

LA CARTE

A PARTAGER OU PAS !

Jambon de vieille truie Arrosagaray [70gr] 9

Croquette de tête et pied de cochon [A la pièce] 1.80

Croustillant de Tapioca tomme de Rodez [A la pièce] 1.80

Nos patatas fritas, sauce rouille [6 pièces] 6

Grande planche de charcuterie Millas 15

[Saucisson, chorizo, coppa, boudin,
melsat, beurres préparés et condiments]

Sandwichs poitrine de cochon laquée, [2 pièces] 9
sériole fumée

Chipirones frits, sauce anchoïade 13,50

Huîtres n°2 préparées... [4 pièces] 15

Crudo de St Jacques en coquilles, condiment marin, 16
poutargue d'oeufs de bar

Blanc de calamar cuisiné à la carbonara 13

Cannelloni d'épinard, champignon, cèleri, [En plat 28] 18
crème vin de voile, râpée de truffe noire

UN PEU PLUS

Salade en vinaigrette 4

Pommes allumettes 5.50

Nos patatas fritas [6 pièces] 5

Sauce rouille 1.50

Ketchup maison 1.50

Condiment béarnaise 1.50

Sauce anchoïade 1.50

PLATS

La pêche du jour préparée sur la braise, à la plancha
ou au plat suivant arrivage

Paleron de boeuf confit au vin de Gaillac, 19.50
mousseline de pomme de terre au beurre, chou kale

"Double tête de veau" cuite à la plancha, 21
sucrine à la braise, condiment béarnaise, pomme paille

Burger de bœuf Tarnais, tome de brebis, 19
poitrine fumée, oignons pickles
sauce secrète, pommes allumettes

Cochon de lait cuit au four à braise, crépinettes 29 / pers
de tête et pieds, vrai jus, condiment béarnaise,
pommes allumettes, salade

[A partager | min 2 pers | 25 minutes d'attente]

Côte de bœuf Angus Irlandaise maturée 45 jours 9.90 / 100gr
cuite sur le grill, vrai jus, condiment
béarnaise, pommes allumettes, salade

[A partager | 35 minutes d'attente]

Le grand cordon bleu à la tomme d'Aubrac, 26 / pers
sauce et râpée de truffe noire,
salade d'hiver et jeunes pousses

[A partager | 2 pers]

FROMAGES sélectionnés par Sandrine & Arnaud 11
Fromagerie Saint-Pierre

DESSERTS

Glaces et sorbets maison X3 8
Vanille | Chocolat | sorbets du moment

Profiteroles, glace vanille, chantilly, 10
sauce chocolat

Baba, crème fouettée, raisins confit au Mauzac 10.50
rose

Mont Blanc automne / hiver 11,50

Fondant chocolat, mousse café, éclats de 9,50
chocolat noir

Pommes confites au sirop d'érable, sablé au 10
noix, sorbet pommes

Curbelet, crémeux potimarron, graines de 11
courges, glace parfum, pain d'épices

LES MENUS

MENU SEMAINIER 22

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

Entrée du semainier	6
Plat du semainier	13
Dessert du semainier	6
<i>Le verre de vin du moment</i>	6

MENU DU MOMENT 35

*Servi au déjeuner et au diner
2 personnes minimum*

Huîtres et algues tiédies, pieds de cochon sur la plancha, condiment béarnaise	11
Aiguillettes de lieu jaune, chou fleur en couleur, kales frits, jus à l'encre	21
Moka au café revisité	9

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

MENU TRUFFE NOIRE 66

Servi pour l'ensemble de la table

Croustillants de tapioca, Tomme de Rodez, truffe noire	
St Jacques en coquille, truffe noire, chou d'hiver	
Blanc de calamar cuisiné à la carbonara, râpée de truffe noire	
Cochon de lait cuit au four à braises, cannelloni épinard, champignon, truffe noire, vrai jus	
Mont Blanc automne / hiver râpée de truffe noire	

En accord avec votre menu, notre cocktail et 3 verres de vin [8cl] 24

MENU ENFANT 12

Jus de fruits Milliat - Fish & chips
Coupe glacée vanille chantilly

LE SEMAINIER 22

Entrée plat | Plat Dessert 19
*Servi du lundi au vendredi
au déjeuner hors jours fériés*

LUNDI

Minestrone de légumes d'hiver

Aligot potimarron, crépinettes de cochon, jus réduit

Choux praliné

MARDI

Frisée, œuf coulant, pain séché, noix, vieille truie

Bavette de veau grillée, espuma béarnaise, pomme de terre coin de rue

Ile flottante, chouchou noisette, caramel

MERCREDI

Salade d'hiver, garniture César

Saumon mi fumé, mi cuit à la plancha, cèleri à la braise, beurre blanc, aneth

Coupe agrumes, sorbet citron, granola

JEUDI

Pickles de courges, caillé de chèvre du Pic, croutons, feuilles d'endives

Cuisse de poulet marinée cuite à la braise, carottes, agrumes, cumin

Mousse chocolat, tuile grué

VENDREDI

Boeuf confit en vinaigrette, betteraves, oignons pickles, câpres

Poisson du vendredi

Gaufre liégeoise, crème de marron, mousse mascarpone