

4

BY FRANCK PUTELAT



LA SOIF

APÉRITIFS & COCKTAILS

Coupe de Blanquette ou Crémant de Limoux (12 cl)	7 €
Coupe de Champagne (12 cl)	14 €
Verre de vin blanc, rouge ou rosé (12 cl)	5 €
Kir Vin blanc (12 cl)	5,50 €
Kir Royal (12 cl)	15 €
Muscat de St Jean de Minervois (10 cl)	7 €
Banyuls, Maury (9 cl)	8 €
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 (12 cl)	13 €
Sangria à 4 temps (vin rosé, pamplemousse, Cabanel)	7,50 €
Le 4 Temps (Gin, fraise, citron, Crémant de Limoux)	13 €

BIÈRES & SOFTS

Pression Carlsberg (25 cl/50 cl)	4,20 € / 8 €
Pression Grimbergen (25 cl/50 cl)	4,50 € / 8,20 €
Pression Grimbergen Blanche (25 cl/50 cl)	4,50 € / 8 €
Brasserie du Quercorb Blonde, Brune (33 cl)	7 €
Brasserie Alaryk IPA, Ambrée (33 cl)	7 €
Brasserie des Voûtes Blanche verveine (33 cl)	7 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero (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 €
San Pellegrino (50 cl/1L)	3,50 € / 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

CŒUR DE CANARD Grenaille, frisée	▲★ 12 €
JAMBON MANGALICA Pan con tomate	★■ 20 €
GUACAMOLE Crevette, tortilla chips	★ 14 €
ANCHOIS DE L'ESCALA Pain cristal, tomate, ail	★ 12 €

INCONTOURNABLE

CÉSAR SALADE Volaille, parmesan, olive, taggiashe	21 €
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS Frite fraîche, sucrine	★▲ 24 €
CASSOULET FAIT MAISON	▲■ 24 €
TAGLIATELLE À 4 TEMPS Burrata, tomate cerise, pesto	● 25 €

POUR DÉBUTER

SOUPE - COURGETTE Haddock, croûton, crème fouettée	13 €
ŒUF - PARFAIT Caponata, jambon, ail	▲■ 13 €
SALADE - TOMATE Mozzarella di bufala, pesto, pignon	▲● 14 €
TERRINE - PÂTÉ CROÛTE Porc, oignon rouge, mesclun	■ 16 €

PORTION DE FRITE, SALADE, LÉGUME	5 €
BEURRE DOUX ET DEMI SEL	1,30 €

BULLES BOUTEILLES 75 CL

ÉTIENNE FORT « Monsieur S » AOC Blanquette de Limoux	29 €
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	29 €
DE SOUSA « Brut » Champagne	75 €
VAL FRISON « Goustan » Champagne	80 €
TAITTINGER « Prélude » Champagne grand cru	99 €

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Vodka, Rhum Blanc, Whisky Blend (4 cl)	10 €
Gin Bohème (4 cl)	11 €
Gin Alpha Organic (4cl)	15 €
Whisky Single Malt (4 cl)	14 €
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)	8 €
Liqueur Micheline Cabanel (4 cl)	9 €
Chartreuse (4 cl)	10 €
Baileys, Marie Brizard, Get 27 (4 cl)	8 €

DANS L'EAU

DE MER - THON Tataki, Tomate, cébette	★▲ 28 €
DE RIVIÈRE - ESTURGEON Champignon, vierge, cannelloni	25 €
MOLLUSQUE - SEICHE A la Sétoise, tomate, riz sauvage	▲ 26 €
CRUSTACÉ - GAMBAS Wok de légume, laquage, cacahuète	★▲ 27 €

SUR TERRE

BŒUF - PERSILLÉ DE BLACK ANGUS Béarnaise, frite fraîche	▲ 32 €
VOLAILLE - MAGRET DE CANARD Artichaut, noisette, Apicius	▲ 28 €
PORC - SAUCISSE Purée 50/50, échalote, moutarde	▲■ 24 €
ABAT - ROGNON Haricot vert, pleurote, ail	▲ 26 €
L'ASSIETTE DE FROMAGES DE CHEZ MARC (120 G)	13 €

DOUCEURS

POUR FINIR

TARTE - FRUIT ROUGE Sablé citron, crémeux, glace cassis	● 11 €
FRUIT - JAUNE Riz au lait, coulis, sorbet	● 11 €
CHOCOLAT - MOELLEUX Cacahuète, glace yaourt	● 11 €
KF OU T À 4 TEMPS Gourmand	● 12 €

À PARTAGER (2-4 PERS.)

BABA AU RHUM Fruit rouge, chantilly	● 28 €
MERINGUE CROUSTILLANTE Trois citrons	▲● 25 €

BLANC 75 CL

LES HAUTES TERRES « À 4 Temps » Vin de France 2022	26 €
CALMEL & JOSEPH « Villa blanche » AOC Picpoul de Pinet 2022	23 €
DOMAINE DES SCHISTES « Essencial » AOC Côtes du Roussillon 2022	32 €
JEAN MAX ROGER « Gènes » AOC Sancerre 2022	42 €
LA PRÉCEPTORIE « Coume Marie » AOC Côtes du Roussillon 2022	46 €
DOMAINE PABIOT « Léon » AOC Pouilly Fumé 2020	50 €
DOMAINE RIJCKAERT « Les Sarres » AOC Côtes du Jura 2020	65 €
DOMAINE AUGUSTIN « Adéodat » AOC Collioure 2021	82 €
CLOS TEISSEIRE « Vue sur ciel » IGP Haute Vallée de l'Aude 2022	28 €
OLIVIER PITHON « Pithon 357 » IGP Côtes Catalanes 2022	36 €
DOMAINE GAUBY « Calcinaires » IGP Côtes Catalanes 2021	60 €

ROSÉ 75 CL

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

MENUS

AU FIL DU TEMPS

24 €

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

du lundi au samedi (Hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT



AU FIL DE L'ÉTÉ

37 €

SOUPE DE COURGETTE

Haddock, crème fouettée

ou ŒUF POCHÉ

Caponata, crème de Jambon

TATAKI DE THON

Tomate et cébette

ou MAGRET DE CANARD

Artichaut, noisette, sauce Apicius

RIZ AU LAIT

Fruit jaune, sorbet

ou MOELLEUX AU CHOCOLAT

Cacahuète, crème glacée yaourt



MENU ENFANT

14 €

PLAT / LÉGUMES / DESSERT /

BOISSON AU CHOIX

ÉTÉ 2023

DESIGN : ADAPTTCOM - IMPRIMERIE GABELLE

Scannez le QR Code. A votre disposition, un plus large choix de vins sur notre carte numérique

