

Les Entrées

Velouté frais, petit pois, fèves et son sorbet tomate	9€20
Soupe à l'oignon gratinée, à la fleur de thym	9€30
Roulé de saumon et crevette, au chèvre frais, crème d'aneth	9€60
Carpaccio du jardinier, façon mimosa et ses filets anchois	8€60
Tartare de thon rouge, gingembre et sauce soja	9€90
Melon et mozzarella di bufala, jambon de pays et basilic	9€80
Salade fraîcheur occitane, haricot vert, foie et magret secs , oignon...	8€90

Oufs et Pâtes

Tagliatelles au saumon, et ses copeaux de parmesan	10€40
Omelette à la tome de Pyrénées, frites « Maison » et salade	9€70
Salade de penne et chorizo, poivron et tomate	9€60

Menu Enfant (-de 12 ans)

Saumon, steak haché ou blanc de poulet
accompagné de frites, pâtes ou légume
Et une coupe de glace

10€00

Les Viandes

Entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel et frites « Maison »	18€90
Gigot d'agneau à la plancha, jus d'herbe et son caviar d'aubergines	19€50
Suprême de pintade à la Ciutat fricassée de légumes de saison	18€20
Filet de bœuf sauce poivrade, écrasé de pomme de terre et grison ,	20€50

Les Poissons

Filet de dorade pané, Sauce citron et sa ratatouille	19€50
Médaille de lotte, Sauce chorizo et fenouil braisé	20€50
Pavé de bar cuit à l'unilatéral Sauce vierge et purée de carotte au cumin	21€00

Les Légumes

Assiette végétarienne (assortiment de légumes du moment, salade)	10€20
Assiette de frites maison	6€10
Poêlée de fricassée de légumes	7€80
Salade verte du jour	5€80

Horaires

Déjeuner de 12 h à 14 h
Dîner de 19h00 à 21h30

Les Fromages

Assortiment de fromages français

9.00 €

Palette de fromages de chèvre de Villelongue d'Aude et miel

9.10 €

Le Cantal entre deux et sa confiture de cerises

7.30 €

Les Desserts



Verrine tarte citron à notre façon

8.60 €

Tarte au chocolat noir, glace vanille et sauce caramel

8.70 €

Salade de fruit frais, sirop de verveine et son sorbet

8.30 €

Gâteau « grand-mère » pomme poire, et sa glace caramel beurre salé

8.90 €

Parfait glacé au miel de garrigue et son oreillette

8.60 €

Verrine légère mascarpone, compotée de framboise

8.40 €

Café gourmand

7.50 €

Glaces et sorbets



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

Sorbets : framboise, cassis, pomme, mangue, citron vert

Duo gourmand 5.40 €

Trio gourmand 7.20 €

Sorbet Alcoolisé

10 € (**hors menu**)

Menu Cathare 33€

Terrine de foie gras de canard mi cuit,
Chutney d'abricot moelleux

ou

Salade de chèvre pané,
miel et amandes

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Cassoulet Languedocien
au confit de canard 

ou

Cuisse de confit de canard 
galette de pomme de terre

ou

Filet de bar sauce aux olives,
risotto de Marseillette

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Fromage ou dessert

Autour d'un plat 18€

Entrée + plat ou plat + dessert

Gaspacho de tomates
et ses croutons

ou

Salade fraîcheur d'été,
(haricot vert, poivron, oignon et œuf dur)

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Cassoulet Languedocien
au confit de canard 

ou

Blanc de poulet sauce chorizo,
riz pilaf

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Fromage ou dessert

Menu Brasserie 24€

Tartine de Jambon de pays à l'ail doux,
et sa salade

ou

Emincé de tomate mozzarella,
huile fraîche au pesto

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Faux filet grillé,
Frites maison

ou

Pavé de saumon sauce citron,
Dariole de courgettes

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

Fromage ou dessert

Nos spécialités

Cassoulet Languedocien
au confit de canard 

19€

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

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

29€80

⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆⋆

**Risotto de riz de Marseillette
aux petit pois et oignons**

13€