

# A LA CARTE

## A GRIGNOTER

Avant de commencer

Jambon de vieille truie Arrosagaray  9

Chipirones fritos aioli 16

VOTRE SELECTION DE CROQUETTES  1,50

L'incontournable, pieds de cochon condiment moutarde

Jambon mayo aux herbes

De mon ami Fausto Tapioca tome de Rodez "ketchup" piquant

## NOS PRÉPARATIONS EN PETIT PLAT

Pour commencer ou pour tout un repas

Seul ou à partager

Tête de veau cuite sur la plaque condiment aux herbes  
paille de pomme de terre 13

Moules de Bouchot bouillon de poissons de roches  
Espuma safran 9,50

Côte de Trévise vinaigrette betteraves chèvre du Pic miel d'ici 9

Calamar à la plancha crème de pomme de terre  
vieille truie jus à l'encre 12

21

## UN PEU PLUS

Pour accompagner vos plats et petits plats

Pommes frites au couteau / Salade et jeunes pousses /  
Panisses "ketchup piquant" 4

## PLATS

Côte de bœuf de Galice 30 jours cuite à la braise  
Frites salade et jeunes pousses sauce "choron" 9,90 [100g]

Tentacule de poulpe au barbecue panisses aioli 25

Jarret marteau de bœuf confit 72 heures 171

Aligot potimarron cèpes de Grésignes châtaignes grillées  
Jus de civet 23

Suggestion du moment

## MENU ENFANT 12

Jus de fruits Millat / Plat du moment / Coupe chocolat glace vanille  
chantilly

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France

TVA incluse au taux réglementaire, prix nets en euro, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# MENU DU MOMENT 34

Servi du mardi au samedi midi et soir

Entrée Plat | Plat Dessert 29

Crème de cèpes cappuccino potimarron châtaigne grillée 11

Aiguillettes de bar légumes du jour jus aux algues 21

Parfum de riz au lait caramel beurre salé 8

## EN ACCORD AVEC VOTRE MENU

12

Notre Cocktail

[Bulles de Gaillac liqueur de cédrat granité agrumes]

Et 2 verres de vins

# MENU DU DÉJEUNER 19

Servi du mardi 12/10 au vendredi 15/10 midi

Entrée Plat | Plat Dessert 16

Velouté de panais espuma fumé 6

Pois carrés à la tomate comme un cassoulet 14  
Saucisse grillée poitrine confite

Cheesecake agrumes crumble 5

# FROMAGES 11

Sélectionnés par Sandrine & Arnaud  
Fromagerie Saint-Pierre

# DESSERTS

Glaces et sorbets maison 7  
Vanille | coing | sorbet du moment

Namelaka fruits rouges sauvages crème glacée cèpes 11

Baba mauzac rose crème fouettée mascarpone 10,50  
agrumes

"Sablé citron meringué" sorbet basilic 9

Le chocolat ganache agrumes sorbet olives vertes 9,50

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France

TVA incluse au taux réglementaire, prix nets en euro, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération