

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 condimentées 8
[2 pièces]

Calamars à la plancha, coco de Paimpol, ail, persil, 17
jus à l'encre, lard de Mangalica

Les derniers légumes d'été, mozzarella di Buffala 15

UN PEU PLUS

Salade en vinaigrette 4

Pommes frites 5.50

PLATS

- Tentacule de poulpe au feu de bois, patatas fritas, jus de piperade piquant 27
- Légumes, jeunes pousses et fleurs de nos maraichers, condiment végétal 18
- Burger de bœuf Tarnais, tomme de brebis, poitrine fumée, oignons pickles, sauce secrète, pommes frites 19
- “Saltimbocca” de veau, basilic, vieille truie, candela à la crème de Rodez, artichaut, jus réduit 22.50

Cuit au four à braise et à partager

[Servis avec pommes frites, salades, vrai jus, condiment béarnaise]

- Morceaux choisis d'un cochon de lait, crépinettes de tête et pieds 28/pers
[min 2 pers | 30 minutes d'attente]
- Belle entrecôte de boeuf Angus Irlandais 9/100gr
[30 minutes d'attente]
- Côte de boeuf Français extra, maturée 45 jours 12.9/100gr
[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, sauce chocolat 10
- Gros baba à l'eau de vie de Mauzac rose, crème fouettée, fruits rouges 14
[A partager ou pas]
- Tomate en sorbet, chantilly olives vertes mascarpone, meringué au shiso 10.50
- Gaspacho pêches, sorbet citron verveine, tuile amande 9.50
- Millefeuille chocolat, noisettes, praliné, crème glacée 10

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

Tataki de boeuf, caviar d'aubergine au miso, anchois 00, tomme de Rodez 11

Filet de bar grillé, riz noir, chips et crème d'artichaut, jus réduit au safran 21

Financier pistache, crémeux poire, glace vanille, poire pochée 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]*

Croquettes de pied et tête de cochon
Croustillants de tapioca, Tomme de Rodez
Huîtres condimentées

Tataki de boeuf, caviar d'aubergine au miso,
anchois 00, tomme de Rodez

Cochon de lait cuit au four à braise, crépinettes,
vrai jus, légumes sur le grill

Ou

La Pêche de Méditerranée, petit épeautre au
bouillon de poisson cuit au four à braise

Gros baba à l'eau de vie de Mauzac rose,
crème fouettée, fruits rouge

Ou

Profiteroles XXL, glace vanille, chantilly, sauce chocolat

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

Goujonnettes de merlu, sauce tartare, feuille de sucrose, pickles

Boeuf confit sauce "teriyaki", coco de Paimpol, poivron

Melon mariné, glace romarin, tuile au miel

MARDI

Notre salade César

Filet de truite, crème vin de voile, champignons, mousseline de courge

Crème catalane

MERCREDI

"Moules frites" sauce bonne femme

Poitrine de pintade au four à braise, polenta gratinée, jus de piperade

Chouquettes, sauce chocolat, glace tonka

JEUDI

C'est zéro viande

Avocat mayonnaise, quinoa, crevette

Vert de blette farci, comme un Barbajuan, sauce tomate, olives, pignons, basilic

Blanc Manger, compotée de myrtilles, granola

VENDREDI

Oeuf coulant à la "carbonara"

Poisson du vendredi

Clafoutis et son sorbet