

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 (gin, citron, fraise, crémant de Limoux)	12 €

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 €
Sirup 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

CRAB ROLLS Mayonnaise, crustacé, légume	16 €
PALETTA BELLOTA Pan con tomate	19 €
MOULE DU BOUT DES DOIGTS Chorizo, échalote, persil	14 €
HOUMOUS Pois chiche du Lauragais, pain pita	12 €

INCONTOURNABLE

MES LINGUINES CARBONARA Œuf parfait, lard fumé, truffe d'été	22 €
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS Frite fraîche, sucrine	24 €
CÉSAR SALADE Volaille, parmesan, olive Taggiasche, œuf	18 €
CASSOULET FAIT MAISON	22 €

POUR DÉBUTER

SOUPE - GASPACHO Tomate, poivron, croûton	11 €
ŒUF - ASPIC Jambon blanc, truffe de saison, sucrine	14 €
SALADE - TOMATE Mozzarella Di Bufala, pastèque, Basilic	13 €
TERRINE - PRESSÉ Jarret de porc, foie gras, gribiche	12 €

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	38 €
LES HAUTES TERRES « Joséphine » AOC Crémant de Limoux	42 €
ANTECH « À 4 temps » AOC Crémant de Limoux	27,50 €
DE SOUSA « 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 - THON Tataki, wok de légume, laquage barbecue	28 €
DE RIVIÈRE - TRUITE Grenobloise, courgette, citron confit	25 €
CRUSTACÉ - GAMBAS Risotto, bisque, parmesan	27 €
MOLLUSQUE - SEICHE Pomme de terre, aioli, cébette	26 €

SUR TERRE

BŒUF - ENTRECÔTE Frite fraîche, Béarnaise	33 €
COCHON - PLUMA IBÉRIQUE Haricot blanc, chorizo, basilic	28 €
AGNEAU - CARRÉ Ratatouille, cébette, jus corsé	28 €
ABAT - FOIE DE VEAU Purée 50/50, haricot vert, échalote	24 €
LE PLATEAU DE FROMAGES DE CHEZ MARC	13 €

POUR FINIR

TARTE - FRUIT JAUNE Feuilletée, amande, romarin	10 €
SOUPE - FRAISE Soupe, œuf à la neige, caramel d'olive noire	10 €
CHOCOLAT - AFTER EIGHT Guanaja, menthe, cookie	10 €
KEF OU T À 4 TEMPS Mignardises	8 €

À PARTAGER (2-4 PERS.)

PAVLOVA Chocolat au lait, café blanc, chocolat noir	22 €
BABA AU RHUM Fruit rouge, chantilly	22 €

DOUCEURS

BLANC 75 CL

LES HAUTES TERRES « À 4 Temps » Vin de France 2021	25,50 €
CALMEL & JOSEPH « Villa blanche » AOC Picpoul de Pinet 2021	21,50 €
OLLIEUX ROMANIS « Classique » AOC Corbières 2021	27,50 €
DOMAINE DES SCHISTES « Casot d'en gora » AOC Côtes du Roussillon 2021	36 €
JEAN MAX ROGER « Génèse » AOC Sancerre 2020	39 €
LA PRÉCEPTORIE « coume Marie » AOC Côtes du Roussillon 2021	46 €

CLOS TEISSEIRE « vu sur ciel » IGP Haute Vallée 2021	30 €
EDOUARD FORTIN « chifoumi » Vin de France 2021	33 €
CLOS DU GRAVILLAS « Retour aux origines » Vin de France 2020	48 €
OLIVIER PITHON « Laïs » IGP Côtes Catalanes 2017	65 €
MAS JULLIEN IGP d'Hérault 2017	110 €

ROSÉ 75 CL

DOMAINE DE GRÈZES « À 4 Temps » IGP Cité de Carcassonne 2021	20,50 €
DOMAINE DE CAZABAN « hors série » IGP Aude 2021	32 €
DOMAINE ST ANDRÉ « Folie d'Inès » IGP Pays D'OC 2021	27 €
DOMAINE LA SAPINIÈRE AOP Malepère 2021	26 €

MENUS

AU FIL DU TEMPS

21,50 €

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

du lundi au samedi (Hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU FIL DE L'ÉTÉ

34 €

PRESSÉ DE JARRET DE PORC

Gribiche et pousse croquante

ou SALADE DE TOMATE

Pastèque, mozzarella di Bufala, basilic

THON EN TATAKI

Wok de légume, laquage barbecue

ou CARRÉ D'AGNEAU

Ratatouille, cébette et jus corsé

CHOCOLAT AFTER EIGHT

Guanaja, menthe, cookie

ou SOUPE DE FRAISE

Œuf en neige, caramel d'olive noire

MENU ENFANT

13 €

PLAT / LÉGUMES / DESSERT /

BOISSON AU CHOIX

ÉTÉ 2022

DESIGN : ADAPTICOM - IMPRIMERIE GABELLE