

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 « APÉROL, PÊCHE, LIQUEUR,	
CRÉMANT DE LIMOUX » (12 CL)	9 €

MISE À VOTRE DISPOSITION D'UNE CARTE
COCKTAILS, POUR UN PLUS LARGE CHOIX.

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 €

BIÈRES & SOFTS

PRESSION OLDARKI «EXTRA PALE» (25 CL)	3 €
PRESSION 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 €
SCHWEPPE (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 DE L'ÉTÉ 31 €

SOUPE AU PISTOU, SORBET TOMATE ET PARMESAN
OU TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC

LONGE DE THON, COURGETTE ET CACAHUÈTE GRILLÉE
OU FILET DE CANETTE, CAROTTE, CUMIN ET ORANGE

CHOCOLAT LIÉGEOIS, CAFÉ BLANC ET CHANTILLY
OU ÎLE FLOTTANTE, FRAISE ET FRUIT SEC

PICOTI - PICOTA, À L'APÉRO, À PARTAGER

MA FOCCACIA, PAIN CRISTAL, POIVRON, ANCHOIS	12 €
PÂTÉ DE CAMPAGNE À 4 TEMPS	7 € ★■
MOULE AU CHORIZO DU BOUT DES DOIGTS	9 € ●▲★■
JAMBON NOIR DE BIGORRE, MELON	16 € ▲★■

POUR DÉBUTER

ŒUF - DUR	
ASPIC, SUCRINE, JAMBON CRU	11 € ★■
SOUPE - PISTOU	
PARMESAN, COQUILLETTE, TOMATE	10 € ●
SALADE - TOMATE	
MOZZARELLA DI BUFALA, PISTOU	13 € ★▲
TERRINE - PÂTÉ CROÛTE	
CHUTNEY, MESCLUN	14 € ■

INCONTOURNABLES

MA SALADE CÉSAR,
(EN ENTRÉE 12 €, EN PLAT 19 €)

MES TOMATES FARCIES
COMME À LA MAISON 18 € ■

TARTARE DE BOEUF
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 / ■ PLAT CONTENANT DU PORC (LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE).

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 - THON	
COURGETTE, CACAHUÈTE, CITRON	22 €
CRUSTACÉ - GAMBAS	
LÉGUMES, SOJA, TAPIOCA	25 €
MOLLUSQUE - SUPION	
RISOTTO, PIQUILLO, PADRÓN	19 €
DE RIVIÈRE - SANDRE	
CANNELONI AU CHAMPIGNON	20 €

SUR TERRE

BŒUF - LE FILET AU SAUTOIR	
AU POIVRE, FRITE	30 €
VEAU - LE FOIE POÛLÉ	
PERSIL PLAT, HARICOT VERT, CHAMPIGNON	22 €
VOLAILE - LE FILET DE CANETTE	
CAROTTE, ORANGE, CUMIN	20 €
PORC - LA SAUCISSE GRILLÉE	
GRENAILLE, OIGNON TENDRE, MOUTARDE	18 €

POUR FINIR

TARTE - CITRON	
SABLÉ, SORBET, MERINGUE	9 €
FRUIT - FRAISE	
ÎLE FLOTTANTE, FRUIT SEC	8 €
CHOCOLAT - LIÉGEOIS	
CAFÉ BLANC, CACAO, CHANTILLY	8 €
KF OU T À 4 TEMPS, MIGNARDISES	7 €

À PARTAGER (2-4 PERS.)

MA CRÈME BRÛLÉE, VANILLE DE MADAGASCAR	12 €
MA PAVLOVA, FRUITS ROUGES	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 2018 (LIMOUX)	26 €
DOMAINE FLORANE « FLEUR DE PAMPRE »	
AOC CÔTE DU RHÔNE VISAN 2018	29 €
MAS DEL PERIÉ « AGUDES BLANC »	
VIN DE FRANCE CAHORS 2018	39 €
BORDAXURIA	
AOC IRRLOULÉGUY 2017	42 €
DOMAINE CHERRIER « ROSSIGNOLE	
ESSENCIEL » AOC SANCERRE 2016	44 €
CAMIN LARREDYA « LA PART D'AVANT »	
AOC JURANÇON SEC 2016	46 €
THOMAS PICO « LE BOIS D'YVER »	
AOC CHABLIS 2015	60 €
CLOCHER DE ROQUETAILLADÉ	
AOC LIMOUX 2017	69 €

ROSÉ 75 CL

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

ROUGE 75 CL

CHÂTEAU MIRAUSSE « 4 TEMPS »	
AOC MINERVOIS 2018	19 €
BODEGA QUADERNA VIA « BE BIKE »	
D.O. NAVARRA 2018	21 €
DOMAINE DEPARDON	
AOC MORGON 2017	24 €
DOMAINE DES POTHIERES « RÉFÉRENCE »	
AOC CÔTE ROANNAISE 2018	28 €
DOMAINE JB SENAT « HORS CHAMPS »	
AOC MINERVOIS 2018	30 €
DOMAINE FLORANE « JE NE SOUFFRE	
PLUS » AOC CÔTE DU RHÔNE VILLAGES 2018	33 €
MAS DEL PÉRIÉ « LES ESCURES »	
AOC CAHORS 2018	34 €
DOMAINE LABRANCHE LAFFONT	
« VIEILLES VIGNES » AOC MADIRAN 2015	41 €
CHÂTEAU LE PUY « ÉMILIEN »	
AOC FRANCS CÔTES DE BORDEAUX 2014	59 €
DOMAINE MARÉCHAL « VIEILLES	
VIGNES » AOC SAVIGNY 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.