

4

BY FRANCK PUTELAT



LA SOIF

APÉRITIFS & COCKTAILS

| | |
|--|------|
| Coupe de Blanquette ou Crémant de Limoux (12 cl) | 8 € |
| Coupe de Champagne (12 cl) | 14 € |
| Verre de vin blanc, rouge ou rosé (12 cl) | 6 € |
| Kir Vin blanc (12 cl) | 6 € |
| Kir Royal (12 cl) | 15 € |
| Muscat de St Jean de Minervois (10 cl) | 8 € |
| 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) | 8 € |
| Le 4 Temps (Gin, Orkina, crème de mûre, crémant de Limoux) | 13 € |

BIÈRES & SOFTS

| | |
|--|-----------------|
| Pression Carlsberg (25 cl/50 cl) | 4,50 € / 8,20 € |
| Pression Grimbergen (25 cl/50 cl) | 4,70 € / 8,50 € |
| Pression Grimbergen Blanche (25 cl/50 cl) | 4,70 € / 8,50 € |
| 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

| | |
|---|-----------------|
| Eau filtrée, Aquachiar plate ou gazeuse (75 cl) | 3 € |
| Vittel (25 cl/50 cl/1L) | 3 € / 4 € / 6 € |
| Perrier (33 cl) | 3,50 € |
| San Pellegrino (50 cl/1L) | 4 € / 6 € |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|--------|
| Expresso, Décaféiné Nespresso | 2,50 € |
| Noisette | 2,60 € |
| Café crème | 3,50 € |
| Double Expresso, Cappuccino, Latte Macchiato | 4,50 € |
| Thé, infusion Kusmi-tea | 4 € |
| Chocolat chaud | 3,90 € |
| Irish Coffee | 10 € |

A TABLE

PICOTI - PICOTA

| | |
|---|---------|
| HOUMOUS Yaourt, herbes, foccaccia au thym | • 11 € |
| OS À MOELLE Rôti, pain grillé, fleur de sel | ★ 12 € |
| CHURROS De patate douce, Ketchup | •★ 10 € |
| MORTADELLE Pain de verre tiède, aillé | ★■ 15 € |

INCONTOURNABLE

| | |
|---|---------|
| TRUFFE ROLL'S Haricot blanc, mozzarella di Bufala, truffe du moment | • 22 € |
| TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS Frite fraîche, sucrose | ▲★ 24 € |
| CASSOULET FAIT MAISON | ▲■ 24 € |
| TRIPE À LA TOMATE Carotte, grenaille | ▲★ 24 € |

POUR DÉBUTER

| | |
|--|----------|
| SOUPE - POISSON Légume, rouille, croûton | ★ 14 € |
| OEUF - FLORENTINE Épinard, béchamel, comté | • 12 € |
| SALADE - RÉMOULADE Céleri, gravlax de saumon, œuf de poisson | ▲★ 15 € |
| TERRINE - JAMBON PERSILLÉ Poireau, gribiche, cochon | ▲★■ 13 € |

| | |
|---|--------|
| 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 Cartron : Poire, Framboise ou Mirabelle (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 - SAINT PIERRE Potimarron, endive, jus corsé | ▲ 27 € |
| DE RIVIÈRE - BROCHET Timbale, légume, Nantua | ▲ 26 € |
| MOLLUSQUE - POULPE Snacké, pomme de terre, aioli | ▲★ 25 € |
| COQUILLAGE - SAINT JACQUES Chou-fleur, tonka, jus de barbe | ▲ 28 € |

SUR TERRE

| | |
|---|---------|
| BŒUF - FILET DE BOEUF Panais, cèpes, jus corsé | ▲ 36 € |
| VOLAILE - LAPIN Fricassée, polenta, forestière | ▲ 28 € |
| VEAU - BLANQUETTE Poitrine de veau, légume racine, champignon | ▲ 26 € |
| ABAT - ANDOUILLETTE AAAAA Purée de pomme de terre 50/50, sauce Savora | ▲■ 24 € |
| L'ASSIETTE DE FROMAGES DE CHEZ MARC (120 G) | 13 € |

