

APÉRITIFS & COCKTAILS

Coupe de Blanquette ou Crémant de Limoux (12 cl)	9 €	Spritz (12 cl)	9 €
Coupe de Champagne (12 cl)	15 €	Spritz Occitan (Pardi Hina Haro, blanquette) (12 cl)	10 €
Verre de vin blanc, rouge ou rosé (12 cl)	7 €	Mojito (12 cl)	13,50 €
Kir Vin blanc (12 cl)	7,50 €	Gin Tonic (Ligne Rouge & The French) (20 cl)	14 €
Kir Royal (12 cl)	16 €	Sangria à 4 temps (vin rosé, pamplemousse, Cabanel)	9 €
Muscat de St Jean de Minervois (10 cl)	8,50 €	Le 4 Temps (Hina Haro, Campari, jus d'Orange, cannelle, crémant de Limoux) (12 cl)	14 €
Pastis Cabanel, Ricard, Pastis 51 (2 cl)	6,50 €	Pedro Drink Fusion (Gin To.romarin / Mojito menthe) (16 cl et 75 cl)	9 € / 42 €
Martini Bianco, Rosso, Suze, Hina Haro (6 cl)	7 €		
Americano maison (7 cl)	10 €		

BIÈRES & SOFTS

Pression Vega (25 cl/50 cl)	4,80 € / 8,50 €
Pression Leffe blonde (25 cl/50 cl)	5 € / 9 €
Pression Hoegaarden 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 (33 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 €
Perrier (33 cl) - Vittel (25 cl/50 cl/1L)	4 € / 5 € / 7 €
San Pellegrino (50 cl/1L)	5 € / 7 €

BOISSONS CHAUDES

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

PICOTI PICOTA

NOTRE ASSIETTE DE L'ÉCAILLER - Huître prier, crevette, bulot	★ 28 €
JOËLS FRITS - Sauce tartare, citron	★ 9 €
OS À MOELLE - Rôti, pain, beurre	12 €
PLANCHE DE FUMÉ DU JURA - Jambon cuit, cru, saucisson	■ ★ 18 €

INCONTOURNABLE

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS - Frite fraîche, coeur de laitue	▲ ★ 24 €
CASSOULET FAIT MAISON - Haricot de Castelnaudary	▲ ■ ★ 24 €
GRENOUILLE - Ail, persil	28 €
BOUCHÉE A LA REINE - Ris de veau, champignon, volaille	35 €

AU FOUR MIBRASA

CÔTE BŒUF POUR 2 PERS. - Béarnaise, frite fraîche	▲ 90 €
COQUILLAGES - du bout des doigts	▲ 22 €
MERLU - Pomme de terre, ail	▲ 30 €
ANANAS - Victoria, passion, coco	● ▲ 18 €

POUR DÉBUTER

OEUF POCHÉ - Dignon de notre jardin, béchamel au comté	■ ★ 13 €
PÂTÉ CROÛTE MAISON - Chutney pomme coing, volaille, cochon	16 €
SOUPE ESAÛ - Hareng, lentille, foie gras de canard	▲ 14 €
SALADE DE BETTERAVE - Mâche, hérès, échalote	● ▲ 12 €

DANS L'EAU

NOIX DE ST JACQUES - Butternut, gnocchi, beurre d'algues	32 €
OMBLE CHEVALIER - Légume, servi en cocotte, blanquette	▲ 28 €
LOTTE - Choux vert, saucisse de morteau, vin rouge	▲ ■ 26 €
CREVETTE ROSE DE MÉDITERRANÉE - Linguine, jus de tête	29 €

SUR TERRE

POITRINE FUMÉE CONFITE - Pomme de terre, carbonara	■ ▲ 26 €
ROGNON DE VEAU - Porto rouge, échalote, écrasé de pomme de terre	★ ▲ 24 €
PIGEONNEAU DÉSOSSÉ - Le dos, la cuisse, ravioli, jus corsé	■ 32 €
ESCALOPE DE VEAU PANÉE - jambon mangalica, céleri brûlé	■ 28 €

PORTION DE FRITE, SALADE, LÉGUME 6 € — BEURRE DOUX ET DEMI-SEL 1,50 €

POUR FINIR

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT - Guanaja, griotte, maury	● 12 €
POMME TIÈDE - Fromage blanc, Amaretto, crumble yaourt	● 12 €
SABLÉE - Namelaka, anis, patate douce	■ 12 €
RF OU T À 4 TEMPS - Gourmand	● 12 €

