

# A GRIGNOTER

Avant de commencer  
Seul ou à partager

---

Jambon de vieille truie Arrosagaray	70g	9
Petits sandwichs poitrine de cochon laquée truite fumée	2 pièces	10
Huîtres préparées échalotes pickles crème aigre vinaigre de Mauzac	2 pièces	8,50

---

## VOTRE SELECTION DE CROQUETTES

À la pièce

1,50

---

L'incontournable, pieds de cochon condiment moutarde

---

Paleron de boeuf aioli negro

---

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

---

## MENU DU DÉJEUNER 19

Servi du mardi 11/01 au vendredi 15/01 midi

Entrée Plat | Plat Dessert 16

---

Œuf mimosa tartare de thon laitue de mer	6
Crêpinette de cochon feuilles de choux poitrine fumée	14
Tiramisu	5

---

Suggestion du déjeuner 21

---

# A LA CARTE

## NOS PRÉPARATIONS EN PETITS PLATS

EN ENTRÉE pour COMMENCER ou pour TOUT UN REPAS.

Tête de veau cuite sur la plaque sauce gribiche paille de pomme de terre	13
Œuf coulant Tome de Rodez pain toasté oignon truffe noire	15
Pomme de terre mousseuse langue d'oursin truffe noire Jus de gambas	18
Noix de St-Jacques en coquille petits Paris crème vin de voile jus vin rouge vieille truie	<input type="text" value="3 pièces"/> 16
	<input type="text" value="En plat   5 pièces"/> 25

## UN PEU PLUS

Pour accompagner vos plats et petits plats

Salade & jeunes pousses	4
Frites au couteau	5
<b>POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS, RAPÉE DE TRUFFES NOIRES D'ICI</b>	15
	<input type="text" value="10 gr"/>

## PLATS

<b>A Partager</b> Côte de veau du Tarn sur le grill frites au couteau espuma béarnaise salades & jeunes pousses	8€/100gr
Merlan comme un fish & chips jeunes pousses sauce tartare	18
Cochon de lait cuit au four à braise aligot potimarron	22
Andouillette à la ficelle extra cuite au four à braise pomme de terre darphin tome de brebis poitrine fumée	24
Noix d'entrecôte de bœuf grillée sauce poivre pomme purée au beurre	19

Suggestion du moment

## FROMAGES 11

Sélectionnés par Sandrine & Arnaud  
Fromagerie Saint-Pierre

## DESSERTS

Glaces et sorbets maison Vanille   Chocolat   Caramel   Clémentines	7
Profiterole	8,50
Baba mauzac rose crème fouettée mascarpone pommes acidulées	10,50
Notre Mont Blanc d'hiver 2022	11
Nougat glacé fraîcheur de pomelos	9

---

## MENU DU MOMENT 34

Servi du mardi au samedi midi et soir

Entrée Plat | Plat Dessert 29

---

Pressé de poulpe lapin riz nori avocat mayo paprika fumé	11
Suggestion du moment	21
Chocolat façon opéra	8

### EN ACCORD AVEC VOTRE MENU 12

Notre Apéritif et 2 verres de vins

---

## MENU TRUFFE 56

---

Croquettes de tapioca truffe noire

Noix de St Jacques en coquille petits Paris crème vin de voile  
jus vin rouge

Filet de veau bio du Tarn aligot truffé râpée de truffe noire

Mont Blanc 2022 truffe noire

### EN ACCORD AVEC VOTRE MENU 18

Coupe de bulles de Gaillac et 2 verres de vins

---

## MENU ENFANT 12

---

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