

APÉRITIFS & COCKTAILS

COUPE DE CRÉMANT DE LIMOUX	6 €
COUPE DE CHAMPAGNE (12CL)	12 €
VERRE DE VIN (12CL)	3,50 €
(BLANC, ROUGE OU ROSÉ)	
VERRE DE VIN BLANC DOUX (12CL)	5 €
VERRE DE VIN JURANCON DOUX (12CL)	7 €
KIR VIN BLANC (12CL)	4,50 €
KIR ROYAL (12CL)	13 €
RICARD (2CL)	3,50 €
MARTINI BIANCO, ROSSO (4CL)	4,50 €
PORTO ROUGE (8CL)	5 €
SUZE (4CL)	4,50 €
CAMPARI (4CL)	4,50 €
AMÉRICANO MAISON (7CL)	8 €
SPRITZ (12CL)	7 €
MOJITO (12CL)	11 €
LE 4 TEMPS «CRÈME DE FRAISE, CITRON GIN, CRÉMANT DE LIMOUX» (12CL)	8 €

LES BULLES BOUTEILLES

ETIENNE FORT «MONSIEUR S»	26 €
AOC BLANQUETTE DE LIMOUX	
LES HAUTES TERRES «JOSÉPHINE»	39 €
AOC CRÉMANT DE LIMOUX	
ANTECH «GRANDE CUVÉE»	24 €
AOC CRÉMANT DE LIMOUX	
BERGÈRE «RÉSERVE»	63 €
AOC CHAMPAGNE	
BENOÏT LAHAYE «BRUT NATURE»	89 €
AOC CHAMPAGNE	

BIÈRES & SOFTS

PRESSION OLDARKI «EXTRA PALE»	3 €
BRASSERIE DU PAYS TOYS (33CL)	6 €
BLONDE, BLANCHE, BRUNE	
MORT SUBITE (33CL)	6 €
HEINEKEN O (SANS ALCOOL) (33CL)	5 €
COCA, COLA, LIGHT, ZÉRO (33CL)	3 €
SCHWEPES (TONIC, AGRUM) (25CL)	3 €
ORANGINA (25CL)	3 €
FANTA (ORANGE, CITRON)	3 €
FUZETEA PÊCHE (25CL)	3 €
SIROP À L'EAU	2 €
JUS DE FRUITS PAPILLON (25CL)	4 €
(ABRICOT, PÊCHE, FRAMBOISE, POIRE WILLIAMS, TOMATE, ORANGE ET POMME)	

EAUX

VITTEL (25CL)	3 €
OGEU EAU (75CL)	5 €
LIMONADE OGEU (25CL)	2,70 €
SUPPLÉMENT SIROP	0,30 €
OGEU INTENSE (33CL)	3 €
OGEU EAU GAZEUSE (75CL)	5 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ LAVAZZA	1,50€
NOISETTE, CAFÉ CRÈME	1,70€
DOUBLE EXPRESSO	3€
CAPPUCCINO	3,50€
THÉ, INFUSION	3€
IRISH COFFEE	8,00 €

MENU AU FIL DU PRINTEMPS 31 €

SOUPE D'ASPERGE VERTE, CROÛTONS, POPCORN
OU TERRINE DE TÊTE DE VEAU, SUCRINE, GRIBICHE

FILETS DE PERCHE AUX FÈVES ET THYM CITRON
OU NAVARIN D'AGNEAU, SEMOULE, RAISINS SECS, MENTHE

TARTE MERINGUÉE CITRON
OU COULANT VALRHONA, SORBET BASILIC

PICOTI - PICOTA À L'APÈRO, À PARTAGER

MON PÂTÉ DE CAMPAGNE À 4 TEMPS	7 € ★
MA BOÎTE DE SARDINES MILLÉSIMÉES, BEURRE ½ SEL	9 €
JAMBON NOIR DE BIGORRE, PAIN DE VERRE, AIL TOMATE	10 € ★
LÉGUMES CRU/COUIT, AÏOLI	8 € ●

POUR DÉBUTER

ŒUF - PARFAIT	
CARBONARA, COQUILLETTE, TRUFFE	12 €
SALADE - POMMES DE TERRE	
HARENG, MOUTARDE À L'ANCIENNE	10 € ▲
SOUPE - ARGENTEUIL	
ASPERGE VERTE, CROÛTONS, POPCORN	9 € ●
TERRINE - TÊTE DE VEAU	
GRIBICHE, SUCRINE	12 € ▲★

INCONTOURNABLE

ASPERGES VERTES,
SAUCE MOUSSELINÉ 16 € ▲ |

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS,
POMMES ALLUMETTES,
LAITUE 22 € ▲★ |

CASSOULET FAIT MAISON
DE CARCASSONNE
À TARBES 21 € |

CÔTE DE PORC
NOIR DE BIGORRE,
CHARCUTIÈRE,
GRENAILLE,
AIL ROSE 22 € ▲ |

FROMAGES

MON PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS
DES PYRÉNÉES 10 € ●▲ |

MENU ENFANT 9 €

PLAT, LÉGUMES, DESSERT, BOISSON AU CHOIX

● VÉGÉTARIEN / ▲ SANS GLUTEN / ★ SANS LACTOSE (UNE LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS EST DISPONIBLE SUR DEMANDE) ORIGINE DES VIANDES FRANCE, UE, NZ

MENU 17.50 €

AU FIL DU TEMPS

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT
DU LUNDI AU SAMEDI,
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

