

# 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

---

Huitres N°2 de Gruissan à la flamme 8  
miel et pollen [2 pièces]

Gambas en "cocktail", mayonnaise piquante, 17  
concombre mariné, cappuccino de consommé de tête

Courgettes trompettes sur le grill, mozzarella di Buffala, 15  
Tomates de Romain, pesto

## UN PEU PLUS

Salade en vinaigrette 4

Pommes frites 5.50

# PLATS

Jambe de poulpe à la braise, 27  
courgette, tomate, olive, pâte de pois chiche au miso,  
huiles d'herbes

Légumes de Laetitia, cuisinés, sabayon citron, 18.50  
pousses et fleurs

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

Longe de veau grillé, condiment BBQ betterave, 19.50  
tomate à la braise, laquée

---

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 frites, 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 frites, 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]*

Tomate en sorbet, chantilly olives vertes 10.50  
mascarpone, meringué au shiso

Gaspacho pêches, sorbet citron verveine, tuile 9.50  
amande

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*

Gaspacho melon pastèque, 11  
caillé du Pic glacé

Truite bio d'Aveyron laquée au koji, 21  
piperade

Abricots braisés, crumble olives noires, crème 9  
glacée miel de pays

---

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

## MENU SIGNATURE 46 A PARTAGER

*[Servi pour 2 personnes]  
[prix / personne]*

Croquettes de pied et tête de cochon  
Croustillants de tapioca, Tomme de Rodez  
Nos patatas fritas, sauce rouille

Huîtres N°2 de Gruissan à la flamme  
miel et pollen

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 13

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

Gaspacho de tomate  
Bloody Mary

Jambon de cochon  
confit laqué, patatas  
fritas

Pot de crème  
chocolat

### MARDI

Houmous, pains  
grillés, huile d'herbes,  
jeunes pousses

Filet de bar grillé, petit  
épeautre, jus citronné

Soupe de fruits  
rouges, basilic,  
sorbet fromage  
blanc

### MERCREDI

Feuilles de sucrine,  
vinaigrette fromage blanc,  
saumon fumé, pickles de  
concombre

Légumes d'été en ratatouille,  
"Carpaccio" de veau à la  
flamme, paprika fumé, salade  
d'herbes

Pain perdu, coulis  
caramel

### JEUDI

Oeuf à la biscayenne  
et vieille truie

Agneau confit et  
grillé, garniture kébab,  
potatoes

Vacherin citron

### VENDREDI

Salade de tomates,  
crème de buffala,  
crumble olive

Poisson du  
vendredi

Clafoutis abricots,  
crème vanillée à la  
cuillère