

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]

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

Asperges blanches, jambon de boeuf séché, 15
sabayon beurre noisette

Maquereau fumé, poireaux à la braise, 13.50
sauce romesco

Stracciatella, petit pois, poutargue, 14.50
oeuf de truite, wakamé

PLATS

- Petit épeautre, asperges, petits pois, 17
Espuma tomme de Rodez
- Lieu jaune, légumes de Printemps..., 21
jus d'arrêtes au safran
- Poitrine de Pintade, sauce Albufera, 22
polenta de maïs gratinée, artichauts
- 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
jus réduit
[min 2 pers | 30 minutes d'attente]
- Entrecôte épaisse de boeuf Angus Irlandais 10 | 100gr
Pommes frites, salades, vrai jus, condiment béarnaise
[30 minutes d'attente]

FROMAGES sélectionnés par Sandrine & Arnaud 10.50
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
[A partager ou pas]
- Pavlova fraises, coulis hibiscus Bissap 11
- Rhubarbe comme une charlotte, pomelos grillée, 10.50
jus aux épices
- Biscuit moelleux pistache, espuma anglaise, 10
crème glacée lait de bufflonne

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
<i>Le verre de vin du moment</i>	6

MENU DU MOMENT 35

Servi au déjeuner et au diner

Maquereau fumé, poireaux à la braise, sauce romesco

Ou

Stracciatella, petit pois, poutargue, oeuf de truite, wakamé

Lieu jaune, légumes de Printemps..., jus d'arrêtes au safran

Ou

Poitrine de Pintade, sauce Albufera, polenta de maïs gratinée, artichauts

Pavlova fraises, coulis hibiscus Bissap

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 - Burger / Frites
Coupe glacée vanille chantilly

LE SEMAINIER 22

Entrée plat | Plat Dessert 19
*Servi du lundi au vendredi
au déjeuner hors jours fériés*

LUNDI

Notre salade Caesar

Pièce de boeuf grillée
Pomme de terre coin
de rue

Riz crémeux, fève de
Tonka, caramel beurre
salé

MARDI

Veau tonnato

Cabillaud frit, aioli au algues,
patatas fritas

Melba fruits rouges

MERCREDI

Avocat crevette,
sauce cocktail

Cuisse de volaille farcie,
mousseline de pomme de
terre, champignons

Mille feuilles, crème
légère vanille, praliné

JEUDI

C'est zéro viande

Bisque de crustacés,
espuma anisé

Raviole ouverte, ail des
ours, asperges, caillé
du Pic

Fraicheur d'agrumes,
sorbet citron

VENDREDI

Asperges sauce
mimosa

Escalope de saumon,
sauce vin de voile,
légumes de Printemps

Flan patissier, vanille
de Tahiti