

4

BY FRANCK PUTELAT



A TABLE

PICOTI - PICOTA

GOUGÈRE A PARTAGER

Noix de muscade, fresquel, mornay

ESCARGOTS - PETITS GRIS

Ail, persil, amande, croûton

CHARCUTERIE - PORC IBÉRIQUE

Épaule désossée, pain de verre, tomate

FRITURE - ACCRAS

Du bout des doigts, sauce tartare

INCONTOURNABLE

SOUFFLÉ AU FROMAGE

Comté 30 mois d'affinage, salade

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS

Frite fraîche, coeur de laitue

CASSOULET FAIT MAISON



PÂTE...BIO DE "L'ÉPI-NUP"

Asperge verte, mozzarella, olive noire

POUR DÉBUTER

SOUPE - CRESSON

Pomme de terre ratte, gésier confit

ŒUF - MIMOSA

Petits pois, copeaux de bonite séchée

TERRINE - HURE

De saumon, herbe fraîche, anchoïade

SALADE - ARTICHAUT MACAU

A effeuiller, foie de porc séché, haricot vert

PORTION DE FRITE, SALADE, LÉGUME

BEURRE DOUX ET DEMI SEL

BULLES BOUTEILLES 75 CL

ÉTIENNE FORT « Monsieur S »

AOC Blanquette de Limoux

LES HAUTES TERRES « L'air du paradis »

AOC Blanquette Méthode Ancestrale

LES HAUTES TERRES « Joséphine »

AOC Crémant de Limoux

ANTECH « À 4 temps » AOC Crémant de Limoux

LE GALLAIS « cuvée Manoir » Champagne

VAL FRISON « Goustan » Champagne

TAITTINGER « Prélude » Champagne grand cru

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Vodka, Rhum Blanc, Whisky Blend (4 cl)

Gin Bohème (4 cl)

Gin Alpha Organic (4cl)

Whisky Single Malt (4 cl)

Rhum vieux J.M XO (4 cl)

Bas Armagnac Laballe Exode (4 cl)

Bas Armagnac Laballe Résistance (4 cl)

Eau-de-vie Cartron : Poire, Framboise ou Mirabelle (4 cl)

Crème de Menthe, de Citron Cabanel (6 cl)

Crème de Gin - Bohème (6 cl)

Liqueur Micheline Cabanel (4 cl)

Chartreuse (4 cl)

Baileys, Marie Brizard, Get 27... (4 cl)

DANS L'EAU

DE RIVIÈRE - OMBLE CHEVALIER

Crousti-fondant, raviole de champignon, citron kaffir

DE MER - MERLU

Asperge verte, curcuma, vin jaune

CRUSTACÉ - LANGOUSTINE BABY

Caramélisée, orange, artichaut violet

MOLLUSQUE - CHIPIRON

Riz rouge de Marseillette, chorizo, piquillos

SUR TERRE

BŒUF - PALERON BLACK ANGUS

Snacké, béarnaise, frite fraîche

VOLAILLE - SUPRÊME DE PINTADE

À la vanille, petits pois, carotte

ABAT - RIS DE VEAU

Comme un cordon bleu, pomme dauphine

COCHON - SECRETO IBÉRIQUE

Charcutière, haricot lingot

ASSIETTE DE FROMAGES de Chez Marc (120 g)

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE

(Ail, échalote, fines herbes ou sucre, confiture)

DOUCEURS

POUR FINIR

TARTE - BOURDALOU

Framboise, réglisse, amande

FRUIT - FRAISE

Fenouil, miel, chantilly

CHOCOLAT - MERINGUÉ

Vanille, caramel, passion

KF OU T À 4 TEMPS

Gourmand

À PARTAGER (2-4 PERS.)

CARCA-SQUE "Gâteau Basque" Vanille, rhubarbe

GAUFRE Au pomme Calvados, gingembre, Chantilly

LA SOIF

APÉRITIFS & COCKTAILS

Coupe de Blanquette ou Crémant de Limoux (12 cl)	9 €
Coupe de Champagne (12 cl)	15 €
Verre de vin blanc, rouge ou rosé (12 cl)	7 €
Kir Vin blanc (12 cl)	7,50 €
Kir Royal (12 cl)	16 €
Muscat de St Jean de Minervois (10 cl)	8,50 €
Banyuls, Maury (9 cl)	9 €
Pastis Cabanel, Ricard, Pastis 51 (2 cl)	6,50 €
Martini Bianco, Rosso, Suze, Kina Karo (6 cl)	7 €
Americano maison (7 cl)	10 €
Spritz (12 cl)	9 €
Spritz Occitan (Pardi Kina Karo, blanquette) (12 cl)	10 €
Mojito (12 cl)	13,50 €
Gin Tonic (Gin Bohème & London Essence) (20 cl)	14 €
Sangria à 4 temps (vin rosé, pamplemousse, Cabanel)	9 €
Le 4 Temps (Framboise, Liqueur de Framboise, Gin, Citron, crémant) (12 cl)	14 €

