

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 Méditerranée condimentées 8
[2 pièces]

Calamars à la plancha, crémeux de pomme de terre, 16
ail, persil, jus à l'encre, lard de Mangalica

Tataki de boeuf, champignons marinés, 12
anchois 00, tomme de Rodez

UN PEU PLUS

Salade en vinaigrette 4

Pommes frites 5.50

PLATS

- St Jacques à la plancha, céleri et poireaux grillés, jus de barde 27
- Légumes d'automne 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, pesto d'herbes, vieille truie, candela à la crème de Rodez, artichaut, jus réduit 21

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, compotée de pommes 14
[A partager ou pas]
- Mont Blanc automne / hiver 11
- Poire pochée, fondant choco, crème glacée tonka 10.50
- Millefeuille café, caramel, crème glacée café 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

St Jacques en coquille, poireaux, 11
chou kale, châtaigne

Cabillaud, héliantis laqués, shiitakés 21

Crèmeux potimarron, glace praliné, biscuit 9
noisette

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

Carpaccio de St Jacques en coquille, condiment marin
Huîtres N°2 de Méditerranée condimentées

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

Mont Blanc

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

Soupe de poisson,
aïoli, croutons

Fondant de veau,
cuisiné comme une
blanquette

Crèmeux café liégeois

MARDI

Poireaux à la braise,
sauce mimosa

Mignon de porc lardé au
four à bois, aligot

Vacherin pomme / kiwi

MERCREDI

Endives en salade,
vinaigrette au jus de
viande, Tomme de Rodez,
vieille truie

Pot au feu de jarret de boeuf,
sauce gribiche

Notre Banana Split

JEUDI

C'est zéro viande

Oeuf coulant
héliantis, chips de
topinambour

Tartelette de chou
farci, truite fumée,
sauce matelotte

Salade d'agrumes,
sorbet citron

VENDREDI

Tataki de canard,
tartare de betteraves

Poisson du
vendredi

Coupe choco, mousse
chataigne