



BY FRANCK PUTELAT



A TABLE

PICOTI - PICOTA

NOTRE ASSIETTE DE L'ÉCAILLER

Huitre Leucate N°2, crevette, bulot, pain de seigle

MA QUICHE

Morteau, comte 12 mois d'affinage

TARAMA MAISON

Crêpe parmentiere

JAMBON BLANC FUMÉ DU JURA

Pain de campagne, ail

INCONTOURNABLE

SALADE FRANCK PUTELAT

Gésier, foie gras, magret, sucrine

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS

Frite fraiche, coeur de laitue

CASSOULET FAIT MAISON



MON POT AU FEU

4 viandes : bœuf, volaille, veau, cochon

POUR DÉBUTER

SOUPE - POTIMARRON

Haddock, crème mascarpone

ŒUF - PARFAIT

Vol au vent, champignon, grenache blanc

TERRINE - PÂTE PAYSAN

Porc, volaille, pistache, salade potagère

SALADE - HARENG

Grenaille, moutarde, jeune pousse

PORTION DE FRITE, SALADE, LÉGUME

5 €

BEURRE DOUX ET DEMI SEL

1,30 €

DANS L'EAU

DE RIVIÈRE - TRUITE

Citron, câpre, persil, pomme vapeur

DE MER - BAR

Patate douce, oignons des Cévennes, œuf de hareng

CRUSTACÉS - GAMBAS

Risotto épeautre, panais, jus de tête

COQUILLAGE - SAINT JACQUES

Tagliatelle, oursin

SUR TERRE

BŒUF - ONGLET

Pomme de terre, échalote, vin rouge

VOLAILLE - FRICASSE

A la crème, riz pilaf, gousse d'ail

VEAU - FOIE

Vinaigre de framboise, purée de pomme de terre 50/50

COCHON - JOUE

Bière, lentille verte, panais

L'ASSIETTE DE FROMAGES

DE CHEZ MARC (120 G)

POUR FINIR

TARTE - CLAFOUTI

Ananas, rhum-raisin.

FRUIT - PAMPLEMOUSSE

Crèmeux, siphonné, crumble

CHOCOLAT - FORÊT NOIRE

Griottine, cake

KF OU T À 4 TEMPS

Gourmand

À PARTAGER (2-4 PERS.)

MOUSSE AU CHOCOLAT

Noir, lait

CRÊPE SUZETTE

Orange, grand marnier (4pers.)

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 (Rhum, Triple sec, crème de mangue, Jus d'Ananas, crémant)	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 Brune (33 cl)	7 €
Brasserie Alaryk IPA, Ambrée (33 cl)	7 €
Brasserie des Voûtes Blonde à la sauge (33 cl)	7 €
Brasserie des Voûtes blanche verveine (33 cl)	7 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (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 €

BULLES BOUTEILLES 75 CL

ÉTIENNE FORT « Monsieur S »	29 €
AOC Blanquette de Limoux	
LES HAUTES TERRES « L'air du paradis »	40 €
AOC Blanquette Méthode Ancestrale	
LES HAUTES TERRES « Joséphine »	50 €
AOC Crémant de Limoux	
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 €

BLANC

LES HAUTES TERRES « À 4 Temps » Vin de France 2022	6 €	27 €
CALMEL & JOSEPH « Villa blanche »		25 €
AOC Picpoul de Pinet 2022		
DOMAINE DES SCHISTES « Essencial »		32 €
AOC Côtes du Roussillon 2022		
JEAN MAX ROGER « Gènesse » AOC Sancerre 2022	9 €	46 €
LA PRÉCEPTORIE « Coume Marie »	10 €	49 €
AOC Côtes du Roussillon 2022		
LE CLOS DU GRAVILLAS « Retour aux Origines »		55 €
Vin de France 2022		
ELS VINYERONS « Lluerna »	8 €	37 €
DO Peñedes 2022		
ROC DES ANGES « Llum » IGP Côtes du Roussillon 2022		64 €
MAS DES CAPRICES « Avis de blanc frais »		36 €
Vin de France		
CHÂTEAU TOUR BOISÉE « Marielle et Frédérique »	8 €	37 €
AOP Minervois 2022		
DOMAINE LEDOGAR « Macabeu » Vin de France 2021		54 €

ROSÉ

DOMAINE DE GRÈZES « À 4 Temps »	6 €	21 €
IGP Cité de Carcassonne 2022		
DOMAINE ST ANDRÉ « Folie d'Inès » IGP Pays D'OC 2022		27 €
DOMAINE LA SAPINIÈRE AOC Malepère 2022		25 €

ROUGE

JEAN-BAPTISTE SÉNAT « À 4 Temps »	6 €	27 €
AOC Minervois 2022		
CHÂTEAU MIRAUSSE « Le Grand Penchant »	8 €	35 €
AOC Minervois 2021		
LE MAS DE MON PÈRE « M comme je suis ! »		38 €
AOC Malepère 2022		
OLLIEUX ROMANIS « Prestige »	9 €	41 €
Boutenac AOC Corbières 2021		
LE CLOS BAGATELLE « Lulu Bagatelle »		27 €
AOP Saint Chinian 2021		
DOMAINE BENJAMIN TAILLANDIER « Vini Viti Bibi »		34 €
AOP Minervois 2021		
DOMAINE LES GRANDES COSTES « Sarabande »		54 €
AOC Pic Saint Loup 2020		
DOMAINE GAYDA « Chemin de Moscou »		65 €
IGP Aude 2021		
DOMAINE SAINTE CÉCILE DU PARC	6 €	29 €
« L'Authentique » IGP Pays de Caux 2020		
DOMAINE REMY JAILLET « Clos d'Espinous »		31 €
AOP Corbières 2021		
MAXIME MAGNON « Saint Jacques »	10 €	52 €
Vin de France 2022		
CLOS DES PÈRES « Le Rouge des vents »		49 €
AOC minervois la Livinière 2021		
DOMAINE HABRARD		92 €
AOP St Joseph 2021		

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



HIVER 2023-24

DESIGN : ADAPTTCOM - IMPRIMERIE GABELLE