DOUCEURS

POUR FINIR

| | |
|---|--------|
| TARTE - POMME Confite, sablé, caramel | • 11 € |
| FRUIT - ORANGE Crèmeux, crumble, Cointreau | • 11 € |
| CHOCOLAT - DULCEY Rose des sables, stresel, caramel | • 11 € |
| KF OU T À 4 TEMPS Gourmand | • 12 € |

À PARTAGER (2-4 PERS.)

| | |
|---|--------|
| PARIS-CARCASSONNE 35 cm, praliné, noisette | • 25 € |
| BABA AU RHUM Fruit de saison, chantilly | • 28 € |

BLANC

| | | |
|--|------|------|
| LES HAUTES TERRES « À 4 Temps » Vin de France 2022 | 6 € | 27 € |
| CALMEL & JOSEPH « Villa blanche » AOC Picpoul de Pinet 2022 | 6 € | 25 € |
| DOMAINE DES SCHISTES « Essencial » AOC Côtes du Roussillon 2022 | 7 € | 32 € |
| JEAN MAX ROGER « Gènesse » AOC Sancerre 2022 | 9 € | 46 € |
| LA PRÉCEPTORIE « Coume Marie » AOC Côtes du Roussillon 2022 | 10 € | 49 € |
| DOMAINE PABIOT « Léon » AOC Pouilly Fumé 2021 | | 56 € |
| L'ENCLO DES BRAVES « Tombé du ciel » (Terroir de Gaillac) Vin de France 2022 | | 38 € |
| DOMAINE AUGUSTIN « Adéodat » AOC Collioure 2021 | | 86 € |

| | | |
|--|--|------|
| MAS DES CAPRICES « Avis de blanc frais » Vin de France | | 28 € |
| OLIVIER PITHON « Pithon 357 » IGP Côtes Catalanes 2022 | | 39 € |
| DOMAINE LEDOGARD « Macabeu » Vin de France 2021 | | 54 € |

ROSÉ

| | | |
|--|-----|------|
| DOMAINE DE GRÈZES « À 4 Temps » IGP Cité de Carcassonne 2022 | 6 € | 24 € |
| DOMAINE ST ANDRÉ « Folie d'Inès » IGP Pays D'OC 2022 | | 27 € |
| DOMAINE LA SAPINIÈRE AOC Malepère 2022 | 6 € | 25 € |
| CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS « Alba » AOC Corbières 2022 | 8 € | 39 € |

12 CL - 75 CL

ROUGE

| | | |
|---|------|-------|
| JEAN-BAPTISTE SÉNAT « À 4 Temps » AOC Minervois 2022 | 6 € | 27 € |
| CHÂTEAU MIRAUSSE « Le Rouge » AOC Minervois 2022 | 6 € | 25 € |
| LE MAS DE MON PÈRE « M comme je suis ! » AOC Malepère 2021 | 8 € | 38 € |
| OLLIEUX ROMANIS « Prestige » Boutenac AOC Corbières 2021 | 9 € | 41 € |
| LA JASSE CASTEL « La Pimpanela » AOC Languedoc 2021 | | 46 € |
| DOMAINE GUIBERTEAU « Le Moulin » AOC Saumur 2022 | | 47 € |
| MAS FOULAQUIER « Orphée » AOC Pic Saint Loup 2020 | | 53 € |
| DOMAINE LAPIERRE « Le Beaujolais » AOC Beaujolais 2022 | | 56 € |
| DOMAINE SAINTE CÉCILE DU PARC « L'Authentique » IGP Pays de Caux 2020 | | 29 € |
| DOMAINE REMY JAILLET « Clos d'Espinous » AOP Corbières 2021 | | 31 € |
| MAXIME MAGNON « Saint Jacques » Vin de France 2022 | 10 € | 52 € |
| CLOS DES PÈRES « Le Rouge des vents » AOC minervois La Livinière 2020 | | 49 € |
| DOMAINE GAUBY « La Muntada » IGP Côtes Catalanes 2018 | | 180 € |

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



AUTOMNE 2023
DESIGN : ADAPTTCOM - IMPRIMERIE GABELLE