

Club BRASSERIE 15

Nos producteurs locaux...

avec qui nous travaillons

Fruits et légumes...

Le comptoir des compères

ZAC du Relais Saint Martin - 11400 Saint Martin Lalande



Esat du Razès

Lieu dit En Randail - 31560 Nailloux



Boucherie...

Maurel (charcuteries et saucisseries)

114, Rue de la République
31290 Villefranche-de-Lauragais



Viandes Occitanes

200, Avenue du Portugal
Z.I. Albasud 82000 Montauban



Épicerie...

Aux fins gourmets (pains et bun's burger)

ZA du Buisson - Route de Saint-Léon - 31560 Nailloux



Desserts...

Les petits laitiers (glaces)

160, chemin de Simounet - 31190 Auragne



Boissons...

ORSET (bières bouteilles)

11, avenue de Bordé Blanche
31290 Villefranche-de-Lauragais



 **Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais et issus au maximum de nos producteurs locaux sauf les nuggets qui sont achetés congelés, le poulet de la salade Caesar, nos crêpes et nos gauffres.**

- ① Gluten
- ② Crustacés
- ③ Œufs
- ④ Poissons
- ⑤ Arachides

- ⑥ Soja
- ⑦ Lactose
- ⑧ Fruits à coques
- ⑨ Céleri
- ⑩ Moutarde

- ⑪ Graines de soja
- ⑫ Anhydride sulfureux ou sulfite
- ⑬ Lupin
- ⑭ Mollusque

Pour commencer...

Crème de légumes de saison 🍴 ①⑦⑨ **8,50 €**

Coûtons, glaçon de parmesan.

Bao au poulet 🍴 ①⑥⑩⑪ **9,00 €**

Pain bao garni d'un poulet croustillant et de crudités.

Bao au porc 🍴 ①⑥⑩⑪ **9,00 €**

Pain bao garni d'un croustillant de porc et de crudités.

Œuf cocotte forestier 🍴 ①③⑦ **9,00 €**

Œuf, champignons, oignons et lardons.

Terrine de campagne **9,70 €**

au foie gras maison 🍴 ①③⑦

Réalisée à base de porc et foie gras.

Salade Caesar ①③④⑦⑩ **Petite 11,00 €**

Salade romaine, oignons frits, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, aiguillettes de poulet corn flakes.

Grande 17,50 €

Salade gourmande 🍴 ①⑧⑩ **Petite 12,00 €**

Salade, gésiers d'oie confits, noix, foie gras maison, magret séché.

Grande 19,50 €

Poireau, coquille Saint Jacques, **18,50 €**

émulsion d'agrumes 🍴 ⑧

Poireau à l'anglaise, saint jacques snackées.

Côte Bambins...

10,50 €

Moins de 10 ans

Plat

Nuggets, ou poisson frais ④ ou steak haché ①③⑧⑨⑩, accompagnement frites, pâtes, légumes rôtis ou salade.

Dessert

Glace "push up", boule de glace au choix (possible ① dans la déco ⑦) ou petit gourmand (mousse chocolat / menthe, cookie et chantilly). ①③⑦⑧

Boisson

Sirop, Pepsi, jus de fruit, Orangina ou Ice tea.

Suggestion du marché...

*Chaque semaine au gré du marché, nous vous proposons
une nouvelle entrée, de nouveaux plats terre et mer
et un nouveau dessert.*

Entrée

Plat viande

Plat poisson

Dessert

Côte mer...

- | | |
|---|----------------|
| Ravioles épinard saumon
faites maison, sauce Aurore | 16,00 € |
| ☞ ①②③④⑦⑫
<i>Tuile de parmesan, pignons de pin, huile d'herbes.</i> | |
| Soupe de poissons maison,
aïoli | 16,50 € |
| ☞ ①③④⑦
<i>Réalisée à base de poissons frais,
croûtons et fromage râpé.</i> | |
| Mijoté de poulpe aux épices | 18,00 € |
| ☞ ①⑦⑭
<i>Tentacule de poulpe au vin rouge,
cuisson base température, polenta crémeuse.</i> | |
| Pêche du jour, légumes rôtis,
émulsion d'herbes | 24,50 € |
| ☞ ④⑧
<i>Pavé ou filet de poisson snacké (suivant le marché).</i> | |

Côte terre...

