

NOS ENTRÉES & SALADES

Velouté légumes de saison 7.50€

Velouté de potimarron, oignon, carotte, patate douce, croûtons et fromage rapé

**Rillettes de saumon** 7.50€

Rillettes de saumon, fromage frais, échalotte, ciboulette et toasts de pain grillés

Panna cotta chèvre frais 8.00€

Crème prise au chèvre, crumble noix et figues

**Oeuf cocotte forestier** 8.90€

Oeuf poché, champignons forestiers, crème et toasts de pain

Salade Caesar 16.90€

Salade romaine, tomates cerises, croûtons, oignons frits, bacon grillé, poulet pané, copeaux de grana et sauce Caesar

**Salade gourmande** 18.60€

Salade mesclun, tomates cerises, noix, pommes, gésiers, toast de foie gras et magret séché maison

NOS PRODUITS DE LA MER

Cassolette de poisson 18.90€

Poisson du jour, épinards à la crème, pignons de pin, raisins secs, pommes de terre grenailles, gratinée à l'aïoli

**Gambas planchées** 19.50€

Environ 5 à 6 pièces, accompagnées de tagliatelles fraîches au curry vert et aïoli

**Gravlax de Saumon** 19.90€

Tranches de saumon juste marinées façon gravlax (gros sel, sucre, aneth et glacis de betterave), sauce teriyaki maison, accompagné de petites pommes de terre grenailles

SUPPLÉMENTS

Sauce 1€
poivre, roquefort, burger

Garnitures 2€
semoule, purée de pomme de terre, épinard, salade & frites

NOS VIANDES & SPÉCIALITÉS

Cheeseburger au boeuf 16.90€

Au choix : 1 steak ou 2 steaks /19.80€

Bun's aux céréales, fromage, tomate, oignons rouges, bacon grillé, sauce burger à part, accompagné de frites et salade
Supplément foie gras poêlé 6.00€

**Tartare de boeuf 200g** 18.80€

Préparé ou non préparé (possibilité d'être poêlé)

Moutarde, ketchup, tabasco, sauce Worcestershire, oignons rouges, câpres, persils et cornichons, accompagné de frites & salade

Supplément foie gras poêlé 6.00€

Tajine de poulet 18.90€

Tajine de poulet aux légumes d'hiver, pruneaux, abricots secs et semoule

**Parmentier de daube de boeuf** 18.90€

Daube de boeuf façon parmentière & purée de pommes de terre

Crèmeux du "club 15" 19.90€

Camembert gratiné, pommes de terre grenailles et ventrèche

**Le "club 15"** 18.90€

Club Sandwich (salade, tomate, oeuf dur, oignon crispy, émincé de poulet, ventrèche et sauce curry) accompagné de frites et salade

Cassoulet du Lauragais 24.00€

Cassoulet du Lauragais de nos grands-mères accompagné de salade.

Entrecôte 350g 28.00€

Entrecôte de boeuf accompagnée de frites et salade

Supplément foie gras poêlé 6.00€



MENU ENFANT 8,90€

Enfant de moins de 10 ans

Boisson

(pepsi, pepsi max, orangina, perrier, jus de fruits, sirop à l'eau, ice tea, limonade, schweppes tonic, schweppes agrumes, vittel 25cl)

Plat

Nuggets ou steak haché ou poisson frais, accompagné de frites ou tagliatelles ou salade

Dessert :

Glace push up vanille & fraise ou petit gourmand (mini tarte tatin, mini moelleux chocolat & crème fouettée) ou 1 boule de glace parfum au choix

NOS DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 7.30€

Crème prise sucrée et aromatisée à la vanille, cuite au four et cassonade caramélisée au chalumeau

Assiette de Brocaou 7.50€

Tomme de chèvre et brebis accompagnée de salade et d'un petit pot de confiture de cerise

Cheesecake Caramel 7.90€

Dessert sucré composé d'une base de spéculoos concassés, surmontée d'un appareil de fromage frais sucré, oeuf et crème et d'un coeur coulant caramel beurre salé

La Coupe "Club 15" 7.90€

Crème de lait, crème de marron et crème fouettée

Tarte Tatin 8.00€

Sablé breton, pommes caramélisées et petit pot de crème des hauts patûrages

Café Gourmand 8.60€

Mini tarte tatin, mini moelleux au chocolat, mini cheese cake caramel, mini crème brûlée et crème fouettée

Cake Citron 8.90€

Gâteau moelleux au citron confit et spiruline, crémeux au citron et boule de glace artisanale citron

