

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



Poissonnerie...

Truite de l'Aston
Lieu dit Saint-Martin - 09310 Les Cabannes



Epicerie...

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 escalopes de poulet corn flakes qui sont achetées congelées.**

 Gluten	 Soja	 Graines de soja
 Crustacés	 Lactose	 Anhydride sulfureux ou sulfite
 Œufs	 Fruits à coques	 Lupin
 Poissons	 Céleri	 Mollusque
 Arachides	 Moutarde	

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 €
LIPTON ICE TEA		
Pêche	25 cl	4,00 €
SODAS		
Pepsi, Pepsi Max, Perrier, Schweppes Tonic ou Agrumes,	33 cl	4,00 €
Orangina, Limonade, Oasis Tropical	25 cl	4,00 €
JUS DE FRUIT		
Orange, Abricot, Fraise, Pomme, Ananas, Tomate	25 cl	4,00 €
JUS DE FRUITS PRESSÉS		
Orange, Citron		5,00 €
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	4,00 €
	50 cl	7,50 €
Ambrée	12,5 cl	3,50 €
	25 cl	5,20 €
	50 cl	8,20 €
Picon	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	7,50 €
SUPPLÉMENT SIROP		
		0,50 €

Prix service compris

À partager... ou pas

Velouté de Butternut, crème de parmesan  	9,00 €	
Notre rillette de canard maison   	8,00 €	
Salade, toasts et cornichons.		
Salade Caesar   	Petite	12,00 €
	Grande	19,00 €
Salade romaine, grana pétales, magret séché, noix, terrine de foie gras maison (copeaux pour la petite gourmande).		
Salade Gourmande   	Petite	13,00 €
	Grande	21,90 €
Salade, vinaigrette, gésiers confits, magret séché, noix, terrine de foie gras maison (copeaux pour la petite gourmande).		
Salade Romaine   	Petite	11,50 €
	Grande	16,00 €
Salade romaine, vinaigrette, Roquefort, noix, tranches de pomme.		
Œuf cocotte et son mélange forestier   	8,00 €	
Wrap truite gravlax   	9,00 €	
Fromage blanc, roquette, citron.		
La boîte chaude    	22,00 €	
Selon arrivage. Charcuterie, salade, pommes de terre grenaille.		
Suggestion du marché		

Pour les Bambins... Moins de 10 ans

Plat (une garniture au choix) <i>Nuggets, poisson frais ou steak haché, frites ou pâtes ou légumes rotis ou salade.</i>   	
Dessert <i>Glace "push up", boule de glace ou petit gourmand (cookie, chantilly, boule de glace),</i>   	
Boisson <i>Sirop, jus de fruits, limonade, Orangina, Pepsi, Vittel ou Oasis.</i>	

Prix service compris

Côté mer et rivière...

Gambas snackées, tagliatelles, pesto vert   	19,50 €	
Brandade de poisson blanc, coulis de piquillos   	14,00 €	
Pavé de truite   	18,50 €	
Sauce aurore.		
Suggestion du marché		

Côté terre...

Tartare de bœuf haché non préparé   	17,50 €	
Viande de bœuf, jaune d'œuf, câpres, cornichons, persil, oignons rouges.		
Burger de bœuf     	Simple	18,00 €
	Double	23,50 €
Bun's, sauce tartare maison, steak haché, sauce cheddar maison.		
Pièce du boucher (environ 180g à 200g)   	15,50 €	
Magret entier   	20,00 €	
Notre cassoulet    possible 	25,00 €	
Haricots blancs du lauragais mijotés dans un bouillon de porc, saucisse de Toulouse, manchon de confit de canard, poitrine de porc, salade verte.		
Confit de Canard    	13,50 €	
Fricassée de Poulet, sauce forestière   	17,00 €	
Entrecôte (environ 350g)   	29,00 €	
Suggestion de la semaine		

Choisissez votre garniture (compris dans le prix)
Sauces au choix (en supplément)

Prix service compris

Côté Boissons...

Vins			
<i>Rouges</i>			
	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 €	20,00 €	24,00 €
La Tannerie			
Cépages : Merlot, Cabernet franc. Idéal pour viande rouge et plat en sauce. IGP Cité de Carcassonne. 14,5 % d'alcool.			
	5,20 €	–	26,00 €
Les Remparts			
Cépages : 100 % Cabernet-Sauvignon. Idéal pour cassoulet (Vignobles foncalie). 13 % d'alcool.			
	4,90 €	–	20,00 €
<i>Blancs</i>	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 €	20,00 €	24,00 €
Le Versant			
Cépages : 100 % Vignier. Plutôt doux, idéal avec le poisson. Vignes dans le Languedoc Roussillon (Ensérume). 13,5 % d'alcool.			
	5,50 €	–	26,00 €
<i>Rosé</i>	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 €	20,00 €	24,00 €

Prix service compris

Pour se joindre à la mêlée...

Garnitures au choix, compris dans le prix	
Salade   	
Frites maison 	
Pâtes  	
Écrasé de pomme de terre maison   	
Poêlée de légumes maison 	

Pour transformer votre plat...

Sauces au choix, en supplément	
Bleu   	2,00 €
Échalotte   	2,00 €
Poivre   	2,00 €
Escalope de foie gras poêlée	8,00 €

Prix service compris

Pour les Gourmands...

Le fromage Cabécou    	6,00 €
Salade et noix.	
Tarte au citron meringué maison   	8,00 €
Tiramisu café, amaretto maison   	8,00 €
Le biscuit cuillère est réalisé par nos soins.	
Crème brûlée maison   	7,50 €
Tarte au chocolat maison   	8,50 €
Salade de fruits frais   	7,00 €
(en fonction de l'arrivage)	
Café ou Thé gourmand     	9,50 €
Crème brûlée, chantilly, crémeux citron, cookie maison, boule de glace.	
Suggestion de la semaine	

Côté Glace...

Coupe de glace artisanale 🍴 🍷 🥛	1 boule	3,50 €
Vanille, chocolat noir, cacahuète, café, caramel, fruits des bois, citron, pruneaux armagnac.	2 boules	6,50 €
	3 boules	9,50 €
Supplément chantilly		1,50 €
Dame Blanche 🍴 🍷 🥛		13,00 €
3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly.		
Chocolat liégeois 🍴 🍷 🥛		13,00 €
2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat, chantilly.		
Caramelo liégeois 🍴 🍷 🥛		13,00 €
2 boules de glace caramel, 1 boule de glace vanille, sauce caramel, chantilly.		
Café liégeois 🍴 🍷 🥛		13,00 €
2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, expresso, chantilly.		
Poire belle Hélène 🍴 🍷 🥛		13,00 €
3 boules de glace vanille, poire au sirop, sauce chocolat, chantilly.		
Pêche Melba 🍴 🍷 🥛		13,00 €
3 boules de glace vanille, pêche au sirop, coulis de fruits rouge, chantilly.		