- | | |
|--|--|
| Jarret de porc,
lentilles du Lauragais | 16,00 € |
| ☞ possible ⑨
<i>Cuisson de 12 h.</i> | |
| Burger pyrénéen | Simple 18,00 €
Double 24,00 € |
| ☞ ①⑦⑩
<i>Buns artisanal, steak de bœuf,
confit d'oignons, sauce au bethmale,
poitrine fumée, frites et salade.</i> | |
| Tartare non préparé | 19,50 € |
| ☞ ③⑩
<i>Oignon rouge, câpres, cornichons, persil,
jaune d'œuf, frites et salade.</i> | |
| Supplément foie gras | 8,00 € |
| Blanquette de veau | 21,00 € |
| ☞ ⑦ possible ⑨
<i>Galette de polenta, petits légumes.</i> | |
| Cassoulet maison | 25,00 € |
| ☞ possible ⑨⑩
<i>Haricots blanc du Lauragais
mijoté dans un bouillon de porc, saucisse
de Toulouse, confit de canard, salade verte.</i> | |
| Entrecôte | 29,00 € |
| ☞ ⑩
<i>Pièce de 350g, frites, salade.</i> | |
| Supplément foie gras poêlé | 8,00 € |
| Supplément sauce poivre vert ou roquefort | 2,00 € |
| Supplément frites ou légumes rôtis | 3,50 € |



Côté Boissons...

Softs et Bières

EAUX MINÉRALES

Vittel	25 cl	3,20 €
	50 cl	4,00 €
	1 L	7,00 €
Perrier fines bulles	50 cl	4,00 €
	1 L	7,00 €
San Pellegrino	50 cl	4,00 €
	1 L	7,00 €

SODAS

Pepsi, Pepsi Max, Perrier, Orangina, Schweppes Tonic ou Agrumes,	33 cl	4,00 €
Limonade, Ice Tea	25 cl	4,00 €

JUS DE FRUIT

Orange, Abricot, Fraise, Pomme, Ananas, Tomate	25 cl	4,00 €
--	-------	--------

SIROPS À L'EAU

Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Grenadine, Cassis, Orgeat, Violette, Kiwi	25 cl	2,00 €
--	-------	--------

BIÈRES PRESSION

Blonde, Monaco et Panaché	12,5 cl	3,00 €
	25 cl	4,90 €
	50 cl	7,50 €
Ambrée	12,5 cl	3,50 €
	25 cl	4,90 €
Picon	50 cl	7,90 €
	25 cl	0,50 €
	50 cl	1,00 €

BIÈRES EN BOUTEILLE	33 cl	8,00 €
---------------------	-------	--------

BIÈRES SANS ALCOOL	33 cl	6,50 €
--------------------	-------	--------

BIÈRES SANS GLUTEN	33 cl	7,00 €
--------------------	-------	--------

SUPPLÉMENT SIROP		0,50 €
------------------	--	--------

Côté Boissons...

Alcools et boissons chaudes

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51	2 cl	3,50 €
Whisky	2 cl	4,00 €
Clan Campbell	4 cl	7,00 €
Kir		
Pêche, Cassis, Mûre, Toulousain (liqueur de violette)	10 cl	4,30 €
Martini Blanc, Rouge	4 cl	4,30 €
Campari	4 cl	4,30 €
Muscat	6 cl	4,70 €
Porto Rouge, Blanc	6 cl	4,70 €
Américano Maison	10 cl	7,60 €
Irish Coffee		9,00 €

DIGESTIFS

Crème de menthe de chez Cabanel	4 cl	5,40 €
------------------------------------	------	--------

BOISSONS CHAUDES

Café	Expresso	2,00 €
	Double expresso	3,90 €
	Allongé	2,00 €
	Crème	3,00 €
	Noisette	2,10 €
Café décaféiné		2,20 €
	Allongé	2,20 €
	Crème	3,10 €
	Noisette	2,30 €
Cappucino		3,50 €
Moka		2,20 €
Chocolat chaud maison ☺		4,00 €
Café viennois		4,00 €
Chocolat viennois		4,50 €
Thés		3,00 €



Côte Boissons...

Vins

Rouges



Verre
14 cl



Pichet
50 cl



Bouteille
75 cl

Le Partage des Ô

Cépages : Syrah, Merlot et Tempranillo.

Doux et fruité, idéal avec les viandes.

Gîte de Thongue (Moulin de Lène
au-dessus de Béziers).

13,5% d'alcool.

4,80€ 18,00€ 22,00€

La Tannerie

Cépages : Merlot, Cabernet franc.

