

APÉRITIFS & COCKTAILS

COUPE DE BLANQUETTE OU CRÉMANT DE LIMOUX (12 CL)	6 €
COUPE DE CHAMPAGNE (12 CL)	12 €
VERRE DE VIN (12 CL) (BLANC, ROUGE OU ROSÉ)	3,50 €
VERRE DE VIN BLANC DOUX (12 CL)	5 €
VERRE DE VIN JURANÇON DOUX (12 CL)	7 €
KIR VIN BLANC (12 CL)	4,50 €
KIR ROYAL (12 CL)	13 €
RICARD (2 CL)	3,50 €
MARTINI BIANCO, ROSSO, SUZE (4 CL)	4,50 €
PORTO ROUGE (8 CL)	5 €
SUZE (4 CL)	4,50 €
CAMPARI (4 CL)	4,50 €
AMÉRICANO MAISON (7CL)	8 €
SPRITZ (12 CL)	7 €
MOJITO (12 CL)	11 €
GIN TONIC TANQUERAY, FEVER TREE (12 CL)	11 €
LE 4 TEMPS « MICHELINE, JUS DE FRAISE, CITRON PRESSÉ ET CRÉMANT DE LIMOUX. » (12 CL)	9 €

BULLES BOUTEILLES 75 CL

LES HAUTES TERRES « JOSÉPHINE » AOC CRÉMANT DE LIMOUX	39 €
ANTECH « GRANDE CUVÉE » AOC CRÉMANT DE LIMOUX	24 €
BERGÈRE « RÉSERVE » CHAMPAGNE	63 €
BENOÎT LAHAYE « BRUT NATURE » CHAMPAGNE	89 €

BIÈRES & SOFTS

PRESSON OLDARKI «EXTRA PALE» (25 CL)	3 €
PRESSON OLDARKI «AMBRÉ» (25 CL)	3,60 €
BRASSERIE DU PAYS TOY «BLONDE, BLANCHE, BRUNE» (33CL)	6 €
MORT SUBITE (33CL)	6 €
HEINEKEN O «SANS ALCOOL» (33CL)	5 €
COCA, COCA LIGHT, ZERO (33 CL)	3 €
SCHWEPES (25 CL)	3 €
ORANGINA (25 CL)	3 €
FANTA «ORANGE, CITRON» (25 CL)	3 €
FUZTEA, PÊCHE (25 CL)	3 €
LIMONADE OGEU (25 CL)	2,70 €
SIROP À L'EAU (2 CL)	2 €
SUPPLÉMENT SIROP	0,30 €
JUS DE FRUITS «ABRICOT, PÊCHE, FRAMBOISE, ORANGE, POIRE WILLIAMS, TOMATE, POMME» (25 CL)	4 €

EAUX

VITTEL (25 CL)	3 €
OGEU EAU (75CL)	5 €
OGEU INTENSE (33CL)	3 €
OGEU EAU GAZEUSE (75CL)	5 €

BOISSONS CHAUDES

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

MENU AU FIL DU PRINTEMPS 31 €

TÊTE DE VEAU CROUSTILLANTE, POIREAU SNACKÉ, GRIBICHE
OU SOUPE GLACÉE D'ASPERGE VERTE, BLANC MANGER AU LARD

DOS DE CABILLAUD À LA DIEPPOISE OU
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, PETIT POIS /CAROTTE, JUS AILLÉ

TARTE AUX POMMES ET NOIX, GLACE VANILLE
OU FRAISE MELBA, MERINGUE ET CHANTILLY

PICOTI - PICOTA, À L'APÉRO, À PARTAGER

JAMBON NOIR DE BIGORRE À LA COUPE	16 € ★
SARDINES DE BOLINCHE, PAIN, BEURRE	8 €
MON PÂTE DE CAMPAGNE À 4 TEMPS	7 € ★
LÉGUME CRU-CUIT AÏOLI	9 € ●▲★

POUR DÉBUTER

ŒUF - POCHÉ PETIT POIS, OIGNON DOUX, MENTHE	12 €
SOUPE - GLACÉE ARGENTEUIL ASPERGE VERTE, BLANC MANGER LARD, POP CORN	11 € ▲
SALADE - HARENG POMME DE TERRE, ÉCHALOTE, ŒUF DE HARENG	12 € ★
TERRINE - TÊTE DE VEAU CROUSTILLANTE, GRIBICHE, POIREAU SNACKÉ	12 € ★

INCONTOURNABLE

ASPERGE VERTE SAUCE MOUSSELINE	16 € ▲
MACARONI AU PARMESAN, ARTICHAUT, TRUFFE NOIRE	20 € ●

TARTARE DE
BŒUF CHAROLAIS,
FRITE FRAÎCHE,
SUCRINE 22 € ▲★ |

CASSOULET
MAISON 21 €

FROMAGES

MON PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS,
DES PYRÉNÉES 11 € ●▲ |

MENU ENFANT 10 €

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 & ARG.

