JEAN-BAPTISTE SÉNAT « À 4 Temps » AOC Minervois 2021	25,50 €
CHÂTEAU MIRAUSSÉ « L'Azerolle vieilles vignes » AOC Minervois 2019	27,50 €
BENJAMIN TAILLANDIER « Buffentis » AOC Minervois 2020	34 €
OLLIEUX ROMANIS « Prestige » AOC Corbières Boutenac 2019	35 €
GUILHEM BARRÉ « Natural Mystic » AOC Cabardès 2019	38 €
CLOS DES PÈRES « Le rouge des vents » AOC Minervois-la Livinière 2020	45,50 €
CLOS DES REBOUSSIERS AOC Pic St Loup 2018	48 €
MAXIME MAGNON « Rozetta » AOC Corbières 2020	56 €
DOMAINE LAPIERRE AOC Morgon 2021	58 €
DOMAINE DES SCHISTES « Illico » IGP Côtes Catalanes 2020	21,50 €
MAS DE MON PÈRE « Tu m'intéresses » Vin de France 2020	27 €
OLIVIER PITHON « mon p'tit pithon » IGP Côtes Catalanes 2021	34 €
DOMAINE DE BRAU « Regain » Vin de France 2021	36 €
DOMAINE GAUBY « La Muntada » IGP côtes Catalanes 2018	157 €

→ À votre disposition, un plus large choix de vins sur notre carte numérique