Moelleux au chocolat 9.80€

Moelleux au chocolat, coeur coulant chocolat blanc et noisette

NOS BOISSONS CHAUDES

café expresso 2.00€

café allongé 2.00€

café noisette 2.00€

déca 2.10€

café moka 2.20€

café crème 3.10€

double expresso 3.90€

chocolat chaud 3.10€

cappuccino 3.10€

infusion et thé (demandez notre sélection) 3.10€

café viennois 3.50€

chocolat viennois 3.50€



NOS COUPES GLACÉES

Coupe de glaces artisanales 6.00€ / 7.50€

Au choix : 2 ou 3 boules

Caramel beurre salé, cerise, banane, citron, vanille, chocolat, pistache, café, menthe, noisette, marron

Dame Blanche 8.60€

3 boules de glace saveur vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée

Chocolat Liegeois 8.60€

2 boules de glace parfum chocolat, 1 boule saveur vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée

Caramelo Liegeois 8.60€

2 boules de glace parfum caramel beurre salé, 1 boule saveur vanille, sauce caramel et crème fouettée

Café Liegeois 8.60€

2 boules de glace parfum café, 1 boule saveur vanille, café chaud et crème fouettée

Pêche Melba 8.60€

3 boules de glace saveur vanille, coulis de fraise, dés de pêches au sirop et crème fouettée

Poire Belle Hélène 8.60€

3 boules de glace saveur vanille, sauce chocolat chaud, dés de poires au sirop et crème fouettée



NOS SOFTS

Les eaux minérales

	Vittel	25cl - 3.10€
		50cl - 3.90€
		1l - 5.90€
	San Pellegrino	50cl - 3.90€
		1l - 5.90€
	Eau Perrier	50cl - 4.60€
		1l - 6.20€

Les sodas

	Perrier, Pepsi, Pepsi Max	33cl - 4.00€
	Orangina, Limonade, Ice tea, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	25cl - 4.00€

Les jus de fruits

	Orange, ananas, pomme, abricot, fraise	25cl - 4.00€
---	---	--------------

Les sirops à l'eau

	Fraise, menthe, citron, pêche, grenadine, cassis, orgeat, violette	1.60€
--	---	-------

NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

Les apéritifs

	Ricard, Pastis	2cl - 3.30€
--	-----------------------	-------------

Whisky

	Clan Campbell	2cl - 3.30€ / 4cl - 5.30€
	Jack Daniel's	2cl - 4.50€ / 4cl - 8.40€
	Black Moutain	2cl - 4.70€ / 4cl - 8.60€

Kir

	Cassis, Mûre, Pêche, Toulousain (sirop de violette)	10cl - 4.30€
--	--	--------------

	Martini Rouge & Blanc	4cl - 4.30€
--	----------------------------------	-------------

	Campari, Suze	4cl - 4.30€
--	----------------------	-------------

	Muscat	4cl - 4.30€
--	---------------	-------------

		6cl - 4.70€
--	--	-------------

	Porto Rouge & Blanc	6cl - 4.70€
--	--------------------------------	-------------

	Américano Maison	10cl - 7.50€
--	-------------------------	--------------

Les digestifs

	Armagnac, Manzana, Crème de Menthe de chez Cabanelle	4cl - 5.40€
--	---	-------------

NOS BOISSONS CHAUDES

	café expresso	2.00€
	café allongé	2.00€
	café noisette	2.00€
	déca	2.10€
	café moka	2.20€
	café crème	3.10€
	double expresso	3.90€
	chocolat chaud	3.10€
	cappuccino	3.10€
	infusion et thé (demandez notre sélection)	3.10€
	café viennois	3.50€
	chocolat viennois	3.50€

CÔTÉ BRASSERIE...

Les bières pressions

	Pression Blonde «Pin up», Monaco & Panaché	12.5cl - 2.80€
		25cl - 3.90€
		50cl - 5.90€

	Pression Blanche «Hoegaarden blanche»	12.5cl - 3.00€
		25cl - 4.30€
		50cl - 6.30€

Les bières bouteilles artisanales

brasserie Ourlet de Villefranche de Lauragais

Les pitchounes

	Bière Sans Alcool (0°)	33cl - 5.00€
	La Boluda, Session NEIPA (4,1°)	33cl - 6.00€
	La Sir Nutty Smith, Brune (4,5°)	33cl - 6.00€

Les régulières

	La Grisette, Sans Gluten (5,5°)	25cl - 5.50€
	La Pimpren'Ale, Framboise (5,9°)	33cl - 6.00€
	La Tadaaa, Pale Ale (5,5°)	33cl - 6.00€
	La Tabarnouch, IPA (5,9°)	33cl - 6.00€
	La Blanquette, Blanche (5°)	33cl - 6.00€

