

# A LA CARTE

## A GRIGNOTER

Avant de commencer

Jambon de vieille truie Arrosagaray	9
<input type="text" value="70g"/>	
Pain grillé cocktail de tomates ail rose zébré	6
Chipirones fritos aioli	16
VOTRE SELECTION DE CROQUETTES	1,50
<input type="text" value="À la pièce"/>	

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
<input type="text" value="En plat"/>	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]
<input type="text" value="À partager   40 minutes"/>	
Abanico de cochon ibérique à la braise piperade jus pimenté	22
Tentacule de poulpe au barbecue panisses aioli	25
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

Eclair chocolat éclats de pékans caramélisées 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 05/10 au vendredi 08/10 midi

Entrée Plat | Plat Dessert 16

Salade bœuf betteraves radis oignons pickles 6

Jarretton de porc demi-sel légumes pot-au-feu 14

Crème caramel 5

# FROMAGES 11

Sélectionnés par Sandrine & Arnaud  
Fromagerie Saint-Pierre

# DESSERTS

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

Namelaka fruits rouges sauvages crème glacée cèpes 11

Baba mauzac rose crème fouettée mascarpone  
agrumes 10,50

"Sablé citron meringué" sorbet basilic 9

Le chocolat ganache agrumes sorbet olives vertes 9,50