

## 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

Asperges vertes de Pays, lard fumé et Buratta, langoustines croustillantes et quelques morilles  13.90

Local asparagus, bacon and Buratta, crispy langoustines, a few morels

Foie gras de canard cuit à basse température, cébettes confites à la bière Ciutat, pétales de tomates au thym, tuile de pain  14.90

Duck foie gras cooked at low temperature, spring onion candied in Ciutat beer, candied tomatoes, bread biscuit

## 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

Maigre de Méditerranée, écume de langoustines, artichaut violet, courgettes jaunes, mousse chaude de pomme ratte  18.20

Maigre fillet from Méditerranée, langoustine écume, purple artichoke, yellow zucchini, ratte apple mousse

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 de veau de l'Aveyron sur une croûte d'herbes, carottes fanes et quelques fèves, coulis de maïs  16.70

Aveyron veal pavé in herb coating, carrots and beans, corn coulis

Demi magret du Sud Ouest à l'Hydromel, céleri et pommes de terre aux aromates, perles de poivrons rouges  18.60

South-West semi duck magret in Hydromel beverage, celery and potatoes in aromatic herbs, red peppers

## 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

Mousse de fraises et violette dans sa coque au chocolat noir du Venezuela, croquant aux amandes, perles de miel  7.00

Strawberry and violet mousse in a Venezuela black chocolate shell, almond biscuit  7.00

Le café au lait ( biscuit au thé Matcha, feillantine à la noisette, mousse au café, écume de lait entier) 7.00

Milk coffee ( Matcha tea biscuit, hazelnut of puff pastry, coffee mousse, milk froth)

### Glaces

Vanille, Pistache, Caramel beurre salé, Café avec grains, chocolat grand cru, fraise des bois, madeleine, tiramisu

Vanilla, Pistacho, Salted butter caramel, coffee with grains, vintage chocolate, wild strawberry, cake madeleine, tiramisu

### Sorbets

Citron jaune, cassis, fruit de la passion, kiwi, menthe avec feuilles de menthe

Lemon, blackcurrant, passion fruit, kiwi, mint







Nos glaces et sorbets proviennent de chez Nestlé et de la Compagnie des Desserts.

1 Boule 2.50

2 Boules 4.00

3 Boules 5.20

## MENU TERROIR TERROIR MENU 31.00€

	Foie gras de canard cuit à basse température, cébettes confites à la bière Ciutat, pétales de tomates au thym, tuile de pain
	Ou
	Asperges vertes de Pays, lard fumé et Buratta, langoustines croustillante et quelques morilles
	—
	Cassoulet languedocien
	Ou
	Maigre de Méditerranée, écume de langoustines, artichaut violet, courgettes jaunes, mousse chaude de pomme ratte
	Ou
	Demi magret du Sud Ouest à l'Hydromel, céleri et pomme de terre aux aromates
	—
	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**