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 - CABILLAUD DIEPPOISE, ÉPINARD, AIL FRIT	21 € ▲
CRUSTACÉ - TOURTEAU EMIETTÉ, RISOTTO, PIMENT D'ESPELETTE	23 € ▲
MOLLUSQUE - BLANC DE SEICHE HARICOT BLANC, CHORIZO	19 € ▲
DE RIVIÈRE - TRUITE GRENOBLOISE, POMME VAPEUR, CITRON	18 €

SUR TERRE

BŒUF - ENTRECÔTE ANGUS 250G, FRITE, BÉARNAISE	28 € ▲
ABAT - ROGNON DE VEAU FÈVE, SARRIETTE, MOUTARDE À L'ANCIENNE	21 € ▲
VOLAILLE - FINANCIÈRE SUPRÊME, MORILLE, VIN JAUNE, RIZ BASMATI	25 €
AGNEAU - CARRÉ RÔTI, PETIT POIS/CAROTTE, JUS AILLÉ	24 €

POUR FINIR

TARTE - POMME NOIX, GLACE VANILLE	7 € ●
FRUIT - FRAISE MERINGUE, CHANTILLY	8 € ●
CHOCOLAT - COULANT AU BLÉ NOIR, CAMEL BEURRE ½ SEL	8 € ●
KF OU T À 4 TEMPS, MIGNARDISES	7 € ●

À PARTAGER (2-4 PERS.)

MA CRÈME CAMEL AU LAIT ENTIER	10 € ●▲
MON BABA AU RHUM AUX AGRUMES	12 € ●

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

VODKA, RHUM BLANC, WHISKY BLEND (4CL)	8 €
GIN (4CL)	10 €
WHISKY SINGLE MALT (4CL)	12 €
RHUM VIEUX (4CL)	14 €
BAS ARMAGNAC LABALLE 4 ANS (4CL)	9 €
BAS ARMAGNAC LABALLE 15 ANS (4CL)	14 €
EAU DE VIE POIRE, FRAMBOISE OU MIRABELLE (4CL)	11 €
CRÈME DE MENTHE CABANEL (6CL)	7 €
CRÈME DE CITRON CABANEL (6CL)	7 €
LIQUEUR MICHELINE CABANEL, CHARTREUSE (4CL)	8 €
BAILEYS, MARIE BRIZARD, GET 27 (4CL)	7 €
LE COLONEL «À 4 TEMPS» (4CL)	9 €

BLANC 75 CL

DOMAINE DE LABALLE « A 4 TEMPS » IGP CÔTE DE GASCOGNE 2018	19 €
LES HAUTES TERRES « CHARDONNAY » VIN DE FRANCE 2017 (LIMOUX)	26 €
DOMAINE CAZALET « CARPE DIEM » AOP TURSAN 2017	24 €
DOMAINE DES SCHISTES « ESSENCIAL » AOC CÔTES DU ROUSSILLON 2017	25 €
BORDAXURIA AOC IRRouléguy 2017	42 €
CAMIN LARREDYA « LA PART DAVANT » AOC JURANÇON SEC 2016	46 €
FRANÇOIS MIKULSKI « CHARDONNAY » AOC BOURGOGNE 2016	55 €
THOMAS PICO « LE BOIS D'YVER » AOC CHABLIS 2015	60 €
CLOCHER DE ROQUETAILLADE AOC LIMOUX 2017	69 €

ROSÉ 75 CL

DOMAINE DE GRÈZES « À 4 TEMPS » IGP CITÉ DE CARCASSONNE 2017	17 €
CHÂTEAU MIRAUSSE « TOM ET LILLY » VIN DE FRANCE 2018	20 €
CHÂTEAU GAIRORD AOC CÔTE DE PROVENCE 2018	28 €

ROUGE 75 CL

CHÂTEAU MIRAUSSE « 4 TEMPS » AOC MINERVOIS 2017	19 €
BODEGA QUADERNA VIA « BE BIKE » D.O. NAVARRA 2017	21 €
DOMAINE JB SENAT « ARBALÈTE ET COQUELICOT » AOC MINERVOIS 2018	25 €
MAS DEL PÉRIÉ « LES ESCURES » AOC CAHORS 2018	34 €
DOMAINE LABRANCHE LAFFONT « VIEILLES VIGNES » AOC MADIRAN 2015	41 €
DOMAINE SEBASTIEN MAGNIEN AOC HAUTES CÔTES DE BEAUNES 2016	52 €
DOMAINE JB SENAT « ORNICAR » AOC MINERVOIS 2017	53 €
CHÂTEAU LE PUY « EMILIEN » AOC FRANCS CÔTES DE BORDEAUX 2014	59 €
DOMAINE JB SENAT « LE BOIS DES MERVEILLES » AOC MINERVOIS 2016	69 €
DOMAINE MARÉCHAL « VIEILLES VIGNES » AOC AVIGNY LES BEAUNES 2016	80 €
DOMAINE OGIER « LE VILLAGE » AOC CÔTE RÔTIE 2016	90 €
CHÂTEAU LE PUY « BARTHELEMY » AOC FRANCS CÔTES DE BORDEAUX 2011	130 €

TAXES ET SERVICE COMPRIS. SERVICE 7JOURS/7
DE 12H À 15H ET DE 19H À 23H.