

4

BY FRANCK PUTELAT

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 €
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 (Ligne Rouge & London Essence) (20 cl)	14 €
Sangria à 4 temps (Vin rosé, pamplemousse, Cabanel)	9 €
Le 4 Temps (Gin, Fleur de Sureau, jus de fraise, menthe Fraiche, crémant de Limoux) (12 cl)	14 €
Pedro Drink Fusion (Gin To.romarin / Mojito menthe) (16 cl / 75 cl)	9 € / 42 €

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 5bis : Black 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, Acaï, 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 € / 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

MORTADELLE Pain aillé, cornichon	★ 12 €
PISSALADIÈRE Oignon doux, anchois de l'Escala	★ 13 €
PADRÓN Fleur de sel de Gruissan, du bout des doigts	● ▲ 10 €
WRAP Saumon gravlax, oeuf de hareng	14 €

POUR DÉBUTER

OEUF - ASPIC Jambon blanc, sucrine, avocat	■ ▲ ★ 12 €
TERRINE - OREILLER DE LA BELLE AUBRE Morille, volaille, cochon, salade potagère	■ 16 €
SOUPE - ARTICHAUT Caramélisé, frit, noisette torréfiée	● 15 €
SALADE - HARENG Pomme de terre tiède, oignon, pickles	▲ ★ 14 €

INCONTOURNABLE

BOUILLABAISSE EN 2 SERVICES 1 - Soupe, croûton, rouille et gruyère râpée 2 - Rascasse, lotte, coquillage et légume	▲ ★ 30 €
CASSOULET FAIT MAISON Haricot de Castelnaudary	■ ▲ ★ 24 €
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS Frite fraîche, coeur de laitue	▲ ★ 24 €
ESCARGOTS PETITS GRIS ail, persil, amande, croûton	18 €

AU FOUR MIBRASA (15/20 min d'attente)

COTE DE PORC TIRABUIXO (pour 2 pers.) Sauce choron, frite maison	■ ▲ 54 €
PETITS POIS Du bout des doigts	● ▲ ★ 10 €
RIZ BOMBA COMME J'AIME (pour 2 pers.) Saucisse, calamar, crevette	■ ▲ ★ 60 €
BAUDROIE CUITE SUR L'OS Pomme de terre, oignon, ail	▲ ★ 29 €

BULLES BOUTEILLES 75 cl

ÉTIENNE FORT - Monsieur S - AOC Blanquette de Limoux	38 €
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	35 €
LE GALLAIS - Cuvée Manoir - Champagne	78 €
VAL FRISON - Goustan - Champagne	82 €
TAITTINGER - Prélude - Champagne grand cru	110 €

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 Exode ou Résistance (4 cl)	11 € / 15 €
Chartreuse - Eau-de-vie Cartron : Poire, Framboise ou Mirabelle (4 cl)	12 €
Cabanel : Crème de Menthe, Crème de Citron (6 cl)	8,50 €
Baileys, Marie Brizard, Get 27... (4 cl)	9 €

DANS L'EAU

DE RIVIÈRE - SANDRE	▲ 28 €
Pousse d'épinard, matelote, champignon	
DE MER - BAR	▲ 27 €
Asperge verte, sauce Dugléré, beurre d'algues	
CRUSTACÉ - LANGOUSTINE 20/30	▲ 29 €
Fenouil, fève, bouillon de tête	
MOLLUSQUE - SEICHE	■ ▲ 26 €
Riz de Marseillette à l'encre, chorizo, aioli	

SUR TERRE

BŒUF - ONGLET	▲ 28 €
Rôti, échalote, pomme de terre fondante	
VOLAILE - MAGRET DE CANARD	27 €
Snacké, carotte, macaroni, gastrique	
ABAT - RIS DE VEAU	31 €
Poêlé, crousti-fondant, petits pois, laitue	
AGNEAU - ÉPAULE	■ 24 €
Confite, semoule, merguez	

ASSIETTE DE FROMAGES De Chez Marc (120 g)	▲ ● 14 €
FROMAGE BLANC EN FAISSELLE ail, échalote, fines herbes ou sucre, confiture	▲ ● 8 €
PORTION DE FRITE, SALADE, LÉGUME	6 €
BEURRE DOUX ET DEMI SEL	1,50 €

POUR FINIR

TARTE - CHOCOLAT Pâte sablée, noisette, glace yaourt	● 12 €
FRUIT - FRAISE Pavlova, miel, chantilly	● 12 €
PUDDING - CHÔMEUR Rhubarbe, sorbet, cristalline	● 12 €
KF OU T À 4 TEMPS Gourmand	● 12 €
SORBET ET GLACE - 3 boules - À vous de choisir	9 €

À PARTAGER (2-4 PERS.)

