

4

BY FRANCK PUTELAT



LA SOIF

APÉRITIFS & COCKTAILS

Coupe de Blanquette ou Crémant de Limoux (12 cl)	9 €
Coupe de Champagne (12 cl)	15 €
Verre de vin blanc, rouge ou rosé (12 cl)	7 €
Kir Vin blanc (12 cl)	7,50 €
Kir Royal (12 cl)	16 €
Muscat de St Jean de Minervois Banyuls, Maury (9 cl)	8,50 €
Pastis Cabanel, Ricard, Pastis 51 (2 cl)	6,50 €
Martini Bianco, Rosso, Suze, Kina Karo (6 cl)	7 €
Americano maison (7 cl)	10 €
Spritz (16 cl)	9 €
Spritz Occitan (Pardi Kina Karo, blanquette) (16 cl)	10 €
Mojito (16 cl)	13,50 €
Gin Tonic (Ligne Rouge & The French) (20 cl)	13 €
Sangria à 4 temps (Vin rosé, pamplemousse, Cabanel)	9 €
Le 4 Temps (Rhum, Cointreau, jus d'abricot, citron vert, menthe fraîche, crémant) (16 cl)	14 €
Pedro Drink Fusion (Gin To. romarin/Mojito menthe) (16 cl/75 cl)	9 €/42 €

BIÈRES & SOFTS

Pression Carlsberg (25 cl/50 cl)	4,80 €/8,50 €
Pression Grimbergen (25 cl/50 cl)	5 €/9 €
Pression Grimbergen Blanche (25 cl/50 cl)	5 €/9 €
BDQ Beer Co, Brune, Blonde, IPA (33 cl)	8 €
Brasserie Alaryk IPA, Ambrée (33 cl)	8 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Limonade (33 cl)	4,80 €
Orangina, Schweppes, Ice Tea, (25 cl)	4,80 €
Sirop à l'eau (2 cl)	2,80 €
Jus de fruits (orange, pomme, ananas, Ace abricot, tomate) (25 cl)	4,80 €

EAUX

Eau filtrée, Aquachiara plate ou gazeuse (75 cl)	3,50 €
Vittel (25 cl/50 cl/1L)	4 €/5 €/7 €
Perrier (33 cl)	4 €
San Pellegrino (50 cl/1L)	5 €/7 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné Nespresso	2,70 €
Noisette	2,80 €
Café crème	3,70 €
Double Expresso, Cappuccino, Latte Macchiato	4,90 €
Thé, infusion Kusmi-tea	4,50 €
Chocolat chaud	4,10 €
Irish Coffee	12 €

A TABLE

PICOTI - PICOTA

MOULE - FRITE Du bout des doigts	▲ 14 €
TARAMA - LÉGUME CROQUANT Oeuf de cabillaud, légume de notre jardin	15 €
CHARCUTERIE - MANGALICA Jambon, pain cristal, ail, tomate	★ ■ 22 €
MA TARTE FLAMBÉE Truffe d'été, roquette	● 24 €

INCONTOURNABLE

MA SALADE CAESAR Volaille, parmesan, œuf, anchois	24 €
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS Frite fraîche, sucrine	▲★ 24 €
CASSOULET FAIT MAISON Haricot de Castelnaudary	▲■ 24 €
BURGER B.A.O Bœuf, avocat, oignon	22 €

POUR DÉBUTER

SOUPE - PISTOU Servie froide, foccacia, basilic	● 13 €
ŒUF - MOLLET Frit, piperade, crème d'ail	■ 14 €
TERRINE - TÊTE DE VEAU Snackée, Gribiche, coeur de laitue	▲★ 12 €
SALADE - TOMATE MOZZA Mozzarella di buffala, olive noire, fraise	▲● 14 €
PORTION DE FRITE, SALADE, LÉGUME	6 €
BEURRE DOUX ET DEMI SEL	1,50 €

BULLES BOUTEILLES 75 CL

ÉTIENNE FORT « Monsieur S » AOC Blanquette de Limoux	35 €
LES HAUTES TERRES « L'air du paradis » AOC Blanquette Méthode Ancestrale	40 €
LES HAUTES TERRES « Joséphine » AOC Crémant de Limoux	50 €
ANTECH « À 4 temps » AOC Crémant de Limoux	32 €
LE GALLAIS « Cuvée Manoir » Champagne	78 €
VAL FRISON « Goustan » Champagne	80 €
TAITTINGER « Prélude » Champagne grand cru	99 €

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Vodka, Rhum Blanc, Whisky Blend (4 cl)	10 €
Gin Bohème (4 cl)	12 €
Gin Alpha Organic (4 cl)	15 €
Gin Ligne Rouge (4 cl)	11 €
Whisky Single Malt (4 cl)	14 €
Rhum vieux J.M XO (4 cl)	15 €
Bas Armagnac Laballe Exode (4 cl)	11 €
Bas Armagnac Laballe Résistance (4 cl)	15 €
Eau-de-vie Cartron : Poire, Framboise ou Mirabelle (4 cl)	12 €
Crème de Menthe, de Citron Cabanel (6 cl)	8,50 €
Crème de Gin - Bohème (6 cl)	8,50 €
Liqueur Micheline Cabanel (4 cl)	10 €
Chartreuse (4 cl)	11 €
Baileys, Marie Brizard, Get 27... (4 cl)	9 €

