

À PARTAGER OU PAS!

RILLETES MAISON	LES DEUX 12.5€ LES TROIS 18€
Rillettes de porc au café 6.5€ Rillettes de poulet rôti 6.5€ Rillettes de cabillaud à l'estragon*4 7€	
TARTINE ENTRE TERRE & MER *1-4-8	10€
Tartine de pain aux graines, caviar d'aubergines, légumes du soleil rôtis, anchois marinés, vinaigrette de roquette.	
TARTINE AU DÉLICE DU SUD-OUEST *1-4	10€
Tartine de pain aux graines, caviar d'aubergines, légumes du soleil rôtis, jambon de pays, vinaigrette de roquette.	
TARTINE SUR UN AIR ITALIEN *1-4-7	13€
Tartine de pain aux graines, caviar d'aubergines, légumes du soleil rôtis, burrata, vinaigrette de roquette.	



POUR COMMENCER...

GASPACHO VERT *1-8	8€
Avocat, concombre, tomate verte, menthe, ciboulette, graines de courges.	
VITELLO TONNATO *3-4	8€
Noix pâtissière de veau cuite en basse température, réduction de son jus de cuisson lié aux jaunes d'œufs, thon, câpres et anchois.	
LA TOMATE MOZZARELLA DU CLUB 15 *1-3-7-8	9€
Mousse de crème, mozzarella, cœur coulant à la tomate, vinaigrette de basilic.	
SALADE CAESAR *1-4-8-10	17€
Romaine, oignons frits, bacon séché, croûtons, poulet frit, tomates cerises, grana, sauce César aux anchois.	
SALADE GOURMANDE *1-8-10	19€
Mesclun, gésiers d'oie, noix, magret fumé & foie gras de canard.	

MENU ENFANT 8.90€

moins de 10 ans

Boisson au choix

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

Plat

Nuggets*1-3-5 ou steak haché ou poisson frais*4, accompagné de frites ou tagliatelles ou salade.

Dessert

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



LES SOFTS

LES EAUX MINÉRALES

Vittel	25cl 3.10€ / 50cl 3.90€ / 1L 5.90€
San Pellegrino	50cl 3.90€ / 1L 5.90€
Perrier Fines Bulles	50cl 4.60€ / 1L 6.20€

LES SODAS

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

LES JUS DE FRUITS 25cl

Orange, Abricot, Fraise, Pomme, Ananas, Tomato.	4.00€
---	--------------

LES SIROPS À L'EAU

Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Grenadine, Cassis, Orgeat, Violette, Kiwi.	1.60€
---	--------------

LES FRUITS PRESSÉS

Oranges pressées ou citrons pressés.	4€
--------------------------------------	-----------

LES ALCOOLS

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl	3.30€
Whisky	
Jack Daniel's	2cl 4.50€ / 4cl 8.40€
Clan Campbell	2cl 3.30€ / 4cl 5.30€
Villanova	2cl 4.70€ / 4cl 8.60€
Kir 10cl	4.30€
Pêche, Cassis, Mûre, Toulousain (sirop de violette)	
Martini Blanc, Rouge 4cl	4.30€
Suze, Campari 4cl	4.30€
Muscat 6cl	4.70€
Porto Rouge, Blanc 6cl	4.70€
Américano Maison 10cl	7.50€

LES DIGESTIFS

Armagnac 4cl	5.40€
Crème de Pomme	5.40€
« La croqueuse » d'Agde	
Crème de menthe 4cl	5.40€
de chez Cabanel	

SUPPLÉMENT

Sauce 1€: roquefort, poivre vert, bethmale, cumin
Garniture 2€ : salade, frites, petits légumes, riz sauvage

Foie gras poêlé : 7€



CÔTÉ TERRE

TARTARE DE BŒUF *3-10	18€
Préparé ou non, supplément foie gras poêlé (7€) Tartare de bœuf accompagné de frites et salade. Sauces : moutarde, ketchup, tabasco ou Worcestershire. Condiments : oignons rouges, câpres, persil, cornichons.	
POITRINE DE PORC SAUEURS ASIATIQUES *6-1	18€
Poitrine marinée au soja, miel et gingembre, cuisson basse température. Accompagnée d'une poêlée de légumes de saison et sa tombée d'énokis.	
BURGER DE POULET *1-7-10	18€
Bun's, poulet frit, cheddar, sauce cumin, frites et salade.	
BURGER L'ARIÉGEOIS *1-7-10	19€ SIMPLE 23€ DOUBLE
Bun's, steak haché de bœuf, confit oignons, poitrine de porc, sauce au Bethmale, ketchup de betterave, frites et salade.	
CASSOULET	25€
Le Cassoulet de nos grands-mères accompagné de salade.	
ENTRECÔTE DE BŒUF *7-13	28€
Supplément foie gras poêlé (7€) Pièce de 350 g accompagnée de frites et salade, sauce roquefort ou poivre vert.	



