

LES BOISSONS

Apéritifs

● Ricard (2,50 cl).....	3 €
● Whisky Aberlour (4 cl)	6 €
● Whisky JB (4cl).....	5 €
● Hypocras (2,50 cl)	4,50 €
● Sambuc	4,50 €
● Suze	3 €
● 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€
● Jus de pomme artisanal de Massat	Le verre : 3, 50 €..... le litre : 7 €
● 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 €
● Schweppes (25 cl).....	3 €
● Perrier (25 cl).....	3 €
● Badoit (1 l).....	3 €
● Vittel (1 l).....	3 €

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	2,20€
● Verveine	2 €
● Café	1,80 €

prix nets - service compris

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

9 € (entrée – plat et dessert)

7 € (plat et dessert)

Accompagné de grenadine

Chiffonnade de jambon de pays

ou Saumon fumé

Filet de poisson (selon arrivage)

ou Steak

Pommes de terre sautées

ou légumes

Glace vanille

ou Fromage blanc au sucre

LES ENTREES

- Déclinaison de betterave et poêlée de pétoncles fraîches aux épices..... 13 €
- Terrine de foie gras au coing confit et poivre séchuan 14 €
- Beignets de morue aux épices douces sur lit de piquillos et huile d'herbes..... 13 €
- Poêlée de gambas aux épices douces, sésame doré et piquillos
(8 pièces)..... 17 €
(12 pièces) 20 €
- Filet de sole à l'unilatérale et senteur thaï 18 €
- Le petit déjeuner ariègeois (tartine de foie gras, infusion aux épices et déclinaison de sureau)..... 16 €
- Terrine de joue de boeuf moutardée, bouquet fraîcheur et vinaigrette appétit..... 10 €
- Tartine fromagère (fromage du pays et poitrine salée), mélange croquant et huile d'herbes..... 10 €
- Langoustines rôties, vinaigrette aux herbes, blinis de pommes de terre, et crème citron 18 €
- Escalope de foie gras poêlée, fricassée de lentilles corail et jus passion..... 17 €

LES PLATS

LES VIANDES

- Suprême de pintade farcie aux noisettes, pommes de terre confites et jus au thym 13 €
- Filet mignon de porc, réduction au café, échalotes confites et gâteau : duo de pommes de terre et courgette spaghetti..... 17 €
- Pièce de boeuf (selon arrivage), fine purée de butternut et sauce porto..... 17 €
- Demi-pigeon en deux façons (filet poêlé et cuisse confite), tartine d'abats au foie gras et jus d'épices..... 20 €
- Pièce de veau fermier ariègeois et garniture du moment..... 20 €

LES POISSONS

- Suggestion du jour..... 17 €
- La pêche du jour selon arrivage et saison..... 14 €
- Les Saint-Jacques snackées, beurre de gingembre, écume de mer et purée de patates douce..... 19 €

MENU A 18 €

Terrine de joue de boeuf moutardée, bouquet fraîcheur et vinaigrette appétit

ou

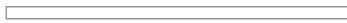
Tartine fromagère (fromage du pays et poitrine salée), mélange croquant et huile d'herbes



Suprême de pintade farcie aux noisettes, pommes de terre confites et jus au thym

ou

La pêche du jour selon arrivage et saison



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



Fromage blanc au miel

ou

Tarte tatin avec boule de glace à la vanille et caramel au beurre salé

Les desserts sont à commander au début du repas

MENU A 24 €

Déclinaison de betterave et poêlée de pétoncles fraîches aux épices

ou

Terrine de foie gras au coing confit et poivre séchuan

ou

Beignets de morue aux épices douces sur lit de piquillos et huile d'herbes

Pièce de boeuf (selon arrivage), fine purée de butternut et sauce porto

ou

Filet mignon de porc, réduction au café, échalotes confites et gâteau : duo de pommes de terre et courgette spaghetti

ou

Suggestion du jour

* * *

Assiette de fromage du pays (supplément 5 €)

* * *

Fromage blanc au miel

ou

Tarte tatin avec boule de glace à la vanille et caramel au beurre salé

ou

Crème carambar et sa tuile sans oublier sa blague

ou

Le cèpe rabatole

ou

Tarte au citron revisitée

ou

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

ou

Brownie au chocolat et mousse banane et sauce chocolat

Les desserts sont à commander au début du repas

MENU A 35 €

Filets de sole à l'unilatérale et senteur thaï

ou

Escalope de foie gras poêlée, fricassée de lentilles corail et jus passion

ou

Le petit déjeuner ariègeois
(tartine de foie gras, infusion aux épices et déclinaison de sureau)



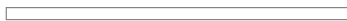
Demi-pigeon en deux façons (filet poêlé et cuisse confite), tartine d'abats au foie gras et jus d'épices

ou

Les Saint-Jacques snackées, beurre de gingembre, écume de mer et purée de patates douce

ou

Pièce de veau fermier ariègeois et garniture du moment



* * * 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 et caramel au beurre salé 6 €
- Cèpe rabatole 7 €
- Tarte au citron revisitée..... 7 €
- Tubes chocolat-noisette et chocolat chaud 7 €
- Café gourmand 6 €
- Brownie au chocolat et mousse banane et sauce chocolat7 €