

# 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  
poulpe, rémoulade de pomme de terre, paprika fumé

Chipirones frits, sauce anchoïade 13,50

---

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

Oeuf coulant cuisiné à la carbonara, 13  
jambon de canard fumé

Cannelloni d'épinard, champignon, cèleri, 13  
crème vin de voile, gambas, jus de tête réduit.

## UN PEU PLUS

Salade en vinaigrette 4

Pommes allumettes 5.50

Nos patatas fritas [6 pièces] 5

# 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

Noix de coquilles St Jacques, légumes du jour 26  
sur le grill, jus de barde réduit

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

---

Cochon de lait cuit au four à braise, crépinettes 28 | 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, 21 | pers  
vieille truie, salade à la braise

[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

Gros baba à l'eau de vie de Mauzac rose, 12  
crème fouettée, pomme granny

[A partager ou pas]

Mont Blanc hiver 2023 11,50

Chocolat gourmand passion, crème glacée 11  
chocolat, gelée Maracuja, espuma tonka

Cheesecake agrumes, sorbet agrumes confits 9.50

Feuilleté vanille, chiboust et glace vanille, éclat 10  
de Pécan

# 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

*Le verre de vin du moment 6*

## MENU DU MOMENT 35

*Servi au déjeuner et au diner*

Tartare de betterave, algues wakamé, 11  
huitre frit

La pêche du jour préparée à la plancha, 21  
légumes d'hiver

Curbelet potimarron, glace pain d'épices 9

---

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

## MENU SIGNATURE 49 A PARTAGER

*[Servi pour 2 personnes]*

Croquette de pied et tête de cochon  
Croustillant de tapioca, Tomme de Rodez  
Nos patatas frites, sauce rouille

Oeuf coulant cuisiné à la carbonara, jambon de canard fumé

Cochon de lait cuit au four à braises,  
crêpinettes, vrai jus, légumes sur le grill

Gros baba à l'eau de vie de Mauzac rose,  
crème fouettée, pomme granny

---

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

Poireaux à la braise  
sauce mimosa

Cuisse de canard  
confite, mousseline de  
courge, frisée au jus de  
roti

Sablé orange, curd  
agrumes, meringue

## MARDI

Gratiné à l'oignon

Merluchon frit, sauce  
tartare, sucrine à la  
braise, mélanges d'herbes.

Brownie caramel,  
chantilly, éclats de  
pécan

## MERCREDI

Endives sur le grill,  
roquefort, crumble  
noix roquefort, vieille  
truie

Risotto de cèleri, gambas;  
jus de tête, cappuccino de  
champignons

Tiramisu

## JEUDI

Carpaccio végétal,  
avocat, vinaigrette  
agrumes gingembre

Tartare de betterave  
frites comme un  
tartare de boeuf

Tarte aux pommes

## VENDREDI

Topinambour fumé,  
chips et oeuf coulant

Poisson du  
vendredi

Le Marronnier