

NOS FORMULES

Tous les vendredis nous préparons notre plat du jour avec le poisson de la pêche du matin!

Entrée au choix + Plat du jour OU Frittata + Dessert au choix	19€
Plat du jour OU Frittata + Entrée au choix OU Dessert au choix	16,5€
Enfant : Pâtes linguine, crème, saumon fumé, tomates cerise, gruyère râpé + GLACE + BOISSON (soft)	15€

NOTRE CARTE

Le temps d'attente :

Nos formules sont **PRIORITAIRES** sur les choix à la carte

Les réservations sont **PRIORITAIRES** sur les non-réservations

NOS ENTRÉES présentées sur les suggestions du presse papier _____ 6€
La tome (bio) de la ferme de Briola rencontre le prosciutto à la truffe dans une petite cassolette pleine de saveur et de fondant 9€

NOS PLATS A LA CARTE

Notre Cassoulet Gratiné, flambé à l'armagnac et parfumé avec notre propre assemblage de poivres. Confit de cuisse de canard, poitrine et saucisse locale, haricots lingot de Castelnaudary, servis avec une salade et ses croûtons à l'ail 24€

Pana Funghi, Pâtes linguine, saumon fumé, crème, champignons, persil et oignons rouges frais, jaune d'oeuf parmesan et roquette 16,5€

Ribs Smoked BBQ Sauce 350g de Coustelous de porc de notre boucher Nicolas Bareil. Braisé pendant 4h, nappé de notre sauce BBQ secrète puis repassé au grill pour caraméliser le tout. Servi avec des pommes de terre grenailles aux herbes et crème ciboulette composée 18,5€

La frittata végétarienne aux légumes du marché, servi avec une petite salade composée pommes de terre grenailles et crème ciboulette maison 15€

Le plat du jour (à consulter sur le presse papier) 14€

Nous travaillons exclusivement avec des oeufs fermiers plein air locaux (Alzonne) !

Une partie de nos légumes sont issus de la ferme du Moulin à Bram

NOS DESSERTS *fait avec*  6,5€

Tiramisu au speculoos et café

Le fondant au chocolat et beurre salé au coeur très coulant, parfumé à la cardamome et servi avec de la crème anglaise

Les trois mignardises (Brownie 3 chocolats, financier framboise, pana cotta maison)

Le «Saint Germain», gâteau de ma grand mère aux amandes et glaçage citronné

Salade de fruits frais et fromage blanc (bio) de la ferme de Briola



NOS BOISSONS

NOS VINS DE TABLE

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

NOS COUPS DE COEUR

ROUGE	Le Clos des Natives	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'Occ - Vin bio - 100% Tempranillo	22 €
BLANC	Loriu BIO	Anne de joyeuse, IGP Pays d'Occ - Sauvignon, Chardonnay	22 €
BLANC	Marin d'eau douce	Domaine Pujol, IGP Pays d'Occ - Sauvignon	19 €
ROSÉ	Les Cardounettes BIO	Les vigneronnes d'Enserune, IGP Pays d'Occ - Syrah	22 €
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 €

LES SOFTS

JUS DE RAISIN LOCAL	4 €
COCA-O, ICETEA, ORANGINA	3,5 €
EVIAN-SAN PELEGRINO 50cl	3 €
EVIAN-SAN PELEGRINO 1L	5 €

LES BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2 €
CAFE VIENNOIS Chantilly maison	3,5 €
CAFE ALLONGÉ	2,5 €
THÉ	3,5 €

LES DIGESTIFS, APERITIFS 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 €				