

# 4

BY FRANCK PUTELAT



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 (Campari, cerise, griotte, 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 €
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 € / 3,50 € / 5,50 €
Perrier (33 cl)	3,50 €
Eau de Perrier (50 cl)	3,50 €
Badoit (1L)	5,50 €
Eau filtrée Aquachiar plate ou gazeuse (75 cl)	3 €

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné Nespresso	2,40 €
Noisette	2,50 €
Café crème	3,40 €
Double Expresso, Cappuccino, Latte Macchiato	4,40 €
Thé, infusion Kusmi-tea	3,80 €
Chocolat chaud	3,70 €
Irish Coffee	9 €

A TABLE

## PICOTI - PICOTA

<b>JAMBON MANGALICA 24 MOIS</b>	★ ■ 18 €
Pan Con Tomato	
<b>RILLETTES DE PORC</b>	★ ■ 10 €
Pain Grillé	
<b>CROQUE-MADAME</b>	■ 12 €
Comme je l'aime	
<b>TARAMA MAISON</b>	14 €
Galette de pomme de terre	

## INCONTOURNABLE

<b>RISOTTO À LA TRUFFE DU MOMENT</b>	● ▲ 21 €
Riz rond de Marseillette, parmesan	
<b>TARTARE DE BŒUF</b>	★ ▲ 24 €
Frite fraîche, sucrine	
<b>CASSOULET FAIT MAISON</b>	▲ ■ 24 €
<b>RIS DE VEAU CROUSTILLANT</b>	35 €
Petits pois à la française	

## POUR DÉBUTER

<b>SOUPE - ARGENTEUIL</b>	13 €
Froide, asperge verte, haddock	
<b>ŒUF - MIMOSA</b>	● ▲ ★ 11 €
Poireau, mayonnaise, estragon	
<b>SALADE - BARIGOULE</b>	■ 13 €
Artichaut, fetge, persil plat	
<b>TERRINE - TÊTE DE VEAU</b>	▲ ★ 13 €
Snackée, gribiche, pomme de terre	

<b>PORTION DE FRITE, SALADE, LÉGUME</b>	5 €
<b>BEURRE DOUX ET DEMI SEL</b>	1,30 €

## BULLES BOUTEILLES 75 CL

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

## SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Vodka, Rhum Blanc, Whisky Blend (4 cl)	10 €
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

<b>DE MER - DAURADE</b>	▲ 25 €
Dugléré, oignon blanc, asperge verte	
<b>DE RIVIÈRE - SANDRE</b>	▲ 28 €
Matelote, champignon, épinard	
<b>CRUSTACÉ - GAMBAS</b>	27 €
Flambée, linguine, jus de tête	
<b>MOLLUSQUE - SEICHE</b>	▲ 26 €
Poêlé, fève, citron confit	

## SUR TERRE

<b>BŒUF - ENTRECÔTE</b>	▲ 35 €
Béarnaise, frite fraîche	
<b>VOLAILE - DEMI COQUELET</b>	24 €
À l'Américaine, haricot vert, dauphine, jus à la diable	
<b>AGNEAU - ESTOUFFADE</b>	▲ 26 €
Olive noire, printanière de légumes, ail confit	
<b>ABAT - LANGUE DE BŒUF</b>	▲ 23 €
Piquante, câpres, pomme vapeur	
<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES DE CHEZ MARC (120 G)</b>	13 €

DOUCEURS

## POUR FINIR

<b>TARTE - RHUBARBE</b>	● 11 €
Praline, crumble citron, siphon yaourt	
<b>FRUIT - FRAISE</b>	● 11 €
Vacherin, vanille, chantilly	
<b>CHOCOLAT - COOKIE</b>	● 12 €
Cuit au plat, cacahuète, crème glacée vanille	
<b>KF OU T À 4 TEMPS</b>	● 11 €
Gourmand	

## À PARTAGER (2-4 PERS.)

<b>ŒUF À LA NEIGE</b> Chartreuse, pistache	● 19 €
<b>TARTE FLAN PÂTISSIER</b> Feuilletage, vanille	● 21 €

## BLANC 75 CL

<b>LES HAUTES TERRES</b> « À 4 Temps » Vin de France 2021	26 €
<b>CALMEL &amp; JOSEPH</b> « Villa blanche »	22 €
AOC Picpoul de Pinet 2022	
<b>DOMAINE DES SCHISTES</b> « Essencial »	31 €
AOC Côtes du Roussillon 2022	
<b>JEAN MAX ROGER</b> « Génèse » AOC Sancerre 2021	41 €
<b>LA PRÉCEPTORIE</b> « Coume Marie »	46 €
AOC Côtes du Roussillon 2022	
<b>DOMAINE PABIOT</b> « Léon »	50 €
AOC Pouilly Fumé 2020	
<b>CLOS MARIE</b> « Manon » AOC Languedoc 2021	62 €
<b>DOMAINE AUGUSTIN</b> « Adéodat » AOC Collioure 2021	82 €

<b>CLOS TEISSEIRE</b> « Vue sur ciel »	27 €
IGP Haute vallée de l'Aude 2022	
<b>OLIVIER PITHON</b> « Pithon 357 »	33 €
IGP Côtes catalanes 2021	
<b>DOMAINE GAUBY</b> « Calcinaires »	60 €
IGP Côtes Catalanes 2021	

## ROSÉ 75 CL

<b>DOMAINE DE GRÈZES</b> « À 4 Temps »	21 €
IGP Cité de Carcassonne 2022	
<b>DOMAINE LA SAPINIÈRE</b> AOC Malepère 2022	24 €
<b>CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS</b> « Alba »	39 €
AOC Corbières 2022	
<b>DOMAINE ST ANDRÉ</b> « Folie d'Inès » IGP Pays DOC 2021	27 €

MENUS

## AU FIL DU TEMPS

24 €

### AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

du lundi au samedi (Hors jours fériés)

### ENTRÉE + PLAT + DESSERT



## AU FIL DU PRINTEMPS

37 €

### SOUPE D'ASPERGE VERTE

haddock et croûton

### ou ŒUF MIMOSA

poireau et mayonnaise à l'estragon

### FILET DE DAURADE DUGLÉRÉ

oignon blanc et asperge verte

### ou ESTOUFFADE D'AGNEAU

à l'olive noire, printanière de légumes, ail confit

### LA FRAISE

comme un vacherin

### ou COOKIE CHOCOLAT

cuit au plat, cacahuète, crème glacée vanille



## MENU ENFANT

14 €

PLAT / LÉGUMES / DESSERT /  
BOISSON AU CHOIX

PRINTEMPS 2023

DESIGN : ADAPTTCOM - IMPRIMERIE GABELLE

