

# LES BOISSONS

## Apéritifs

● Ricard (2,50 cl).....	3 €
● Whisky JB (4cl).....	5 €
● Whisky aberlour (4 cl).....	6 €
● Hypocras (2,50 cl) .....	4,50 €
● Sambuc .....	4,50 €
● Apéritif artisanal au litchi (2,50 cl) .....	4 €
● Muscat (2,50 cl) .....	2,50 €
● Porto (2,50 cl).....	2,50 €
● Martini blanc ou rouge (2,50 cl).....	2,50 €
● 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 €
● Schweppes (25 cl).....	3 €
● Perrier (25 cl).....	2,50 € *
● Badoit (1 l).....	2,50 € *
● Vittel (1 l).....	2,50 € *
● Jus de pomme artisanal du pays (1 l).....	6,50 €

## 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 .....	1,80 € *
● Café .....	1,80 € *

# MENU 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

- Mi-cuit de lamelles de saumon panées au sésame et crème ricotta à la réglisse ..... 11,50 €
- Sushis ariégeois (foie gras, confit et magret de canard) et frito-mixto ..... 14 €
- Croquette de jarret de porc, mélange gourmand, effeuillé de radis noir, sauce moutarde aromatisée..... 12 €
  
- Poêlée de gambas aux épices douces, sésame doré et piquillos (8 pièces)..... 17 €  
(12 pièces) ..... 20 €
- Petit déjeuner ariègeois (nouvelle version)..... 17 €
- Terrine de foie gras mi-cuit et joue de boeuf, chapelure de cacahuètes et vinaigrette d'épices au miel ..... 18 €
  
- Cassolette de tomme de chèvre au four (pomme granny, tomate, oignons confits et croustille de pain) ..... 9,50 €
  
- Velouté de haricots coco, petits croûtons et julienne de jambon de pays ..... 9,50 €
  
- Langoustines rôties, vinaigrette au wasabi, blinis de pommes de terre, oeufs de poisson et crème citron ..... 18 €

# LES PLATS

## LES VIANDES

- Joue de porc confite aux légumes fondants et pommes de terre sautées ..... 13 €
- Filet d'agneau à la chapelure persillée, galette et fricassée de fèves et chorizo..... 18 €
- Emincé de canard aux fruits secs et roulade d'aubergines ..... 17 €
- Filet de boeuf , purée et chips de vitelottes , sauce au vin et tartine de pain de mie poêlée ..... 20 €
- Escalope de veau panée, purée de pommes de terre aux pleurottes et réduction de jus de veau..... 21 €

## LES POISSONS

- Criée du jour et son accompagnement ..... 15 €
- Pavé de saumon, sauce aux crustacés et riz sauvage aux poireaux ..... 13 €
- Papillote de lotte, marinière de crustacés et petits légumes..... 20 €

# MENÙ A 18 €

Cassiolette de tomme de chèvre au four  
(pomme granny, tomate, oignons confits et croustilles de pain)

ou

Velouté de haricots coco, petits croûtons  
et julienne de jambon de pays



Joue de porc confite aux légumes fondants et  
pommes de terre sautées

ou

Pavé de saumon, sauce aux crustacés et riz sauvage aux poireaux



Fromage blanc au miel

ou

Tarte tatin avec boule de glace à la vanille

# MENÙ A 24 €

Mi-cuit de lamelles de saumon panées au sésame et  
crème ricotta à la réglisse

ou

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

ou

Croquette de jarret de porc, mélange gourmand, effeuillé de radis  
noir, sauce moutarde aromatisée



Emincé de canard aux fruits secs et roulade d'aubergines

ou

Filet d'agneau à la chapelure persillée, galette et  
fricassée de fèves et chorizo

ou

Criée du jour et son accompagnement



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

Tubes chocolat-noisette et chocolat chaud

ou

Assiette de sorbets (citron vert, fraise, mangue),  
fruits de saison et coulis passion

# MENU A 35 €

Petit déjeuner ariègeois (nouvelle version)

ou

Terrine de foie gras mi-cuit et joue de boeuf, chapelure de cacahuètes et vinaigrette d'épices au miel

ou

Langoustines rôties, vinaigrette au wasabi, blinis de pommes de terre, oeufs de poisson et crème citron



Filet de boeuf , purée et chips de vitelottes , sauce au vin et tartine de pain de mie poêlée

ou

Escalope de veau panée, purée de pommes de terre aux pleurottes et réduction de jus de veau

ou

Papillote de lotte, marinière de crustacés et petits légumes



Dessert au choix

# LES DESSERTS

- Assiette de fromages du pays ..... 8 €
- Crème carambar et sa tuile sans oublier sa blague ..... 7 €
- Assiette de sorbets (citron vert, fraise, mangue), fruits de saison et coulis passion ..... 7 €
- Mont Blanc aux marrons revisité à ma façon ..... 8 €
- Moelleux au chocolat mi-cuit, sorbet mangue et piment d'espelette (à commander au début du repas)..... 9 €
- Fromage blanc au miel ou coulis de fruits rouges ..... 5 €
- Tarte tatin avec boule de glace à la vanille ..... 6 € \*
- Cèpe rabatole ..... 7 €
- Vacherin à la framboise ..... 7 € \*
- Tubes chocolat-noisette et chocolat chaud ..... 7 €
- Café gourmand ..... 6 €

\* prix baissé à la suite de la baisse de la TVA