

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]

Petite pêche de Méditerranée en friture, aïoli 13

Stracciatella, melon et pastèque marinés, coppa, 14.50
vinaigre de mangue

Avocat, gambas marinées justes cuites, 13.50
sauce bravas, vierge maraichère

Tomates de Romain, Mozzarella di Bufala, pesto, 15
truffe d'été

PLATS

- Gnocchis de semoule de maïs gratiné au Rodez, artichauts, truffe d'été, jus végétal 17
- Poisson d'arrivage du jour, légumes d'été de nos maraichers... 21
- Magret de canard, melon rôti au miel, jus de viande au cassis 22
- Burger de bœuf Tarnais, tomme de brebis, poitrine fumée, oignons pickles, sauce secrète, pommes frites 19
- Tentacule de poulpe à la braise, patatas frites, espuma ail pomme de terre, jus de piperade piquant 28

Cuit à la braise et à partager [ou pas...]

- Cochon de lait de la tête aux pieds, premier légumes d'été, jus réduit 29 | pers
[min 2 pers | 30 minutes d'attente]
- Entrecôte épaisse de boeuf Angus Irlandais 10 | 100gr
Pommes frites, salades, vrai jus, condiment béarnaise
[Demandez les poids à votre serveur | 30 minutes d'attente]

FROMAGES sélectionnés par Sandrine & Arnaud 10.50 *Fromagerie Saint-Pierre*

DESSERTS

- Glaces et sorbets Maison X3 8
Vanille | Fraise | sorbets du moment
- Profiteroles, glace vanille, chantilly, sauce chocolat 10
- Gros baba à l'eau de vie de Mauzac rose, crème fouettée 14
[A partager ou pas]
- Abricots comme un clafoutis, tuiles amandes, crème glacée burrata 10
- Nectarine pochée au thé, sorbet sureau 10.50
- Cerise comme une forêt noire 12

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

Avocat, gambas marinées justes cuites, sauce bravas, vierge maraichère

Ou

Stracciatella, melon et pastèque marinés, coppa, vinaigre de mangue, basilic

Poisson d'arrivage du jour, légumes d'été de nos maraichers...

Ou

Magret de canard, melon rôti au miel, jus de viande au cassis

Abricots comme un clafoutis, tuiles amandes, crème glacée burrata

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

Tomates, jambon et
pain tomate

Saltimbocca de veau,
tapioca croustillant et
padron

Mousse chocolat
éclats de noisettes

MARDI

Aubergine à la braise,
chèvre chaud du Pic, miel
et jeunes pousses

Merlu sauce Zarzuela, moules,
pomme de terre, aïoli

Vacherin fraise
sorbet fraise

MERCREDI

Oeufs mimosa,
anchois 00

Boulettes de boeuf à la
tomate, rigatone au pesto,
lard de Mangalica

Abricots au sirop,
sorbet lait d'amande

JEUDI

C'est zéro viande

Gaspacho de tomates,
sorbet concombre

Courgettes farcies au
petit épeautre, coulis
de poivron fumé, yaourt
et graines toastées

Gros chou à la crème,
sauce caramel

VENDREDI

Tartare de boeuf,
jaune d'oeuf, chips
d'ail

Filet de truite, beurre
blanc, courgettes

Panacotta fruits
rouges