CÔTÉ MER

CABILLAUD BISCAYENNE *4-13	18€
Pavé de cabillaud sur sa concassée de tomate et poivrons légèrement ailée, pomme de terre vapeur.	
ENCORNET FARCI & SON RIZ SAUVAGE *1-3-7-13-14	18€
Farce à base de porc, mie de pain, cuisson à la tomate et vin blanc	
CORDILHA TERRE-MER *1-2-7-13-14	18€
Pâtes artisanales accompagnées de gambas, palourdes et chorizo, sauce légèrement crémée.	

*LISTE DES ALLERGÈNES :

¹gluten ²crustacés ³œufs ⁴poissons ⁵arachides ⁶soja ⁷lactose
⁸fruits à coques ⁹céleri ¹⁰moutarde ¹¹graines de sésame
¹²anhydride sulfureux ou sulfite ¹³lupin ¹⁴mollusques

CÔTÉ BRASSERIE

LES BIÈRES PRESSIONS

Pression Blonde Pin up, Monaco & Panaché	12.5cl 2.80€ / 25 cl 3.90€ / 50cl 5.90€
Pression Blanche « Hoegaarden blanche »	12.5cl 3€ / 25 cl 4.30€ / 50cl 6.30€

LES BIÈRES ARTISANALES

Brasserie Orset de Villefranche de Lauragais	33cl 6€
Les Pitchounes La Boluda, Session NEIPA .	
La Sir Nutty Smith, Brune.	
Les Régulières La Pimpren'Ale, Framboise.	
La Tadaa, Pale Ale.	
La Tabarnouch, IPA.	
La Blanquette, Blanche.	
Les Galgoths La Red Rye Ale, Ambrée.	
La Pas d'Palais, Double IPA.	
La Juicy Flower, double NEIPA.	

LA BIÈRE SANS ALCOOL

	33cl 5.50€
LA BIÈRE SANS GLUTEN	25cl 5.50€
La Grisette sans gluten.	



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2€
CAFÉ ALLONGÉ	2€
CAFÉ NOISETTE	2€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	2.10€
CAFÉ MOKA	2.20€
CAFÉ CRÈME	3.10€
CHOCOLAT CHAUD	3.10€
CAPPUCINO	3.10€
INFUSIONS & THÉS	3.10€
CAFÉ VIENNOIS	3.50€
CHOCOLAT VIENNOIS	3.50€
DOUBLE EXPRESSO	3.90€



LA NOTE SUCRÉE

PANNA COTTA ABRICOT ROMARIN *1-7	6€
SOUPE DE FRUITS DE SAISON	7€
ASSIETTE DE FROMAGE *7	7.50€
Fromage de Brebis d'Entruck de la famille Galache à Seyre.	
LA BRIOCHE PERDUE *1-3-7	8€
Brioche perdue et son caramel beurre salé, accompagnée d'une boule de glace fleur de lait.	
TARTE CHOCOLAT À LA FÈVE DE TONKA *1-3-7-8	8.50€
Ganache chocolat montée sur son sablé amande, sauce chocolat, glace vanille.	
LE FINGER GOURMAND *1-3-7-8	8.50€
Mousse litchi sur son sablé amande, gelée de framboises, parfumé à la rose.	
LE CAFÉ GOURMAND *1-3-7-8	8.90€
Mousse litchi, mini moelleux au chocolat, mini panna cotta au coulis d'abricot, brioche perdue et crème fouettée.	
PAULOUA AUX FRUITS ROUGES *3-7	9€
Meringue, soupe de fruits rouges, boule de glace vanille et crème fouettée.	

