

ENTRÉES STARTERS

	€
Entrée de l'ardoise	6.90
Starter of the day	
Tartare du potager à l'huile de pistache et rouget de roche	9.60
Vegetable tartare with pistachio oil and red mullet	
Foie gras de canard mi-cuit, chutneys d'ananas et gingembre, crème de kumquat	14.90
Half-cooked duck foie gras, pineapple and ginger chutney, kumquat cream	
Cannelloni à la chair de tourteaux girolles, velouté de coques, radis noir	15.60
Cannelloni with crabmeat and girolles, shell cream, black radish	

PLATS MAIN COURSES

	€
Lieu noir au crumble de chorizo, fenouil confit et pulpe de poivron	13.20
Chorizo crumbled pollock, fennel chutney and sweet peppers pulp	
Noix de Saint-Jacques juste saisies, tagliatelles de légumes racines, tuiles aux graines de lin, huile d'olive aux aromates	18.20
Scallop nuts just seized, root vegetable tagliatelle, flax seed biscuit, olive oil with herbs	
Viande ou poisson de l'ardoise	12.70
Meat or fish of the day	
Pâte de l'ardoise (Domaine de Périès à Lasbordes - 29km de Carcassonne)	10.30
Pasta of the day (18 miles from Carcassonne).	
Cassoulet cuisiné au porc et manchons de canard (20 min d'attente)	16.50
Cassoulet cooked with pork and duck (20 minutes of wait)	
Pavé quasi de veau de l'Aveyron, sauce aux cèpes, variation de légumes sur une fine polenta	16.70
Veal steak from Aveyron, cep sauce, vegetables and polenta	
Magret de canard au miel de Pays et romarin, légumes façon pot au feu	18.60
Duck breast with honey and rosemary, beef stew way vegetables	

FROMAGES CHEESES

	€
Assiette de 3 fromages régionaux (Bethmale, chèvre, tome de chèvre)	
Plate of 3 regional cheeses	6.50

DESSERTS DESSERTS

	€
Dessert de l'ardoise	5.80
Dessert of the day	
Mille-feuille chocolat et crème de marrons	7.00
Chocolate mille feuille and chestnut cream	
Cube de chocolat noir et guimauve, mousse au thé Darjeling, nougatine noisettes	7.00
Dark chocolate cube, Darjeling tea, and marshmallow mousse, hazelnut nougatine	
Clémentines confites, crème safranée et yuzu, crumble au muesli	7.00
Candied clementine, safran and yuzu cream, muesli crumble	
Glaces	
Vanille, Pistache, Caramel beurre salé, Café avec grains, chocolat grand cru, lait d'amande, sablé breton	
Vanilla, Pistacho, Salted butter caramel, coffee with grains, vintage chocolate, almond milk, breton shortbread cookie	1 Boule 2.50
Sorbets	
Citron jaune, cassis, poire Williams, mangue, bananes	
Lemon, blackcurrant, Williams pear, mango, bananas	2 Boules 4.00
Nos glaces et sorbets proviennent de chez Nestlé et de la Compagnie des Desserts.	3 Boules 5.20

MENU TERROIR TERROIR MENU 31.00€

☰	Foie gras de canard mi-cuit, chutneys d'ananas et gingembre, crème de kumquat
	Ou
☰	Tartare du potager à l'huile de pistache et rouget de roche
	—
☰	Cassoulet languedocien
	ou
☰	Noix de Saint-Jacques juste saisies, tagliatelles de légumes racines, tuiles aux graines de lin, huile d'olive aux aromates
	ou
☰	Pavé quasi de veau de l'Aveyron, sauce aux cèpes, variation de légumes sur une fine polenta
	—
☰	Dessert à la carte

PETITS GOURMETS KID'S GOURMET 9.50 €

1 plat de l'ardoise ou nuggets de poulet + 1 dessert : yaourt ou glace + boisson
1 main course chosen from the black board menu or nuggets + 1 dessert: yogurt or ice-cream + drink

Seule différence les portions sont plus petites
With smaller portions
Jusqu'à 12 ans
For children up to 12 years old

Tous nos plats sont élaborés par : **Cédric LAVEAU, CHEF DE CUISINE**



Ils sont « fait maison », élaborés sur place à partir de produits bruts excepté nos fonds blanc, brun et fumets



Mercure
HOTELS

CARCASSONNE PORTE DE LA CITE

La Vicomté

RESTAURANT

