

# LA CARTE

## A PARTAGER OU PAS !

Jambon de vieille truie [70gr]	10
Croquette de tête et pied de cochon [A la pièce]	2
Croustillant de Tapioca tomme de Rodez [A la pièce]	2
Sélection de charcuteries et fromages de pays <i>beurre préparé et condiments</i>	15
Petit sandwich, brebis cendré, piquillos à l'ail, jeunes pousses	6
Huitres Leucate N°3 Grenade/Agrumes <i>[3 pièces  6 pièces]</i>	10   16
<hr/>	
Foie gras mi cuit, foccacia, cerises en chutney et coulis	16
Mozzarella di Buffala, caponata en condiment, pesto, olives taggiasche	15
Vitello Tonnato, câpres, thon confit, anchois	14.50

# PLATS

Toasted bread, steak de tomate, aubergines, piquillos, courgettes pickles	20
Poisson du moment, caviar d'aubergine, citron confit, condiment piquillos	23
Pluma de porc ibérique, pomme de terre purée, poivrons, chorizo et échalotes	23,50
Burger de bœuf, tomme de brebis, poitrine fumée, oignons pickles, sauce secrète, pommes frites	20
Salade poulet croustillant, rodez, lard, croutons, sauce Caesar	19

---

## A partager [ou pas...]

Côte de boeuf Angus Irlandais 12/100gr  
Pommes frites, salade, vrai jus, condiment béarnaise  
[30 minutes d'attente] [Poids suivant dispo]

Cordon bleu de veau, jambon blanc, emmental 54  
tomates et sucrine en vinaigrette  
[30 minutes d'attente]

---

FROMAGES sélectionnés par Sandrine & Arnaud 11  
Fromagerie Saint-Pierre

# DESSERTS

Glaces et sorbets Maison X3 9 Vanille   Café   Coco   Fraise/rhubarbe   Abricots [Supplément chantilly 1]	
Profiteroles, glace vanille, chantilly, sauce chocolat	12
Gros baba à l'eau de vie de Mauzac rose, crème fouettée [A partager ou pas]	14
Entremet abricot, crémeux mélisse, sorbet abricot	10.50
Coupe café/coco, crémeux café, sorbet et meringue coco, crumble	11

# LES MENUS

## MENU SEMAINIER 23

*Servi du lundi au vendredi  
au déjeuner hors jours fériés  
Boissons non comprises*

Entrée du semainier	6
Plat du semainier	15
Dessert du semainier	6

## MENU DU MOMENT 39

*Servi au déjeuner et au diner  
Boissons non comprises*

Mozzarella di Buffala, caponata en condiment, pesto, olives taggiasche

*Ou*

Vitello Tonnato, câpres, thon confit, anchois

---

Pluma de porc ibérique, pomme de terre purée, poivrons,  
chorizo et échalotes

*Ou*

Poisson du moment, caviar d'aubergine, citron confit, condiment piquillos

---

Profiteroles, glace vanille, chantilly, sauce chocolat

*Ou*

Coupe café/coco, crèmeux café, sorbet et meringue coco, crumble

---

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

15

## MENU ENFANT 14

Boisson au choix 20cl ou 33cl

- Burger / Frites -

Coupe glacée vanille chantilly

## LE SEMAINIER 23

Entrée plat | Plat Dessert 21  
*Servi du lundi au vendredi  
au déjeuner hors jours fériés*

### LUNDI

Melon frais et confit, chiffonnade  
de jambon, vinaigrette porto

Emincé de canard,  
courgettes à la tomate, jus  
de viande

Nougat glacé, fruits de  
saison

### MARDI

tzatziki, concombre  
pickles, chips de pain de  
campagne

Filet de poisson pané,  
tomates de Romain,  
vinaigrette aux olives

Pêche melba, glace  
vanille, coulis fruits  
rouges

### MERCREDI

Gaspacho de tomate, chantilly  
concombre

Abanico de cochon ibérique,  
piperade

Financier pistache,  
sorbet prune sauvage

### JEUDI

Tartare de saumon,  
avocat, grenades

tagliatelles à la tomate,  
feta, tomates confites,  
olives, pesto

Mousse au chocolat en  
siphon, tuile grué

### VENDREDI

Tomates, mozzarella di  
buffala, pesto, olives

Poisson du vendredi

Crème brûlée, éclats  
de cookies aux  
pralines roses