Les Golgoths

	La Red Rye Aye, Ambrée (7,8°)	33cl - 6.00€
	La Pas d'Palais, Double IPA (7,3°)	33cl - 6.00€
	La Juicy Flower, double NEIPA (7,5°)	33cl - 6.00€

VIN ROUGE

IGP Côte De Thongue

"Le Partage des O"

Château Barréjat Madiran

"Vieux Ceps"

AOC Côteaux du Languedoc

"Les Darons Rouge - By Jeff Carrel"

AOC St-Emilion Grand Cru

"Chateau Mangot"

VIN ROSÉ

IGP Côte De Thongue

"Le Partage des O"

Château Guilhem

"Le Prestige Rosé"

VIN BLANC

IGP Côte De Thongue

"Le Partage des O"

IGP Côte De Gascogne, Domaine de Maubet

«100% Petit Manseng»

Verre

46 cl

75 cl



4.60€



16.00€



20.00€



6.20€



25.20€



5.20€



20.20€



37.20€



4.60€



16.00€



20.00€



6.20€



24.20€



4.60€



16.00€



20.00€



5.20€



16.20€



20.20€



NOS SOFTS

Les eaux minérales

	Vittel	25cl - 3.10€
		50cl - 3.90€
		1l - 5.90€

	San Pellegrino	50cl - 3.90€
		1l - 5.90€

	Eau Perrier	50cl - 4.60€
		1l - 6.20€

Les sodas

	Perrier, Pepsi, Pepsi Max	33cl - 4.00€

	Orangina, Limonade, Ice tea, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	25cl - 4.00€

Les jus de fruits

	Orange, ananas, pomme, abricot, fraise	25cl - 4.00€

Les sirops à l'eau

	Fraise, menthe, citron, pêche, grenadine, cassis, orgeat, violette	1.60€

NOS DOUCEURS...

	Crêpe	3.00€
	<i>Sucre, nutella, caramel, chocolat chaud, confiture de fraise, confiture d'abricot ou crème fouettée</i>	

	Gauffre	5.00€
	<i>Sucre, nutella, caramel, chocolat chaud, confiture de fraise, confiture d'abricot ou crème fouettée</i>	

	Coupe de glaces artisanales	6.00€ /7.50€
	Au choix : 2 ou 3 boules	

Caramel beurre salé, cerise, banane, citron, vanille, chocolat, pistache, café, menthe, noisette, marron

	Café Gourmand	8.60€
	<i>Mini tarte tatin, mini moelleux au chocolat, mini cheese cake caramel, mini crème brûlée et crème fouettée</i>	

	Nos glaces gourmandes	8.60€
	<i>Dame blanche, chocolat liegeois, caramélo liegeois, café liegeois, pêche melba, poire belle hélène</i>	

NOS BOISSONS CHAUDES

	café expresso	2.00€
	café allongé	2.00€
	café noisette	2.00€
	déca	2.10€
	café moka	2.20€
	café crème	3.10€
	double expresso	3.90€
	chocolat chaud	3.10€
	cappuccino	3.10€
	infusion et thé (demandez notre sélection)	3.10€
	café viennois	3.50€
	chocolat viennois	3.50€

CÔTÉ BRASSERIE...

Les bières pressions

	Pression Blonde «Pin up», Monaco & Panaché	125cl - 2.80€
		25cl - 3.90€
		50cl - 5.90€

	Pression Blanche «Hoegaarden blanche»	125cl - 3.00€
		25cl - 4.30€
		50cl - 6.30€

Les bières bouteilles artisanales

brasserie Ourlet de Villefranche de Lauragais

Les pitchounes

	Bière Sans Alcool (0°)	33cl - 5.00€
	La Boluda, Session NEIPA (4,1°)	33cl - 6.00€
	La Sir Nutty Smith, Brune (4,5°)	33cl - 6.00€

Les régulières

	La Grisette, Sans Gluten (5,5°)	25cl - 5.50€
	La Pimpren'Ale, Framboise (5,9°)	33cl - 6.00€
	La Tadaaa, Pale Ale (5,5°)	33cl - 6.00€
	La Tabarnouch, IPA (5,9°)	33cl - 6.00€
	La Blanquette, Blanche (5°)	33cl - 6.00€

Les Golgoths

	La Red Rye Ale, Ambrée (7,8°)	33cl - 6.00€
	La Pas d'Palais, Double IPA (7,3°)	33cl - 6.00€
	La Juicy Flower, double NEIPA (7,5°)	33cl - 6.00€