

# LES BOISSONS

## Apéritifs

● Ricard (2,50 cl).....	3 €
● Whisky JB (4cl).....	5 €
● Hypocras (2,50 cl) .....	4,50 €
● Sambuc .....	4,50 €
● Muscat (2,50 cl) .....	3 €
● Porto (2,50 cl).....	3 €
● Martini blanc ou rouge (2,50 cl).....	3 €
● Américano (4 cl) .....	6 €
● Kir .....	3 €
● Bière Heineken (25 cl) .....	3 €
● Cocktail maison avec alcool .....	7 €
● Cocktail maison sans alcool .....	5€
● Orangina (25 cl).....	3 €
● Coca-cola (25 cl).....	3 €
● Jus d'oranges (25 cl).....	3 €
● Jus de pommes (25 cl).....	3 €
● Jus d'abricots (25 cl).....	3 €
● Jus de tomates (25 cl).....	3 €
● Shweppes (25 cl).....	3 €
● Perrier (25 cl).....	3 €
● Badoit (1 l).....	3 €
● Vittel (1 l).....	3 €
● Jus de pomme artisanal du pays (1 l).....	7 €

## Digestifs

● Cognac (2,50 cl).....	5 €
● Armagnac (2,50 cl).....	5 €
● Manzana (2,50 cl).....	5 €
● Marie Brizard (2,50 cl).....	5 €
● Eau de vie de poire (2,50 cl).....	5 €
● Get 27 (2,50 cl) .....	5 €
● Thé .....	1,80 €
● Noisette .....	2 €
● Café au lait .....	2 €
● Verveine .....	2 €
● Café .....	1,80 €

# MENÜ ENFANT - 7 €

(jusqu'à 12 ans)

Accompagné de grenadine à volonté

Steak haché

ou

Filet de poulet

ou

Filet de rouget

---

Pommes de terre sautées

ou

Quelques légumes

---

Glace

ou

Fromage blanc

# LES ENTREES

- Tartare de saumon mariné en duo et son cappuccino ..... 12,50 €
- Sushis ariégeois (foie gras, confit et magret de canard) et frito-mixto ..... 14 €
- Billes fondantes de rogallais (fromage du pays) crème aux herbes et mélange gourmand..... 12 €
- Poêlée de gambas aux épices douces, sésame doré et piquillos (8 pièces)..... 17 €  
(12 pièces) ..... 20 €
- Carpaccio de veau mariné, noix concassées, huile de noix et mesclun aromatique ..... 16 €
- Terrine de foie gras mi-cuit aux fruits secs, tuile croquante et réduction de vinaigre balsamique ..... 18 €
- Cassolette de courgettes, vinaigrette appétit et crumble au parmesan ..... 9 €
- Comme un wraps fraîcheur (tortilla garnie de jambon, carottes râpées, tomates, choux chinois et sauce soja ) et mélange gourmand ..... 9 €
- Langoustines rôties, vinaigrette au wasabi, blinis de pommes de terre, et crème citron ..... 18 €
- St jacques roties, « taboulépaute » de saison et vinaigrette saveur d'épices ..... 18 €

# LES PLATS

## LES VIANDES

- Emincé de poulet au tandoori et mini rata ..... 12 €
- Pavé de rumsteack, dariole de cèpes et pommes de terre façon boulangère..... 18 €
- L'assiette wok de magret de canard et garniture d'un autre monde (soja, choux chinois, gingembre, oignons frais, chapelure de cacahuète et zestes) ..... 17 €
- Pigeon en deux cuissons : filet poêlé et cuisse confite à la sauge, galette de pommes de terre, tartine d'abats et jus de milles et une nuits ..... 21 €
- Hamburger de foie gras poêlé, bacon de canard et cornet de chips colorés..... 20 €

## LES POISSONS

- Le « bar à tapas » : du bar et des tapas revisités (selon arrivage) ..... 17 €
- Filet de poisson (selon arrivage), risotto de saison ..... 13 €
- Filet de lotte bardé, senteur ail et romarin et purée à l'olive.... 20 €

# MENU A 18 €

Cassolette de courgettes, vinaigrette appétit et  
crumble parmesan

ou

Comme un wraps fraîcheur (tortilla garnie de jambon, carottes râpées,  
tomates, choux chinois et sauce soja) et mélange gourmand

---

Emincé de poulet au tandoori et mini rata

ou

Filet de poisson (selon arrivage), risotto de saison

---

\* \* \* assiette de fromage du pays (supplément 5 €) \* \* \*

---

Fromage blanc au miel

ou

Tarte tatin avec boule de glace à la vanille

Les desserts sont à commander au début du repas

# MENU A 24 €

Tartare de saumon mariné en duo et son cappuccino

**ou**

Sushis ariégeois et frito-mixto  
(foie gras, confit et magret de canard)

**ou**

Billes fondantes de rogallais (fromage du pays), crème aux herbes et  
mélange gourmand

Le « bar à tapas » : du bar, des tapas revisité par le chef  
(selon arrivage)

**ou**

L'assiette Wok de magret de canard et garniture d'un autre monde  
(soja, choux chinois, gingembre, oignons frais, chapelure de cacahuète et zestes)

**ou**

Pavé de rumsteack, dariole de cèpes et pommes de terre  
façon boulangère

\*\*\* Assiette de fromage du pays (supplément 5 €) \*\*\*

Fromage blanc au miel

**ou**

Tarte tatin avec boule de glace à la vanille

**ou**

Crème carambar et sa tuile sans oublier sa blague

**ou**

Le cèpe rabatole

**ou**

Comme un bounty (noix de coco et chocolat)

**ou**

« Les sorbets d'ariège » (myrtille et fleurs de sureau)

**ou**

Le « macarré » framboise, mousse framboise et coulis fruits rouge

Les desserts sont à commander au début du repas

# MENU A 35 €

Carpaccio de veau mariné, noix concassées, huile de noix et mesclun aromatique

ou

St jacques roties, « taboulépaute » de saison et vinaigrette saveur d'épices

ou

Terrine de foie gras mi-cuit aux fruits secs, tuile croquante et réduction de vinaigre balsamique



Pigeon en deux cuissons : filet poêlé et cuisse confite à la sauge, galette de pommes de terre, tartine d'abats et jus des mille et une nuits

ou

Filet de lotte bardé, senteur ail et romarin et purée à l'olive

ou

Hamburger de foie gras poêlé, bacon de canard et cornet de chips colorés



\* \* \* assiette de fromage du pays (supplément 5 €) \* \* \*



Dessert au choix

Les desserts sont à commander au début du repas

# LES DESSERTS

## A commander au début du repas

- Assiette de fromage du pays ..... 8 €
- Crème carambar et sa tuile sans oublier sa blague ..... 7 €
- « Les sorbets d'ariège » (myrtille et fleurs de sureau) ..... 7 €
- Le « macarré » framboise, mousse framboise et coulis fruits rouge ..... 8 €
- Moelleux au chocolat mi-cuit, sorbet mangue et piment d'espelette ..... 9 €
- Fromage blanc au miel ou coulis de fruits rouges ..... 5 €
- Tarte tatin avec boule de glace à la vanille ..... 6 €
- Cèpe rabatole ..... 7 €
- Comme un bounty (noix de coco et chocolat) ..... 7 €
- Tubes chocolat-noisette et chocolat chaud ..... 7 €
- Café gourmand ..... 6 €