

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°3 de Méditerranée "vinaigrette spéciale" 8/16
[3 ou 6 pièces]

Ceviche de St Jacques en coquille, 13
agrumes et condiments [2 pièces]

Boeuf fumé par nos soins en fine tranche, marinade 11
miso / huître, crème aigre, feuille de carmine

Champignons, oeuf coulant, mousseline de racine, 10.50
chips de châtaigne

UN PEU PLUS

Salade en vinaigrette 4

Pommes frites 5.50

PLATS

St Jacques à la grenobloise, poireaux à la braise, 26
espuma et mousseline de pomme de terre

Petit épeautre à la courge, champignons, 17
tomme de Rodez, chou kale

Cabillaud au jus de suquet, patatas 21
fritas à la rouille

Volaille sauce Albufera, polenta de 22
maïs gratinée

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

Cuit au four à braise et à partager [ou pas...]

Cochon de lait de la tête aux pieds, aligot 29/pers
potimarron, jus réduit
[min 2 pers | 30 minutes d'attente]

Entrecôte épaisse de boeuf Angus Irlandais 9/100gr
Pommes frites, salades, vrai jus, condiment béarnaise
[30 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, 14
crème fouettée, compotée de pommes
[A partager ou pas]

Mont Blanc hiver 2024 11

Sablé à l'orange, crémeux citron, agrumes frais 10.50
et confit

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

Champignons, oeuf coulant, mousseline de racine, chips de châtaigne

Ou

Boeuf fumé par nos soins en fine tranche, marinade miso / huître,
crème aigre, feuille de carmine

Cabillaud au jus de suquet, patatas frites à la rouille

Ou

Volaille sauce Albufera, polenta de maïs gratinée

Mont Blanc hiver 2024

Ou

Profiteroles, glace vanille, chantilly, sauce chocolat

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

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

Oeuf mayonnaise,
bravas, pain séché

Magret de canard, jus à
l'échalote, endive à la
braise

Gaufrette agrumes

MARDI

Velouté de courge,
fourme d'ambert

Merlu comme un Aïoli

Fondant choco,
espuma crème
anglaise

MERCREDI

Feuilleté saumon fumé,
poireau, champignons,
beurre blanc

Escalope de veau panée,
jambon / herbes / Rodez
Candela à la crème

Eclair caramel

JEUDI

C'est zéro viande

Carotte râpée,
vinaigrette spéciale
sésame, miso, algues,
coriandre

Notre bourguignon
sans viande

Tarte fine butternut,
glace beurre noisette
tonka

VENDREDI

Consommé de boeuf
soleil levant

Poisson du
vendredi

Comme une tarte aux
pommes