DANS L'EAU

DE MER - BAR

POUSSES D'ÉPINARD, AGRUMES 22 € ▲ |

CRUSTACÉS - GAMBAS

FENOUIL, CURRY 24 € ▲ |

COQUILLAGES - MOULES, COQUES

MARINIÈRES, PURÉE 50/50 20 € ▲ |

DE RIVIERE - PERCHE

EN FILET, FÈVES, THYM-CITRON 18 € ▲ |

SUR TERRE

BOEUF-ENTRECÔTE (ORIGINE SELON ARRIVAGE)

GRENAILLE, PLEUROTE, ARTICHAUT 26 € ▲ |

VOLAILE - CUISSE

EN FRICASSÉE

PETIT-POIS, CAROTTE, VIN BLANC 20 € ★ |

VEAU - ROGNON

POLENTA, MORILLE, XÉRÈS 22 € |

AGNEAU - NAVARIN

SEMOULE, RAISINS SECS, MENTHE 21 € ★ |

POUR FINIR

TARTE CITRON-MERINGUE 6 € ● |

FRUIT

FRAISE GARIGUETTE, TAGADA, MELBA 7 € ●▲ |

CHOCOLAT COULANT, SORBET BASILIC 7 € ● |

KF OU T MIGNARDISES 6 € ● |

A PARTAGER POUR 2 OU 4 PERSONNES

MA BOÎTE À PETITS POTS DE CRÈME,

CARAMEL, COCO, CHOCOLAT 8 € ● |

BABA AU RHUM, AGRUMES, CHANTILLY 10 € ● |

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL (4CL) 5 € || WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4CL) | 7 € |
BULLIET BOURBON (4CL)	9 €
WHISKY CARDHU AMBER ROCK (4CL)	11 €
ARMAGNAC DOMAINE DE LABALLE 4 ANS (4CL)	9 €
ARMAGNAC DOMAINE DE LABALLE 15 ANS (4CL)	18 €
COGNAC FINE COGNAC (4CL)	9 €
GIN TANQUERAY (4CL)	9 €
VODKA BELVÉDÈRE PURE (4CL)	9 €
RHUM DUPLIAMATICO	
RESERVA EXCLUSIVA (4CL)	9 €
RHUM ZACAPA (4CL)	18 €
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS (4CL)	7,50 €
BAILEY'S, MARIE BRIZARD (4CL)	8 €
EAU DE VIE POIRE WILLIAM (4CL)	10 €
CRÈME DE MENTHE CABANEL (6CL)	7 €
CRÈME DE CITRON CABANEL (6CL)	7 €

LES VINS BLANCS

DOMAINE DE LABALLE «A 4 TEMPS»	19 €
IGP CÔTE DE GASCOGNE 2017	
DOMAINE LABRANCHE LAFFONT	35 €
AOC PACHERENC DU VIC-BILH SEC 2016	
CLOS LAPEYRE	33 €
AOC JURANÇON SEC 2016	
CAMIN LARREDYA «LA PART D'AVANT»	48 €
AOC JURANÇON SEC 2016	
DOMAINES DES SCHISTES «ESSENCIAL»	25 €
AOC CÔTE DU ROUSSILON 2016	
LES HAUTES TERRES «LOUIS»	43 €
AOC LIMOUX 2016	
LES HAUTES TERRES «CHARDONNAY»	26 €
VIN DE FRANCE 2017	
OLIVIER PITHON «MON P'TIT PITHON»	28 €
IGP CÔTES CATALANES 2017	
FRANÇOIS MIKULSKI «CHARDONNAY»	60 €
AOC BOURGOGNE 2016	

LES VINS ROSÉS

DOMAINE DE GRÈZES «À 4 TEMPS»	17 €
IGP CITÉ DE CARCASSONNE 2017	
CHÂTEAU MIRAUSSE «TOM ET LILLY»	20 €
VIN DE FRANCE 2017	
DOMAINE LE NOVI «CÔTÉ LEVANT»	30 €
AOC CÔTES DU LUBERON 2017	

LES VINS ROUGES

CHÂTEAU MIRAUSSE «A 4 TEMPS»	19 €
AOC MINERVOIS 2017	
BENJAMIN TAILLANDIER «LAGUZELLE»	26 €
AOC MINERVOIS 2017	
JEAN BAPTISTE SÉNAT «LA NINE»	35 €
AOC MINERVOIS 2016	
CLOS LES METS D'ÂMES «LES SENS DE LA VIE»	
AOC MADIRAN 2016	41 €
DOMAINE LABRANCHE LAFFONT	29 €
AOC MADIRAN 2015	
COMBEL LA SERRE «PUR FRUIT DU CAUSSE»	
AOC CAHORS 2016	25 €
MAS DEL PÉRIÉ «LES ESCURES»	34 €
AOC CAHORS 2016	
DOMAINE OGIER «LE VILLAGE»	90 €
AOC CÔTE RÔTIE 2014	
DOMAINE MARÉCHAL «VIEILLES VIGNES»	
AOC SAVIGNY LES BEAUNES 2015	80 €
CHÂTEAU LE PUY «EMILIEN»	59 €
AOC FRANCS CÔTES DE BORDEAUX 2014	
CHÂTEAU LE PUY «BARTHÉLÉMY»	130 €
AOC FRANCS CÔTES DE BORDEAUX 2011	
BODEGA QUADERNA VIA	21 €
DO NAVARRA 2015	