



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, London Essence (12 cl)	12 €
Sangria à 4 temps (vin rosé, pamplemousse, Cabanel)	7,50 €
Le 4 Temps (Calvados, pomme verte, Crémant de Limoux)	11 €
May May (Rhum blanc, citron, orange, ananas, grenadine)	10 €

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

PISSALADIÈRE Oignon, anchois, olive	13 €
MORTADELLE Pain de verre, ail	15 €
RILLETTE De porc, cornichon, pain grillé	10 €
ACCRA Morue, ail noir	12 €

INCONTOURNABLE

MES SPACHETTIS Tomate, oignon, comté 36 mois	18 €
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS Préparé au couteau, frite fraîche, sucrine	24 €
HARENG - POMME DE TERRE Cuite à la peau, tiède, oignon doux	18 €
CASSOULET FAIT MAISON	23 €

POUR DÉBUTER

SOUPE - CHAMPIGNON De Paris, noisette, foie gras de Canard	14 €
ŒUF - DUR Mayonnaise, pousse d'épinard, sciure de saumon	13 €
SALADE - REMOULADE Cèleri rave, tourteau, œuf de poisson volant	15 €
TERRINE - PÂTÉ DE TÊTE Sauce Gribiche, salade potagère	11 €

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 - SAINT PIERRE À la nacre, bouillabaisse, rouille, croûton	28 €
DE RIVIÈRE - SANDRE Poêlé, poireau, vin jaune, noix	25 €
CRUSTACÉ - LANGOUSTINE Rôtie, risotto, agrume, vieux parmesan	34 €
COQUILLAGE - SAINT - JACQUES Snackée, cèpe, oignon, sauce soja	29 €

SUR TERRE

BŒUF - PALERON BLACK ANGUS Poêlé, carotte tricolore, jus corsé	32 €
COCHON - SAUCISSE DE MORTEAU Pochée, pomme de terre, sauce marchand de vin	24 €
VEAU - POITRINE Braisée, laquée, lentille verte	26 €
VOLAILLE - CAILLE DÉSOSSÉE Grillée à plat, racine, sauce diable	28 €

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

POUR FINIR

TARTE - MYRTILLE Comme ma mère, sur une pâte sablée, crème double	10 €
FRUIT - POMME Cuite au four, crumble, beurre d'algues	10 €
CHOCOLAT - ÉCLAIR Pâte à chou, craquelin, chocolat, passion	11 €
KF OU T À 4 TEMPS Mignardises	9 €

À PARTAGER (2-4 PERS.)

MA CRÈME CARAMEL	16 €
FEUILLE À FEUILLE À la minute, vanille, Diplomate	24 €

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 2021	41 €
LA PRÉCEPTORIE « Coume Marie » AOC Côtes du Roussillon 2021	46 €
ÉRIC LAGUERRE « Le Ciste » AOC Côtes du Roussillon 2018	52 €
DOMAINE AUGUSTIN « Adéodat » AOC Collioure 2021	82 €

CLOS TEISSEIRE « Vu sur ciel » IGP Haute Vallée 2021	30 €
CLOS DU GRAVILLAS « Retour aux origines » Vin de France 2020	45 €
DOMAINE GAUBY « Calcinaires » IGP Côtes Catalanes 2021	60 €

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 €

MENUS

AU FIL DU TEMPS

21,50 €

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

du lundi au samedi (Hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU FIL DE L'AUTOMNE

35 €

ŒUF DUR

Mayonnaise, pousse d'épinard, sciure de saumon

ou SOUPE DE CHAMPIGNON

De Paris, noisette, foie gras de Canard

SAINT PIERRE

À la nacre, bouillabaisse, rouille, croûton

ou PALERON DE BLACK ANGUS

Poêlé, carotte tricolore, jus corsé

ÉCLAIR

Pâte à chou, craquelin, chocolat, passion

ou TARTE - MYRTILLE

Comme ma mère, sur une pâte sablée, crème double

MENU ENFANT

13 €

PLAT / LÉGUMES / DESSERT / BOISSON AU CHOIX

AUTOMNE 2022

DESIGN : ADAPTICOM - IMPRIMERIE GABELLE