Idéal pour viande rouge et plat en sauce.

IGP Cité de Carcassonne.

14,5% d'alcool.

5,20€ – 24,00€

Les Remparts

Cépages : 100% Cabernet-Sauvignon.

Idéal pour cassoulet (Vignobles foncalieu).

13% d'alcool.

4,90€ – 20,00€

Blancs

14 cl 50 cl 75 cl

Le Partage des Ô

Cépages : Cinsault et Mourvèdre.

Plutôt sec, idéal avec le poisson.

IGP Côte de Thongue (Moulin de Lène).

12,5% d'alcool.

4,80€ 18,00€ 22,00€

Le Versant

Cépages : 100% Viognier.

Plutôt doux, idéal avec le poisson.

Vignes dans le Languedoc Roussillon
(Ensérume).

13,5% d'alcool.

5,50€ – 26,00€

Rosé

14 cl 50 cl 75 cl

Le Partage des Ô

Cépages : Cinsault et Mourvèdre.

Idéal pour des entrées ou des desserts.

IGP Côte de Thongue (Moulin de Lène).

12,5% d'alcool.

4,80€ 18,00€ 22,00€

Côte Gourmand...

Le fromage ariégeois, confiture de cerises ⑦⑩	6,00€
Soupe de fruits de saison	7,00€
Notre tarte citron ④ ①③⑧ <i>Crèmeux citron, meringue et sablé amande.</i>	8,50€
Le choco-menthe et son contraire ④ ①③⑦ <i>Mousse chocolat, crème brûlée menthe et son contraire.</i>	9,00€
Cookie, glace caramel ④ ①③⑦⑧ <i>Réalisé au sucre muscovado, chocolat noir et blanc, caramel beurre salé.</i>	9,00€
Pavlova marron ④ ③⑦ <i>Meringue, glace au marron et chantilly.</i>	9,00€
Café gourmand ④ ①③⑦⑧ <i>Crèmeux citron, meringue, cookie, mousse chocolat / menthe, chantilly.</i>	9,30€

Côte Glacé...

Coupe de glace artisanale ④	1 boule	3,50€
<i>Vanille, chocolat, café, caramel, pistache, marron, citron, menthe, miel, fruits rouges, noisette, fleur de lait.</i>	2 boules	6,50€
	3 boules	9,50€
Supplément chantilly		1,50€
Dame Blanche ④		12,00€
<i>3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly.</i>		
Chocolat liégeois ④		12,00€
<i>2 boules de glace chocolat, 1vanille, sauce chocolat, chantilly.</i>		
Caramelo liégeois ④		12,00€
<i>2 boules de glace caramel, 1boule de vanille, sauce caramel et chantilly.</i>		
Café liégeois ④		12,00€
<i>2 boules de glace café, 1 boule de vanille, café, chantilly.</i>		
Poire belle Hélène ④		12,50€
<i>3 boules de glace vanille, poire au sirop, sauce chocolat, chantilly.</i>		
Pêche Melba ④		12,50€
<i>3 boules de glace vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouge, chantilly.</i>		



Côté Brasserie...

Uniquement l'après-midi

Côté Salé...

Crème de légumes de saison 🍴 ① ⑦ ⑨ **8,50 €**
Coûtons, chips de poitrine de porc.

Bao au poulet 🍴 ① ⑥ ⑩ ⑪ **9,00 €**
Pain bao garni d'un poulet croustillant et de crudités.

Bao au porc 🍴 ① ⑥ ⑩ ⑪ **9,00 €**
Pain bao garni d'un croustillant de porc et de crudités.

Salade Caesar ① ③ ④ ⑦ ⑩ **Petite 11,00 €**
Salade romaine, oignons frits, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, aiguillettes de poulet corn flakes.
Grande 17,50 €

Salade gourmande 🍴 ① ⑧ ⑩ **Petite 12,00 €**
Salade, gésiers d'oie confits, noix, foie gras maison, magret séché.
Grande 19,50 €

Côté Sucré...

Crêpes ① ③ ⑦ **3,00 €**
Nature, sucre, Nutella, chocolat chaud, caramel, confiture de fraise ou d'abricot ou crème fouettée.

Gauffres ① ⑥ ⑩ ⑪ **5,00 €**
Nature, sucre, Nutella, chocolat chaud, caramel, confiture de fraise ou d'abricot ou crème fouettée.

et tous les desserts et glaces de la carte...