



BY FRANCK PUTELAT



A TABLE

PICOTI - PICOTA

TARTINE Boudin du domaine de fromental, pomme	■ 13 €
CHARCUTERIE DU JURA Tourte Toastée	★ ■ 19 €
FRITURE DE JOELS Sauce tartare, citron	★ 12 €
12 ESCARGOTS DE M^R PAGES Persil, ail, croûton	18 €

INCONTOURNABLE

BOUCHÉE À LA REINE Ris de veau, quenelle, champignon, vin Jaune	35 €
TARTARE DE BŒUF Frite fraîche, sucrine	★ ▲ 24 €
ENDIVE AU JAMBON TRUFFÉ Béchamel, vieux comté, sucrine	■ 19 €
CASSOULET FAIT MAISON 	■ 23 €

POUR DÉBUTER

SOUPE - POTIMARRON Châtaigne, noisette	11 €
ŒUF - POCHÉ Coquillettes, lard fumé, oignon	■ 12 €
SALADE - MACÉDOINE A la Russe, jambon truffé, mayonnaise	▲ ■ 13 €
TERRINE - AILE DE RAIE Gribiche à l'huître, poireau vinaigrette, mesclun	★ 14 €
Garnitures supplémentaires (Frites, légumes...)	5 €

BULLES BOUTEILLES 75 CL

ÉTIENNE FORT « Monsieur S » AOC Blanquette de Limoux	28 €
LES HAUTES TERRES « L'air du paradis » AOC Blanquette Méthode Ancestrale	40 €
LES HAUTES TERRES « Joséphine » AOC Crémant de Limoux	50 €
ANTECH « À 4 temps » AOC Crémant de Limoux	28 €
DE SOUSA « Brut » Champagne	72 €
VAL FRISON « Goustan » Champagne	77 €
TAITTINGER « Prélude » Champagne grand cru	99 €

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Vodka, Rhum Blanc, Whisky Blend (4 cl)	9 €
Gin Citadelle (4 cl)	11 €
Whisky Single Malt Arran 10 ans (4 cl)	13 €
Rhum vieux J.M XO (4 cl)	15 €
Bas Armagnac Laballe Réserve (4 cl)	11 €
Bas Armagnac Laballe XO (4 cl)	15 €
Eau de vie Poire, Framboise, Mirabelle, Cartron (4 cl)	12 €
Crème de Menthe, de Citron Cabanel (4 cl)	7,50 €
Liqueur Micheline Cabanel (4 cl)	9 €
Chartreuse (4 cl)	9 €
Baileys, Marie Brizard, Get 27 (4 cl)	8 €

DANS L'EAU

DE MER - CABILLAUD Haricot blanc, sciure de saumon fumé, coquillage	▲ 26 €
DE RIVIÈRE - TRUITE Amande, citron, pomme vapeur	▲ 24 €
MOLLUSQUE - POULPE Civet, racine, aioli	▲ 28 €
COQUILLAGE - SAINT - JACQUES Chou farci, lard de colonata, beurre marin	▲ 22 €

SUR TERRE

BŒUF - FILET Macaronnade, légume du moment, jus court	35 €
COCHON - CÔTE Épice thaï, betterave, pomme fruit	▲ ■ 27 €
ABAT - ANDOUILLETTE 5 A Moutarde, frite, pousse croquante	▲ ■ 25 €
VOLAILLE - LAPIN Fricassée, saupiquet, riz pilaf	23 €
LE PLATEAU DE FROMAGES DE CHEZ MARC	13 €

POUR FINIR

TARTE - NOIX Pâte sablée, miel, Skyr	● 10 €
FRUIT - POIRE Pochée, Sangria, glace Cannelle	● 10 €
CHOCOLAT - IRISH COFFEE Siphonné, Crumble, crème glacée whisky	10 €
KF OU T À 4 TEMPS Mignardises	● 9 €

À PARTAGER (2-4 PERS.)

BEIGNET DE POMME Coulis fruit rouge, coulis passion, fromage blanc	● 19 €
MES CRÊPES SUZETTE Crème Fouettée à l'orange	● 24 €

BLANC 75 CL

LES HAUTES TERRES « À 4 Temps » Vin de France 2021	26 €
CALMEL & JOSEPH « Villa blanche » AOC Picpoul de Pinet 2021	22 €
OLLIEUX ROMANIS « Classique » AOC Corbières 2021	28 €
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 €
OLIVIER PITHON « Pithon 357 » IGP Côtes catalanes 2021	33 €
JEAN-BAPTISTE SÉNAT « Aux amis de ma sœur » IGP Aude 2021	42 €
DOMAINE GAUBY « Calcinaires » IGP Côtes Catalanes 2021	60 €

ROSÉ 75 CL

DOMAINE DE GRÈZES « À 4 Temps » IGP Cité de Carcassonne 2021	21 €
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

22 €

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

du lundi au samedi (Hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT



AU FIL DE L'HIVER

35 €

SOUPE DE POTIMARRON

Châtaigne, noisette

ou SALADE MACÉDOINE

A la Russe, jambon truffé, mayonnaise

PALERON DE BŒUF BLACK ANGUS

Macaronnade, légume du moment, jus court

ou DOS DE CABILLAUD

Haricot blanc, saumon fumé, coquillage

IRISH COFFEE

Siphonné, Crumble, crème glacée whisky

ou TARTE AUX NOIX

Pâte sablée, miel, Skyr



MENU ENFANT

13 €

PLAT / LÉGUMES / DESSERT /
BOISSON AU CHOIX

LA SOIF

APÉRITIFS & COCKTAILS

Coupe de Blanquette ou Crémant de Limoux (12 cl)	6,50 €
Coupe de Champagne (12 cl)	14 €
Verre de vin blanc, rouge ou rosé (12 cl)	5 €
Kir Vin blanc (12 cl)	5 €
Kir Royal (12 cl)	15 €
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 (6 cl)	6 €
Americano maison (7 cl)	9 €
Spritz (12 cl)	8 €
Spritz Occitan (Pardi Kina Karo, blanquette) (12 cl)	9 €
Mojito (12 cl)	13 €
Gin Tonic Citadelle, London Essence (12 cl)	13 €
Sangria à 4 temps (vin rosé, pamplemousse, Cabanel)	7,50 €
Le 4 Temps (Gin, jus de mandarine, mandarine Cabanel, Crémant de Limoux)	12 €

BIÈRES & SOFTS

Pression Carlsberg (25 cl/50 cl)	4 € / 7 €
Pression Grimbergen (25 cl/50 cl)	4,50 € / 8 €
Pression Grimbergen Blanche (25 cl/50 cl)	4,50 € / 8 €
Brasserie du Quercorb Blonde, Brune (33 cl)	7 €
Brasserie Bréguet Blonde, Blonde pale ale (33 cl)	7 €
Brasserie des Voûtes Blanche verveine (33 cl)	7 €
Pepsi, Pepsi max (33 cl)	4,50 €
Orangina, Schweppes, Ice Tea, Limonade (25 cl)	4,50 €
Sirap 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 € / 3,50 € / 5,50 €
Perrier (33 cl)	3,50 €
Eau de Perrier (50 cl/1L)	3,50 € / 5,50 €
Eau filtrée Aquachiara plate ou gazeuse (75 cl)	3 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné Nespresso	2,30 €
Noisette	2,40 €
Café crème	3,30 €
Double Expresso, Cappuccino, Latte Macchiato	4,30 €
Thé, infusion Kusmi-tea	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
Irish Coffee	7 €

