

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]

Petite pêche de Méditerranée en fritures, 13
sauce anchoïade

Huîtres N°2 de Gruissan préparées 8
[2 pièces]

Oeuf coulant, Tomme de Rodez, 12
vieille truie

Crudo de thon rouge, sauce tataki, wakamé, 17
poutargue, oeuf de truite, pesto de petits pois

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

Légumes de Laetitia, cuisinés, sabayon citron, 21
pousses et fleurs

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

Ventre de cabillaud frit, sauce tartare, câpres, 19.50
croutons, sucrine à braise

Cochon de lait cuit au four à braise, crépinettes 28 | pers
de tête et pieds, vrai jus, condiment béarnaise,
légumes de printemps

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

Entrecôte épaisse de boeuf Angus Irlandaise 9 | 100gr
cuite sur le grill, vrai jus, condiment béarnaise,
pommes allumettes, salade

[A partager | 25 minutes d'attente]

Côte ou faux filet de boeuf Français extra, 12.9 | 100gr
maturé 45 jours, cuit au four à braise,
vrai jus, condiment béarnaise, pommes allumettes, salade

[A partager | 40 minutes d'attente]

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, fruits rouges

[A partager ou pas]

La rhubarbe confite, crémeux cheesecake, 11
financier et sablé amandes, sorbet oseille

Fraises au jus, crumble et espuma pistache, 9.50
sorbet lait grenadine

Millefeuille chocolat, noisettes, praliné, 10
crème glacée

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

Asperges croustillantes, sauce mimosa 11

La pêche du jour, 21
légumes de Printemps, coulis de petit pois

Cheesecake fraise 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]
[prix / personne]*

Croquette de pied et tête de cochon
Croustillant de tapioca, Tomme de Rodez
Nos patatas fritas, 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, fruits rouge

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

Carpaccio de
betterave, pesto ail
des ours

Blanc de poulet
croustillant, condiment
barbecue, potatoes

Agrumes en
vinaigrette, granola

MARDI

Oeuf cocote, pointe
d'asperge, vieille
truie, vieux Rodez

Cannellonis de boeuf
confit, garniture d'un
bourguignon

"Curbelet" en
tacos, marmelade
de fruits rouges,
namelaka

MERCREDI

Gambas et patatas
fritas, sauce rouille

Echine de cochon grillé,
légumes de printemps,
sabayon, oignon fumé

Crème caramel,
éclat de nougatine

JEUDI

Avocat, mayonnaise
Koji

Blanquette de
légumes de Printemps

Riz au lait

VENDREDI

Caillé de chèvre du
Pic/cake, concombre
pickles, petits pois

Poisson du
vendredi

Fraises au jus,
sorbet fromage
blanc, basilic