

# 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)	6 €
Hir Vin blanc (12 cl)	7,50 €
Hir Royal (12 cl)	16 €
Muscato de St Jean de Minervois (10 cl)	8,50 €
Pastis Cabanel, Ricard, Pastis 51 (2 cl)	6,50 €
Martini Bianco, Rosso, Suze, Hina Haro (6 cl)	7 €
Americano maison (7 cl)	10 €
Spritz (12 cl)	9 €
Spritz Occitan (Pardi Kina Haro, blanquette) (12 cl)	10 €
Mojito (12 cl)	13,50 €
Gin Tonic (Hexagone & London Essence) (20 cl)	14 €
Sangria à 4 temps (Vin rosé, pamplemousse, Cabanel)	9 €
Le 4 Temps (Gin, fraise, citron vert, Ginger Beer) (12 cl)	14 €

## BIÈRES & SOFTS

Pression Brasserie 5bis à la Framboise (25 cl/50 cl)	5 € / 9 €
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 €
Brasserie Alaryk, 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, 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 € / 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 Husmi-tea	4,50 €
Chocolat chaud	4,10 €
Irish Coffee	12 €

## PICOTI - PICOTA

JAMBON PERSILLÉ Mayo persil	14 €
ACCRAIS DE MORUE Sauce chien	8,50 €
GOUGÈRE - À PARTAGER Comté, noix de muscade	12 €

## POUR DÉBUTER

ŒUF DUR - ASPIC Petit pois, cœur de laitue, jambon cuit	9,50 €
VELOUTÉ - ASPERGE VERTE Soupe tiède, pointe d'asperge, croûton	12 €
VITELLO TONNATO Thon, veau cru-cuit, parmesan	16 €

## INCONTOURNABLE

FILET DE SOLE AU VIN JAUNE & MORILLE Riz de Marseillette, pousse d'épinard, oignon doux	35 €
CASSOULET FAIT MAISON Saucisse, manchon, haricot de Castelnaudary	25 €
TARTARE DE BŒUF - CHAROLAIS Frite fraîche, coeur de sucrine	25 €

## À LA BRAISE (15/20 min d'attente)

½ POULET LABEL BIO, DÉSOSSÉ (pour 2 pers.) Sauce diable, tomate à la provençale, bacon, moutarde	53 €
CUISSE DE CANARD CONFITE Frite fraîche	24 €
VIANDE MATURÉE : CÔTE DE BŒUF, ENTRECÔTE, FAUX FILET Voir ardoise - Prix au poids (300g minimum)	

## 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 €
JACQUESSON - Cuvée n°748 - Extra brut Champagne	99 €
LOUIS ROEDERER - Blanc de Blancs 2019 - AOP Champagne Grand Cru	120 €

## SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Vodka, Rhum Blanc, Whisky Blend, Liqueur Micheline Cabanel (4 cl)	10 €
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 - TRUITE DE LA SALVETAT Petits pois, fenouil croquant, sauce matelote	27 €
DE MER - MERLU CONFIT À l'huile d'artichaut caramélisé, sauce dugléré	27 €
MOLLUSQUE - SEICHE CARAMÉLISÉE À la plancha, spaghetti à l'encre, parmesan	25 €

## SUR TERRE

AGNEAU - GIGOT RÔTI Cuit basse température, fèves à la braise, flageolet au jus, crème d'ail	29 €
ABAT - ANDOUILLETTE 5A Rôtie, sauce moutarde, vin blanc, pomme fruit, pomme grenaille	28 €
VOLAILLE - PINTADE SUPRÊME Asperge blanche meunière, jus de volaille à l'estragon	26 €
PLATEAU DE FROMAGES De Chez Marc (120 g) FROMAGE BLANC EN FAISSELLE Ail, échalote, fines herbes ou sucre, confiture	15 € 8 €
PORTION DE FRITE, SALADE ou LÉGUME BEURRE DOUX ou DEMI-SEL	6 € 1,80 €

## POUR FINIR

TARTE - CASSOULET Vanille, rhubarbe, fraise	12 €
FRUIT - POMME/KIWI Gelée transparente, fromage blanc, mouroin des oiseaux	12 €
CHOCOLAT - STREUSEL CACAO SÉSAME Crème glacée sésame noir	12 €
KF OU T MIGNARDISES (4 pièces)	8 €

## À PARTAGER (2-4 pers.)

MON FLAN PÂTISSIER À la pistache	24 €
MOUSSE AU CHOCOLAT Comme à la maison	24 €

## BLANC

LES HAUTES TERRES - À 4 Temps - Vin de France 2025	6 €	25 €
CLOS TEISSEIRE - Vue sur Ciel - IGP Hautes Vallées de l'Aude 2024	8 €	32 €
CHÂTEAU LES BUGADELLES - Réserve - AOP La Clape 2024		35 €
DOMAINE TORREDEMER MANGIN - Papillon - IGP Côtes Catalanes 2024		52 €
DOMAINE YOHAN MORENO - Blanc de Noir - VdF 2024	9 €	42 €
VIGNOBLE DE FONCALIEU - Sillage Albarino - IGP pays d'Occ 2025	7 €	27 €
DOMAINE ROC DES ANGES - Llum - IGP Côtes Catalanes 2023	10 €	54 €
CHÂTEAU SAINT ESTÈVE - Sissèle - AOP Corbières 2024		51 €
DOMAINE DE PRAPIN - Les Cerisiers - AOP Coteaux du Lyonnais 2023	8 €	33 €
CHÂTEAU DE PLAISANCE - La Grande Pièce - AOP Anjou 2022		70 €
JEAN MAX ROGER - Genèse - AOP Sancerre 2024		48 €

## ROSÉ

DOMAINE DE GRÈZES - À 4 Temps - IGP Cité de Carcassonne 2025	6 €	22 €
DOMAINE ST ANDRÉ - Folie d'Inès - IGP Pays d'Occ 2025	7 €	25 €
DOMAINE LA SAPINIÈRE - AOP Malepère 2025	7 €	24 €
LES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE ST TROPEZ - Héritage - AOP Côtes de Provence 2025	8 €	31 €
DOMAINE LAFAGE - Gallica - AOP Côtes du Roussillon 2025	8 €	28 €

## AU FIL DU TEMPS - 25 €

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

## AU FIL DU PRINTEMPS - 40 €

VELOUTÉ - ASPERGE VERTE  
Soupe tiède, pointe d'asperge, croûton

OU  
ŒUF DUR - ASPIC  
Petit pois, cœur de laitue, jambon cuit

MERLU CONFIT  
À l'huile d'artichaut caramélisé, sauce dugléré

OU  
PINTADE SUPRÊME  
Asperge blanche meunière, jus de volaille à l'estragon

FRUIT - POMME/KIWI  
Fromage blanc, mouroin des oiseaux

OU  
CHOCOLAT - STREUSEL CACAO SÉSAME  
Crème glacée sésame noir

## MENU ENFANT - 15 €

1/2 Plat, Légumes, Dessert  
Boisson au choix

Printemps 2026

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