FLAN PÂTISSIER - Vanille de Madagascar, lait entier	● 20 €
MADELEINE GÉANTE - Chocolat, confiture, vanille	● 22 €

AU FIL DU TEMPS - 25 €

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

AU FIL DU PRINTEMPS - 40 €

OEUF - ASPIC Jambon blanc, sucrine, avocat	
ou	
SOUPE - ARTICHAUT Caramélisé, frit, noisette torréfiée	
ou	
BAR Asperge verte, sauce Dugléré, beurre d'algues	
ou	
ÉPAULE D'AGNEAU Confite, semoule, merguez	

TARTE AU CHOCOLAT Pâte sablée, noisette, glace yaourt	
ou	
PUDDING DU CHÔMEUR Rhubarbe, sorbet, cristalline	

MENU ENFANT - 15 €

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

Printemps 2025

BLANC

LES HAUTES TERRES - À 4 Temps - Vin de France 2024	7 €	27 €
DOMAINE LA GARANCE - Picpoul - Vin de France 2023		28 €
CLOS DES PÈRES - Jardin des pères - IGP Hérault 2023		34 €
DOMAINE LAGUERRE - Le Ciste AOP Côtes du Roussillon 2022		62 €
LA PRÉCEPTORIE - Coume Marie - AOP Côtes du Roussillon 2023	10 €	52 €
DOMAINE BERNATAS - Regarde le Silence - VDF 2021		46 €
DOMAINE BENOIT HOMS - Pinot Blanc de Noir - IGP Pays Cathare 2024	8 €	39 €
PRIEURÉ BORDE ROUGE - Carolus Magnus - AOP Corbières 2023	9 €	47 €
CLOS TEISSEIRE - Vue du ciel - IGP Hautes Vallées de l'Aude 2023	8 €	36 €
LA GRANGE TIPHAINE - Clef de Sol - AOP Montlouis sur Loire 2023		77 €
JEAN MAX ROGER - Genèse - AOP Sancerre 2023		51 €

ROSÉ

DOMAINE DE GRÈZES - À 4 Temps - IGP Cité de Carcassonne 2024	7 €	25 €
DOMAINE ST ANDRÉ - Folie d'Inès - IGP Pays D'OC 2024	7 €	27 €
DOMAINE LA SAPINIÈRE - AOP Malepère 2024	7 €	26 €
CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS - Alba - AOP Corbières 2024	8 €	39 €

ROUGE

JEAN-BAPTISTE SÉNAT - À 4 Temps - AOC Minervois 2023	7 €	28 €
CHÂTEAU MIRAUSSE - Le Rouge - AOP Minervois 2023		27 €
LE MAS DE MON PÈRE - M Comme je suis - AOP Malepère 2020		45 €
CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS - Prestige - AOP Corbières Boutenac 2021	9 €	47 €
LE CLOS DES FÉES - Les Sorcières - AOP Côtes du Roussillon 2024		44 €
DOMAINE DES SCHISTES - Caune d'en Joffre - AOP Côtes du Roussillon 2021	9 €	47 €
DOMAINE LES GRANDES COSTES - Sarabande - AOP Pic Saint-Loup 2022		49 €
DOMAINE CALMEL ET JOSEPH - La Magdeleine - IGP Val de Dagne 2020		68 €
TERRA REMOTA - Camino - DO Empordà 2022	10 €	59 €
DOM ET TERRE - Corps à Corps - AOP Corbières 2021		33 €
DOMAINE PASCAL JOLIVET - AOP Sancerre 2023		75 €
DOMAINE GUILHEM BARRÉ - Fantaisie Singulière - VDF 2021		40 €
DOMAINE GAYDA - Free Style - IGP Pays d'OC 2022	8 €	35 €

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