*LISTE DES ALLERGÈNES :

¹gluten ²crustacés ³œufs ⁴poissons ⁵arachides ⁶soja ⁷lactose
⁸fruits à coques ⁹céleri ¹⁰moutarde ¹¹graines de sésame
¹²anhydride sulfureux ou sulfite ¹³lupin ¹⁴mollusques

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

IGP Côte de Thongue

« Le Partage des Ô »
« Assemblé par nos soins à la propriété du Moulin de Lène. Le domaine présente la particularité de posséder une grande diversité de cépages. Associer la force et la puissance du terroir héraultais et la douceur des cépages bordelais, donne un vin puissant et néanmoins soyeux. »

Chateau Barréjat Madiran

« Vieux Ceps »
« Robe sombre, nez de fruits rouges et sous bois soutenu par une note de vanille et de grillé. Sa bouche est charnue et charpentée avec une note boisée en finale. »

AOC Côteaux du Languedoc

« Les Darons Rouge, by Jeff Carrel »
« Cépages : 75 % Grenache / 5 % Carignan / 20 % Syrah. Le nez est intense, sur les fruits noirs (mûre, myrtille), la quetsche et des notes fumées (code), réglissées et poivrées. Finale ample et généreuse. »

AOC Saint-Émilion Grand-Cru

« Chateau Mangot »
« Couleur profonde, un nez puissant et intense, mêlant fruits noirs, épices et violette... Une bouche ample et charnue, d'une belle concentration, fruit généreux, frais et suave... »

VINS ROSÉS

IGP Côte de Thongue

« Le Partage des Ô »
« Assemblé par nos soins à la propriété du Moulin de Lène. Le domaine présente la particularité de posséder une grande diversité de cépages dont le Cinsault, le Mourvèdre, le Vermentino... Produit de convivialité, ce vin se veut être le symbole de l'esprit de lien, de partage et de découverte. »

Chateau Guilhem

« Le Prestige Rosé »
« Cet assemblage de cabernet franc et de merlot a une très belle couleur rose pâle. Il séduit par sa belle complexité aromatique, par son nez très gourmand aux arômes de pêches de vignes. La bouche est rafraîchissante, toute en finesse et élégance, parfaitement équilibrée, présentant une finale sur de belles notes de fraises. »

VINS BLANCS

IGP Côte de Thongue

« Le Partage des Ô »
« Assemblé par nos soins à la propriété du Moulin de Lène. Le domaine présente la particularité de posséder une grande diversité de cépages dont le Chardonnay, le Colombar, le Vermentino, le Petit Manseng... Produit de convivialité, ce vin se veut être le symbole de l'esprit de lien, de partage et de découverte. »

IGP Côte De Gascogne, Domaine de Maubet

« 100% Petit Manseng »
« Vin d'une belle couleur or, avec des arômes explosifs de fruits exotiques, d'ananas, de pêches et d'agrumes. La bouche est parfaitement équilibrée entre douceur et fraîcheur, une vraie gourmandise. »

LA NOTE GLACÉE

COUPE GLACÉE ARTISANALE *1-3-7	1 BOULE 6€ 2 BOULES 7.50€
Caramel beurre salé, fraise, banane, citron, vanille, chocolat, pistache, café, menthe, noisette, fleur de lait.	
DAME BLANCHE *1-3-7	8.60€
3 boules de glace vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée.	
CHOCOLAT LIEGEOIS *1-3-7	8.60€
2 boules de glace chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée.	
CARAMÉLO LIEGEOIS *1-3-7	8.60€
2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis caramel et crème fouettée.	
CAFÉ LIEGEOIS *1-3-7	8.60€
2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, café chaud et crème fouettée.	
POIRE BELLE HÉLÈNE *1-3-7	8.60€
3 boules de glace vanille, sauce chocolat chaud, poires au sirop et crème fouettée.	
PÈCHE MELBA *1-3-7	8.60€
3 boules de glace vanille, coulis de fraise, pêches au sirop et crème fouettée.	



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO	2€
CAFÉ ALLONGÉ	2€
CAFÉ NOISETTE	2€
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	2.10€
CAFÉ MOKA	2.20€
CAFÉ CRÈME	3.10€
CHOCOLAT CHAUD	3.10€
CAPPUCINO	3.10€
INFUSIONS & THÉS	3.10€
CAFÉ VIENNOIS	3.50€
CHOCOLAT VIENNOIS	3.50€
DOUBLE EXPRESSO	3.90€



Verre

4.60€



46cl

16€



75cl

20€

6.20€

25.20€

5.20€

20.20€

37.20€

4.60€

16€

20€

6.20€

24.20€

4.60€

16€

20€

5.20€

16.20€

20.20€

N'hésitez pas à demander les suggestions du jour ... Bon appétit !