

Les entrées

Velouté de légumes <i>nuage de crème fraîche et croutons</i>	9€10
Soupe à l'oignon gratinée <i>à la fleur de thym</i>	9€10
Millefeuille saumon fumé, chèvre, <i>poireau, coulis de champignons</i>	9€50
Carpaccio de pommes de terre et herbes <i>filet de hareng à l'huile</i>	9€60
Nems de confit de canard, orange, <i>et pignons, vinaigre de framboise</i>	9€60
Salade d'endives roquefort et noix, <i>suprêmes d'orange</i>	9€20
Salade frisée chorizo grillé, œuf dur, <i>copeaux de cantal</i>	9€10

Œufs et pâtes

Pennes au pesto, croutons à la tomate <i>parmesan râpé</i>	10€30
Omelette champignons, salade verte	9€80
Blézotto crémeux, crevettes, choux vert <i>aux 4 épices</i>	9€80
Les 3 œufs au plat, <i>cansalade grillée</i>	9€20

Menu Enfant (-de 12 ans)

(saumon **ou** filet de poulet **ou** steak
haché grillé, accompagnement pâtes **ou**
frites)
et une coupe de glace
10€00

Les viandes

Entrecôte grillée, pommes frites <i>beurre d'échalotes au vin de Corbières,</i>	18€80
Filet de bœuf, sauce aux morilles <i>gratin de pommes de terre au cantal doux</i>	22€50
Côtes d'agneau grillées, jus au thym <i>potiron à la plancha</i>	19€20
Suprême de poulet rôti, sauce curry <i>fricassée de légumes de saison</i>	17€50
Pavé de porc aux pistaches <i>purée d'artichauts</i>	17€20

Les poissons

Filet de sandre, embeurrée de chou <i>et poireaux, sauce sauvignon et orange</i>	19€00
St Jacques et gambas plancha <i>fricassée de légumes de saison</i>	20€90
Dos de colin mariné au miel et citron, <i>écrasé de pommes de terre</i>	20€00

Les légumes

Assiette végétarienne <i>(fricassée de légumes, potiron, purée d'artichaut)</i>	10€20
Assiette de frites	6€00
Poêlée de champignons du moment <i>en persillade</i>	7€50
Salade verte du jour	5€60

Horaires

Déjeuner de 12 h à 14 h
Dîner de 19h30 à 22h

Les Fromages

Assortiment de fromages français

9.00 €

Palette de fromages de chèvre de Villelongue d'Aude

9.10 €

Le fromage blanc 20% au miel

7.50 €

Le Cantal et sa confiture

7.20 €

Les Desserts



Crème brûlée vanille à la cassonade

8.10 €

Cake au chocolat tiède, glace au nougat,

8.10 €

Gâteau pommes et marc du Languedoc,
glace caramel beurre salé

8.50 €

Entremet cheesecake coulis de mangue

9.00 €

Verrine mousse au chocolat et chantilly,

8.70 €

Carpaccio ananas orange et pistache, glace vanille

7.50 €

Café gourmand

7.50 €

Glaces et sorbets



Glaces : vanille, chocolat, café, caramel, nougat, fraise, pistache, rhum raisin

Sorbets : framboise, cassis, mojito, mangue, citron vert, noix de coco

Duo gourmand 5.20 €

Trio gourmand 6.90 €

Sorbet Alcoolisé

9.90 € (**hors menu**)

Menu Cathare 31€

Terrine de foie gras de canard mi cuit,
marmelade de figues

ou

Tarte chaude potiron et chèvre frais

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Cassoulet Languedocien
au confit de canard 

ou

Cuisse de confit de canard 
gratin de pommes de terre

ou

Poupeton de dorade aux champignons,
sauce ciboulette
rizotto de riz rouge de Marseillette

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Fromage ou dessert

Autour d'un plat 18€

1 plat + 1 entrée **ou** 1 plat + 1 dessert

Potage de légumes du jour
et ses croûtons

ou

Mélimélo d'endives et mâches,
Jambon de pays, noix et parmesan

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Cassoulet Languedocien
au confit de canard 

ou

Brochette de poulet et chorizo
pennes a la crème

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Fromage ou dessert

Menu Brasserie 23€

Jambon de pays et cornichons
salade verte

ou

Salade de crevettes, pommes et
champignons,

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Daube de bœuf aux carottes
quenelle de pomme de terre écrasée

ou

Filet de saumon grillé, embeurrée de choux
vert et poireaux

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Fromage ou dessert

Nos spécialités

Cassoulet Languedocien
au confit de canard 

18€60

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Assiette de dégustation
aux trois foies gras
(mi-cuit, poêlé, cru)

29€80

⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡

Risotto de riz rouge de Marseillette aux
champignons
15€