

LA CARTE

A PARTAGER OU PAS !

Jambon de vieille truie Arrosagaray [70gr] 10

Croquette de tête et pied de cochon [A la pièce] 1.90

Croustillant de Tapioca tomme de Rodez [A la pièce] 1.90

Nos patatas fritas, sauce rouille [6 pièces] 6

Grande planche de charcuterie Millas 15
[Saucisson, chorizo, coppa, boudin,
melsat, beurres préparés et condiments]

Huîtres N°3 de Méditerranée "vinaigrette spéciale" 8/16
[3 ou 6 pièces]

Petite pêche de Méditerranée en friture, aïoli 13

Oeuf coulant, shiitakés, 13
espuma champignons vin de voile

Bouillon de poissons de Méditerranée, 14.50
moules à l'aïoli

PLATS

- Gnocchis de semoule de maïs, topinambour, châtaigne, bouillon d'oignon 19
- Dos de cabillaud, viennoise d'herbes, mousseline de potimarron , jus d'arrêtes 22.50
- Poitrine de volaille, crépinette d'abats et kale, rigatone, crème de Rodez 22
- Burger de bœuf Tarnais, tomme de brebis, poitrine fumée, oignons pickles, sauce secrète, pommes frites 20
- Calamars à la plancha, mousseline de pomme de terre, jus à l'encre 23

Cuit à la braise et à partager [ou pas...]

Côte de boeuf Angus Irlandais 11 | 100gr
Pommes frites, salades, vrai jus, condiment béarnaise
[30 minutes d'attente]

Entrecôte de veau Label Rouge 54
Pommes frites, salades, vrai jus, condiment béarnaise
[Environ 500gr, 2 pers]

FROMAGES sélectionnés par Sandrine & Arnaud 10.50
Fromagerie Saint-Pierre

DESSERTS

- Glaces et sorbets Maison X3 8
Vanille | Fraise | sorbets du moment
- Profiteroles, glace vanille, chantilly, sauce chocolat 12
- Gros baba à l'eau de vie de Mauzac rose, crème fouettée 14
[A partager ou pas]
- Mont Blanc Automne / Hiver 12
- Notre Poire chocolat 10.50
- Café liégeois, glace vanille, glace et coulis café, éclats de nougatine 11

LES MENUS

MENU SEMAINIER 23

*Servi du lundi au vendredi
au déjeuner hors jours fériés*

Entrée du semainier 6

Plat du semainier 15

Dessert du semainier 6

Le verre de vin du moment 6

MENU DU MOMENT 37

Servi au déjeuner et au diner

Oeuf coulant, shiitakés, espuma champignons vin de voile

Ou

Bouillon de poissons de Méditerranée, moules à l'aïoli

Dos de cabillaud, viennoise d'herbes, mousseline de potimarron, jus d'arrêtes

Ou

Poitrine de volaille, crépinette d'abats et kale, rigatone à la crème de Rodez

Mont Blanc Automne / Hiver

Ou

Profiteroles, glace vanille, chantilly, sauce chocolat

En accord avec votre menu, notre cocktail et 2 verres de vin [12,5cl] 14

MENU ENFANT 14

Jus de fruits Milliat - Burger / Frites
Coupe glacée vanille chantilly

LE SEMAINIER 23

Entrée plat | Plat Dessert 21
*Servi du lundi au vendredi
au déjeuner hors jours fériés*

LUNDI

Velouté de courges,
espuma carbonara, graines
de courges toastées

Paupiette de veau, lardé à
la poitrine salée, petit
épeautre aux herbes

Vacherin citron, confit
d'agrumes

MARDI

Saumon fumé chez nous,
fromage blanc aux herbes
et citron, panini "pépinos"

Boeuf confit au vin rouge,
mousseline de panais,
épinards et gomasio

Crémeux chocolat,
poire pochée

MERCREDI

Compression de poireaux
cuits sur la braise, algues et
wakamé, sauce mimosa

Surprise de cochon grillée,
chimichuri, pomme de terre
coin de rue, paprika fumé,
condiment BBQ

Pain perdu, crème
légère à la vanille

JEUDI

Emulsion de pomme de
terre, moules à la
marinière, croutons
aillés, huile de persil

Emincé de magret de
canard, céleri fumé,
côte de potimarron
grillé

Sablé au beurre, coing
confit, siphon miel

VENDREDI

Feuilles d'endives, crumble
de noix, vinaigrette au miel,
espuma chèvre chaud

Poisson du vendredi

Tarte fine aux
pommes, yaourt grec
vanillé