BIÈRES & SOFTS

Pression Carlsberg (25 cl/50 cl)	4,80 € / 8,50 €
Pression Grimbergen (25 cl/50 cl)	5 € / 9 €
Pression Grimbergen Blanche (25 cl/50 cl)	5 € / 9 €
BDQ Beer Co, Brune, Blonde, IPA (33 cl)	8 €
Brasserie Alaryk IPA, Ambrée (33 cl)	8 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Limonade (33 cl)	4,80 €
Orangina, Schweppes, Ice Tea, (25 cl)	4,80 €
Sirop à l'eau (2 cl)	2,80 €
Jus de fruits (orange, pomme, ananas, Ace abricot, tomate) (25 cl)	4,80 €

EAUX

Eau filtrée, Aquachiar plate ou gazeuse (75 cl)	3,50 €
Vittel (25 cl/50 cl/1L)	4 € / 5 € / 7 €
Perrier (33 cl)	4 €
San Pellegrino (50 cl/1L)	5 € / 7 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné Nespresso	2,70 €
Noisette	2,80 €
Café crème	3,70 €
Double Expresso, Cappuccino, Latte Macchiato	4,90 €
Thé, infusion Kusmi-tea	4,50 €
Chocolat chaud	4,10 €
Irish Coffee	12 €

● 12 €

▲ 15 €

★ ■ 22 €

▲ 14 €

▲ 14 €

▲★ 24 €

▲■ 24 €

● 22 €

▲ 13 €

▲★ 14 €

▲★ ■ 15 €

6 €

1,50 €

BLANC

LES HAUTES TERRES « À 4 Temps » Vin de France 2023

CALMEL & JOSEPH « Villa blanche »

AOC Picpoul de Pinet 2023

DOMAINE DES SCHISTES « Essencial »

AOC Côtes du Roussillon 2023

DOMAINE PIQUEMAL « Les Terres Grillées »

AOP Côtes du Roussillon 2022

LA PRÉCEPTORIE « Coume Marie »

AOC Côtes du Roussillon 2023

DOMAINE BERNATAS « L'Outreblanc »

AOP Limoux 2022

ELS VINYERONS « Lluerna »

DO Peñedes 2022

ROC DES ANGES « Llum »

IGP Côtes du Roussillon 2022

DOMAINE MAS DEL PÉRIÉ Fabien Jouvès

« Les Agudes » Vin de France 2023

PIERRE CROS « Les Costes » Vin de France 2023

JEAN MAX ROGER « Genèse » AOP Sancerre 2022

ROSÉ

DOMAINE DE GRÈZES « À 4 Temps »

IGP Cité de Carcassonne 2023

DOMAINE ST ANDRÉ « Folie d'Inès » IGP Pays D'OC 2023

DOMAINE LA SAPINIÈRE AOC Malepère 2023

12 CL - 75 CL

7 € 27 €

25 €

32 €

38 €

10 € 49 €

52 €

8 € 37 €

65 €

9 € 42 €

7 € 30 €

51 €

7 € 25 €

7 € 27 €

7 € 26 €

ROUGE

JEAN-BAPTISTE SÉNAT « À 4 Temps »

AOC Minervois 2022

LE MAS DE MON PÈRE « M comme je suis ! »

AOC Malepère 2022

OLLIEUX ROMANIS « Prestige »

Boutenac AOP Corbières 2021

LE CLOS BAGATELLE « Lulu Bagatelle »

AOP Saint Chinian 2021

CHÂTEAU MIRAUSSE « Le Rouge »

AOC Minervois 2022

DOMAINE BENJAMIN TAILLANDIER

« Vini Viti Bibi » AOP Minervois 2022

DOMAINE LES GRANDES COSTES « Sarabande »

AOC Pic Saint Loup 2021

DOMAINE LEDOGAR Boutenac AOP Corbières 2018

MARCEL LAPIERRE « Raisin Gaulois »

Vin de France 2023

DOMAINE REMY JAILLET « Clos d'Espinous »

AOP Corbières 2022

OLIVIER MAVIT « Pierre »

Vin de France 2020

CLOS DES PÈRES « Le Rouge des vents »

AOC Minervois la Livinière 2020

DOMAINE GAYDA « Chemin de Moscou »

IGP Aude 2022

12 CL - 75 CL

7 € 28 €

41 €

9 € 42 €

29 €

27 €

8 € 36 €

49 €

80 €

9 € 42 €

31 €

10 € 46 €

49 €

65 €

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

