

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

Oeuf coulant, shiitakés, 14
espuma champignons vin de voile

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

Tomates de Romain, Mozzarella di Buffala, pesto 15

PLATS

- Gnocchis de semoule de maïs gratiné au Rodez, artichauts, jus végétal 17
- Poisson d'arrivage du jour, premiers légumes d'automne de nos maraichers... 21
- Magret de canard, carottes glacées, jus de viande au cassis / groseilles 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...]

- 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 11
- Gros baba à l'eau de vie de Mauzac rose, crème fouettée 14
[A partager ou pas]
- Mont Blanc Automne / Hiver 11
- Notre Poire chocolat 10.50
- Café liégeois, glace vanille, glace et coulis café, cigarette russe 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

Oeuf coulant, shiitakés, espuma champignons vin de voile

Ou

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

—

Poisson d'arrivage du jour, premiers légumes d'automne de nos maraichers

Ou

Magret de canard, carottes glacées, jus de viande au cassis

—

Mont Blanc Automne / Hiver

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

Velouté de courges,
espuma carbonara, graines
de courges toastées

Paupiette de veau, lardé à
la poitrine salée, petit
épeautre aux herbes

Vacherin citron, confit
d'agrumes

MARDI

Saumon fumé chez nous,
fromage blanc aux herbes
et citron, panini "pépinos"

Boeuf confit au vin rouge,
mousseline de panais,
épinards et gomasio

Crémeux chocolat,
poire pochée

MERCREDI

Compression de poireaux
cuits sur la braise, algues et
wakamé, sauce mimosa

Surprise de cochon grillée,
chimichuri, pomme de terre
coin de rue, paprika fumé,
condiment BBQ

Pain perdu, crème
légère à la vanille

JEUDI

Emulsion de pomme de
terre, moules à marinière,
croustons aillés, huile de
persil

Emincé de magret de
canard, céleri fumé,
côte de potimarron
grillé

Sablé au beurre, coing
confit, siphon miel

VENDREDI

Feuilles d'endive, crumble de
noix, vinaigrette au miel,
espuma chèvre chaud

Poisson du vendredi

Tarte fine au pommes,
crème fraîche vanillée