ASSIETTE DE FROMAGES - De Chez Marc (120 g)	14 €
FROMAGE BLANC EN FRAISSELLE - Ail, échalote, fines herbes ou sucre, confiture	8 €

A PARTAGER

CRÊPE SUZETTE - Orange, grand marnier	● 24 €
RIZ AU LAIT - Caramel beurre sale, riz soufflé	● 22 €

BLANC

Les Hautes Terres - À 4 Temps - Vin de France 2024	7 € 27 €
Calmel & Joseph - Villa blanche - AOC Picpoul de Pinet 2023	25 €
Domaine des Schistes - Illico - IGP Côtes du Roussillon 2023	28 €
Domaine Laguerre - EOS - AOC Côtes du Roussillon 2023	40 €
La Préceptorie - Coume Marie - AOP Côtes du Roussillon 2023	10 € 49 €
Domaine Berñatas - L'Outreblanc - AOP Limoux 2022	52 €
Domaine Benoit Homs - Pinot Blanc de Noir - IGP Pays Cathare 2023	8 € 39 €
Amos Baneres - Missatge en una Ampolla - DO Penedes 2021	62 €
Clos Teisseire - Vue du ciel - IGP Hautes Vallées de l'Aude 2022	8 € 36 €
Pierre Cros - Les Costes - Vin de France 2023	7 € 30 €
Jean Max Roger - Genèse - AOP Sancerre 2022	51 €

ROSÉ

Domaine de Grèzes - À 4 Temps - IGP Cité de Carcassonne 2023	7 € 25 €
Domaine St André - Folie d'Inès - IGP Pays d'OC 2024	7 € 27 €
Domaine La Sapinière - AOC Malepère 2023	7 € 26 €

ROUGE

Jean-Baptiste Sénat - À 4 Temps - AOC Minervois 2023	7 € 28 €
Château Mirausse - Le Rouge - AOC Minervois 2023	27 €
Le Mas de mon père - Tu m'intéresse - Vin de France 2023	30 €
Ollieux Romanis - Prestige - Boutenac AOP Corbières 2021	9 € 43 €
Le Clos des fées - Les Sorcières - AOP Côtes du Roussillon 2023	9 € 44 €
Domaine Balansa - Bel Soula - AOP Fitou 2022	44 €
Domaine Les Grandes Costes - Sarabande - AOC Pic Saint Loup 2021	49 €
Laurent Habrard - AOP St Joseph 2021	79 €
Terra Remota - Camino - DO Empordà 2021	59 €
Dom et Terre - Corps à Corps - AOP Corbières 2021	33 €
Olivier Mavit - Pierre - Vin de France 2020	10 € 46 €
Clos des Pères - Le Rouge des vents - AOC Minervois la Livinière 2021	49 €
Domaine Gayda - Free Style - IGP Pays d'OC 2022	8 € 35 €

BULLES - BOUTEILLES 75 cl

Étienne Fort - Monsieur S - AOC Blanquette de Limoux	35 €
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	32 €
Le Gallais - Cuvée Manoir - Champagne	78 €
Val Frison - Goustan - Champagne	80 €
Taittinger - Prélude - Champagne grand cru	99 €

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Vodka, Rhum Blanc, Whisky Blend, Liqueur Micheline Cabanel (4 cl)	10 €
Gin Alpha Organic, Rhum vieux J.M HO (4 cl)	15 €
Whisky Single Malt (4 cl)	14 €
Bas Armagnac Laballe Ékode - Bas Armagnac Laballe Résistance (4 cl)	11 € / 15 €
Chartreuse - Eau-de-vie Cartron : Poire, Framboise ou Mirabelle (4 cl)	12 €
Cabanel : Crème de Menthe, Crème de Citron	8,50 €
Baileys, Marie Brizard, Get 27... (4 cl)	9 €



AU FIL DU TEMPS - 25 €

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT
du lundi au samedi (Hors jours fériés)
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

AU FIL DE L'HIVER - 40 €

OEUF POCHÉ
Dignon de notre jardin, béchamel au comte
ou
SALADE DE BETTERAVE
Mâche, hérès, échalote
—
LOTTE RÔTIE
Choux vert, saucisse de morteau, vin rouge
ou
POITRINE FUMÉE CONFITE
Pomme de terre, carbonara
—
POMME TIÈDE
Fromage blanc, Amaretto, crumble yaourt
ou
TARTE SABLÉE
Namelaka, anis, patate douce

MENU ENFANT - 15 €

1 Plat 1/2 portion de la carte
Dessert
Boisson au choix

Hiver 2024-25

A votre disposition, un plus large choix de vins sur notre carte numérique →