DANS L'EAU

DE RIVIÈRE - SANDRE Risotto, vin jaune, vieux parmesan	▲ 27 €
DE MER - THON Aller-retour, légume chaud, vierge de tomate cerise	▲ 28 €
CRUSTACÉ - GAMBAS Fenouil, jus de tête, agrume	▲ 29 €
COQUILLAGE - PALOURDE Linguine, sauce dugléré, herbe fraîche	26 €

SUR TERRE

BŒUF - PALERON BLACK ANGUS Snacké, béarnaise, frite fraîche	▲ 32 €
VOLAILE - CANETTE Filet, maïs, jus court	▲ 27 €
ABAT - ANDOUILLETTE AAAAA Purée 50/50, pomme fruit, Moutarde	▲■ 25 €
VEAU - OSSO BUCCO Caponata de légume, orange, raisin sec	★ 26 €
ASSIETTE DE FROMAGES de Chez Marc (120 g)	14 €
FROMAGE BLANC EN FAISSELLE (Ail, échalote, fines herbes ou coulis de fruits, sucre)	6 €

DOUCEURS

POUR FINIR

TARTE - FRUIT JAUNE Amande, crème glacée romarin	● 12 €
CHOCOLAT - GUANAJA Panacotta, brownie, caramel	■● 12 €
FRUIT - FRAISE Cookie, soupe de fraise	● 12 €
KF OU T À 4 TEMPS Gourmand	● 12 €

À PARTAGER (2-4 PERS.)

OMELETTE NORVÉGIENNE Flambée	● 24 €
CRÈME CARAMEL Lait entier, œuf de la ferme	▲● 22 €

BLANC

LES HAUTES TERRES « À 4 Temps » Vin de France 2023	7 €	27 €
CALMEL & JOSEPH « Villa blanche »		25 €
DOMAINE DES SCHISTES « Essencial » IGP Côtes du Roussillon 2023		33 €
TERRA REMOTA « Ales Blanques » DO Catalunya 2023		28 €
LA PRÉCEPTORIE « Coume Marie » AOP Côtes du Roussillon 2023	10 €	49 €
DOMAINE BERNATAS « L'Outreblanc » AOP Limoux 2022		52 €
ELS VINYERONS « Lluerna » DO Peñedes 2022	8 €	37 €
DOMAINE PABIOT « Leon » AOC Pouilly Fumé 2022		65 €
CLOS TEISSEIRE « Vue sur Ciel » IGP Hautes Vallées de l'Aude 2022	8 €	36 €
PIERRE CROS « Les Costes » Vin de France 2023	7 €	30 €
JEAN MAX ROGER « Genèse » AOP Sancerre 2023		51 €

ROSÉ

DOMAINE DE GRÈZES « À 4 Temps » IGP Cité de Carcassonne 2023	7 €	25 €
DOMAINE ST ANDRÉ « Folie d'Inès » IGP Pays D'OC 2023	7 €	27 €
DOMAINE LA SAPINIÈRE AOC Malepère 2023	7 €	26 €
CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS « Alba » AOP Corbières 2023	9 €	39 €

12 CL - 75 CL

ROUGE

JEAN-BAPTISTE SÉNAT « À 4 Temps » AOC Minervois 2022	7 €	28 €
LE MAS DE MON PÈRE « Tu M'intéresse » Vin de France 2023		30 €
OLLIEUX ROMANIS « Prestige » Boutenac AOP Corbières 2021	9 €	43 €
CLOS DES FÉES « Les Sorcières » AOP Côtes du Roussillon 2022	10 €	45 €
CHÂTEAU MIRAUSSE « Le Rouge » AOC Minervois 2023		27 €
DOMAINE BENJAMIN TAILLANDIER « Vini Viti Bibi » AOP Minervois 2022		36 €
DOMAINE LES GRANDES COSTES « Sarabande » AOC Pic Saint Loup 2021		49 €
LAURENT HABRARD AOP St Joseph 2021		79 €
FABIEN JOUVES « Nectar des Dieux » Vin de France 2023 - 1L	8 €	43 €
DOM ET TERRE « Corps à Corps » AOP Corbières 2021	7 €	33 €
OLIVIER MAVIT « Pierre » Vin de France 2020		46 €
CLOS DES PÈRES « Le Rouge des vents » AOC Minervois la Livinière 2021		49 €
DOMAINE GAYDA « Chemin de Moscou » IGP Aude 2021		65 €

Scannez le QR Code. A votre disposition, un plus large choix de vins sur notre carte numérique



ÉTÉ 2024

DESIGN : ADAPTTCOM - IMPRIMERIE GABELLE