

ME NU

Entrées

Charcuterie de la boucherie de Montreal, fougasse maison au piment d'espelette et concassé de tomates fraîches.	14 €
Mozzarella di buffala crémeuse, fraîcheur de légumes, tomate et pesto de basilic	12 €
Soupe glacée aux légumes de saisons façon capuccino, crème ciboulette et copeaux de parmesan	8 €
La Cassolette de tomme (bio) de la ferme de Briola fondue rencontre le prosciutto à la truffe et la foccacia toastée	11 €
Bruschetta : Aubergine rôtie et tartare de légumes, radis noir croquant, faisselle de fromage frais (bio) de la ferme de Briola	12 €

Plats d'ici et ... là

Ribs Smoked BBQ Sauce 350g de Coustelous charnue de notre boucher Nicolas Bareil braisée 4h et passée au four pour caraméliser le tout, pommes grenaille et crème ciboulette	19 €
Willy's Burger , son pain buns maison 100% moelleux et ses 180g de boeuf haché, lard fumé, sauce fromagère du chef mesclun et pommes grenaille.	18 €
Le Magret , entier, grillé cuisson rosée, jus de viande miel et romarin, pomme röstie, roquette et vinaigrette à l'abricot	24 €
Le Poisson , selon la pêche, rôti au four, oignons frits, concassé de tomates fraîches, aioli et pommes grenailles	22 €
La Frittata , légumes du marché avec les oeufs plein air de la ferme de St Louis, 11170, salade composée et pommes grenailles aux herbes (<i>sans gluten, plat végétarien</i>)	17 €

Desserts

Tiramisu speculoos	6,5 €
Cannelé et crème fouettée au Rhum	7 €
Ananas confit au gingembre, crème fraîche vanillée	6 €
Fondant chocolat coulis fruit rouge et crème pistache	7 €
Les 3 Gourmandises : Financier, Brownie, Meringue	6,5 €
Colonel Sorbet citron vert et Vodka	7 €
1 Boule de Glace	2,5 €
2 Boules de Glace	5 €

CASSOULET

Notre Chef vous propose sa recette authentique du Cassoulet de Castelnaudary avec sa saucisse de Toulouse et la Couenne de Porc de notre Boucher Nicolas Bareil, l'haricot lingot du Lauragais ainsi que de la cuisse de canard entière, le tout cuit trois fois dans un bouillon dont lui seul a le secret... Servi avec sa salade, ail et croutons grillés.

24 €



Formules

Entrée du jour + Plat du jour OU Frittata + Dessert au choix	21 €
Plat du jour OU Frittata + Entrée du jour OU Dessert au choix	18 €
Menu enfant, Steak haché pommes de terre, glace et boisson (soft)	15 €

NOS BOISSONS

NOS VINS DE TABLE

ROUGE	Merlot - Les vignobles de Vendeole	Verre 3 €	1/4 L 5 €	1/2 L 8,5 €	1L 16 €
ROSÉ	Cinsault - Les vignobles de Vendeole	Verre 3 €	1/4 L 5 €	1/2 L 8,5 €	1L 16 €
BLANC	Sauvignon - Domaine le fort	Verre 3,5 €	1/4 L 6 €	1/2 L 10 €	1L 19 €

NOS COUPS DE COEUR

ROUGE	Le Clos des Natices	Domaine Galy, AOP Cabardes - Syrah, Cabernet	27 €
ROUGE	La Butinière	Anne de joyeuse AOP Limoux - Merlot, Cabernet, Syrah, Malbec	25 €
ROUGE	Tempranillo BIO	Domaine Coulon, IGP Pays d ' Oc - Vin bio -100% Tempranillo	22 €
BLANC	Le Panorama BIO	Anne de joyeuse, IGP Pays d ' Oc - 100% Chardonnay	26 €
ROSÉ	Mercredi 12h30	Domaine Pujol, AOC Minervois - Cinsault, Syrah	20 €

NOS BIERES

BLONDE	Peroni 5,1°	Une lager légère et désaltérante	3,5 €
BLANCHE	Brasserie Alaryk 4,5° - BIO	Brassée dans l'esprit des blanches bavaroises	6,5 €
TRIPLE GRAIN	Brasserie Alaryk 8,5° - BIO	Bière de caractère, malt d'orge, blé et seigle cru	6,5 €
I.P.A	Brasserie Alaryk 6° - BIO	Amertume rafraichissante, florale et notes d'agrumes	6,5 €
SANS ALCOOL	Brasserie Alaryk 0.5° - BIO	Bière blonde, désaltérante et florale	4,5 €

LES SOFTS

JUS DE RAISIN MAISON CALMEL	4 €
COCA-0, ICETEA, ORANGINA	3,5 €
EVIAN-SAN PELEGRINO 50cl	3 €
EVIAN-SAN PELEGRINO 1L	5 €

LES BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2 €
CAFÉ ALLONGÉ	2,5 €
THÉ	3,5 €

LES DIGESTIFS, APÉRITIFS ET SPIRITUEUX

Kir au vin (Cassis ou violette)	4 €	Rhum	7 €	Shot de Coc O Rico (menthe)	4,5 €
Porto	4 €	Vodka	7 €	Shot de crème de menthe	4,5 €
Martini blanc	4 €	Gin tonic	7 €	Shot de crème de citron	4,5 €
Ricard	5 €	Jack Daniel	7 €		
Martini rouge	5 €				