


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	
Carpaccio de tomates noires de Crimée, Buratta, sorbet poivron, huile d'olives de Lucques et basilic, red chard	12.00
« Black Krim » tomato carpaccio, buratta, bell pepper sorbet, Lucques olive oil and basilic, red chard	
Foie gras au torchon, figues rôties au vinaigre de Banyuls, tuiles aux amandes	14.90
Duck Foie gras cooked in a cloth, roasted figs with Banyuls vinegar, almond tiles	

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 de canard du Sud-Ouest aux pêches confites à la bière Ciutat et ses légumes glacés	15.50
Southwest Half duck breast with beer candied peach and glazed vegetables	







FROMAGES CHEESES

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

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	
Tarte à l'abricot du Roussillon meringuée et revisitée, glace confiture de lait	7.00
Roussillon Apricot meringuepie, Dulce de leche	
Sur une dacquoise, une crème au chocolat blanc, figues confites au miel de lavande, glace au lait frais	7.00
On a daquoise white chocolate cream with roasted candied lavender honey figs, fresh milk ice cream	
Glaces	
Vanille, Pistache, Caramel beurre salé, Café avec grains, miel pignons, menthe chocolat, gâteau Basque	1 Boule 2.50
Vanilla, Pistacho, Salted butter caramel, coffee with grains, honey pine nuts, chocolate mint, basque cake	
Sorbets	2 Boules 4.00
Citron jaune, cassis, mûre, pêche blanche, abricot, figues	
Lemon, blackcurrant, blackberry, peach, apricot, fig	3 Boules 5.20
<i>Nos glaces et sorbets proviennent de chez Nestlé et de la Compagnie des Desserts.</i>	

MENU TERROIR TERROIR MENU 31.00€

	Foie gras au torchon, figues rôties au vinaigre de Banyuls, tuiles aux amandes
	Ou
	Carpaccio de tomates noire de Crimée, Buratta, sorbet poivron, huile d'olives de Lucques au basilic, red chard
	—
	Cassoulet languedocien
	Ou
	Maigre de Méditerranée, écume de langoustines, artichaut violet, courgettes jaunes, mousse chaude de pomme ratte
	Ou
	Demi magret de canard du Sud Ouest aux pêches confites à la bière Ciutat et ses légumes glacés
	—
	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: yogourt 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

