

Club 15 BRASSERIE

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



Épicerie...

Aux fins gourmets (pains et bun's burger)

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



Desserts...

Les p'tits laitiers (glaces)

160, chemin de Simounet - 31190 Auragne



Glaces de Marc (sorbets)

947, rue Adam Grunewald - 62136 Lestrem



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.

- | | | | |
|-------------|-------------------|----------------------------------|-------------|
| ① Gluten | ⑤ Arachides | ⑨ Céleri | ⑬ Lupin |
| ② Crustacés | ⑥ Soja | ⑩ Moutarde | ⑭ Mollusque |
| ③ Œufs | ⑦ Lactose | ⑪ Graines de soja | |
| ④ Poissons | ⑧ Fruits à coques | ⑫ Anhydride sulfureux ou sulfite | |

À partager... ou pas

- | | |
|--|---------------|
| Gaspacho vert
<i>Tomates vertes, poivrons verts, piment vert, concombres, oignons, huile d'olive, vinaigre balsamique.</i> | 9,00€ |
| Carpaccio de tomate, Burratina
<i>Trio de tomates, ail, huile d'olive, copeaux de jambon de pays, vinaigre balsamique.</i> | 11,00€ |
| Stracciatella ⑦⑧
<i>Stracciatella, toast, pistou (basilic, huile d'olive, ail, poudre d'amande).</i> | 12,00€ |
| Cœurs de canard en persillade | 9,50€ |

Suggestion du marché

Mêlée Croquante

- | | |
|---|--|
| Salade Caesar 🍴 ①③④⑦⑩
<i>Salade romaine, grana pétales, croûtons tomates cerises, oignons frits, poulet frit, sauce Caesar maison.</i> | Petite 13,00€
Grande 19,00€ |
| Salade Gourmande 🍴 ①⑥⑧⑩
<i>Salade, gésiers confits, tomates cerises, noix, magret séché, terrine de foie gras maison (copeaux pour la petite gourmande), vinaigrette.</i> | Petite 13,00€
Grande 22,00€ |
| Salade Cabécou ①⑥⑧⑩
<i>Salade, noix, tomates cerises, toast, miel, Cabécou.</i> | Petite 11,00€
Grande 17,00€ |
| Poke bowl 🍴 ④⑥
<i>Truite gravlax, riz, carotte râpée, edamame, avocat, sauce teriyaki (madère, porto) oignons cébette et oignons frits.</i> | 17,00€ |

À emporter... ou pas

- | | |
|---|---------------|
| Club sandwich Mer ①③④⑩
<i>Pain de mie, poisson, salade romaine, tomate, oignons, mayonnaise.</i> | 16,00€ |
| Club sandwich Terre ①③⑩
<i>Pain de mie, poulet, salade romaine, œufs durs, tomate, oignons, mayonnaise curry.</i> | 15,50€ |
| Club sandwich Végé ①
<i>Pain de mie, caviar d'aubergines, poivrons, courgettes, oignons.</i> | 14,00€ |

Côte mer et rivière...

Gambas snackées, curry vert ②⑧⑭	19,50 €
Poulpe en persillade ②④⑧⑭	16,00 €
Pavé de poisson ②④⑧⑭	18,50 €

Suggestion du marché

Côte végété...

Gnocchis ①③⑧	13,00 €
--------------	---------

Au choix, sauce tomate ou sauce verte

Côte terre...

Tartare de bœuf haché non préparé ④ ③⑩⑪⑫	17,50 €
---	---------

Viande de bœuf, jaune d'œuf, câpres,
cornichons, persil, oignons rouges.

Burger de bœuf ④ ①③⑩⑪	Simple 18,00 €
Bun's, sauce BBQ maison, steak haché, confit d'oignons rouges.	Double 23,50 €

Pièce du boucher (environ 180g à 200g)	15,50 €
--	---------

Suprême de Poulet, mayonnaise japonaise ③⑥⑩	15,00 €
--	---------

Magret de canard entier	20,50 €
-------------------------	---------

Confit de Canard ④	15,00 €
--------------------	---------

Notre cassoulet ④ ③⑩⑪ possible ⑨⑩	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.

Suggestion du marché

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

Pour les Bambins...

11,00 €

Un plat au choix

Nuggets de poulet ①③
ou Poisson pané ①③
ou Steak haché

+ une garniture au choix

Frites
ou Pâtes ①③
ou Légumes rôtis
ou Écrasé de pommes de terre
ou Salade. ⑥⑩

Un dessert

Boule de glace
ou petit gourmand
(mousse au chocolat, chantilly,
boule de glace). ①③⑦

Une boisson

Sirop, jus de fruits,
limonade, Orangina, Pepsi,
Vittel ou Oasis.



Pour se joindre à la mêlée...

Garnitures au choix, compris dans le prix

Salade ③⑥⑩

Frites maison 🍷

Pâtes ①③

Écrasé de pomme de terre maison 🍷 ⑤⑦

Poêlée de légumes maison 🍷

Pour transformer votre plat...

Sauces au choix, en supplément

Roquefort 🍷 ⑦⑫	2,00 €
Échalotte 🍷 ⑦⑫	2,00 €
Poivre 🍷 ⑦⑫	2,00 €
Escalope de foie gras poêlée	8,00 €

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	33 cl	4,00 €
Schweppes Tonic ou Agrumes, Orangina, Limonade, Oasis Tropical, Ginger beer	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	25 cl	2,00 €
--	-------	--------

BIÈRES PRESSION

	12,5 cl	3,00 €
Blonde, Monaco et Panaché	25 cl	5,00 €
	50 cl	7,50 €
Blanche	12,5 cl	3,50 €
	25 cl	5,20 €
	50 cl	8,50 €

BIÈRES EN BOUTEILLE	33 cl	7,00 €
---------------------	-------	--------

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

BIÈRES SANS GLUTEN	33 cl	7,50 €
--------------------	-------	--------

SUPPLÉMENT SIROP OU PICON	0,50 €
---------------------------	--------

Côte 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	8,00 €

DIGESTIFS

Crème de menthe de chez Cabanel	4 cl	5,40 €
Crème de citron 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 €
Café frappé		4,50 €
Irish coffee		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€ 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 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€ 20,00€ 24,00€

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€ 20,00€ 24,00€

Pour les Gourmands...

Fromage Saint-Marcelin ③⑥⑦⑧⑩ <i>Salade et noix.</i>	6,50 €
Tarte aux fruits maison ④ ①③⑦	8,00 €
Tiramisu citron vert ④ ①③⑦⑫ <i>Le biscuit cuillère est réalisé par nos soins.</i>	7,50 €
Crème brûlée maison au café ④ ①③⑦	7,50 €
Mousse au chocolat maison ④ ①③⑦	6,00 €
Salade de fruits frais ④ <i>(en fonction de l'arrivée)</i>	7,00 €
Pavlova, glace (au choix) ④ ③⑦	7,00 €
Café ou Thé gourmand ④ ①③⑦ <i>Crème brûlée café, tarte aux fruits, mousse au chocolat, boule de glace (selon l'humeur du chef), chantilly.</i>	9,50 €

Suggestion de la semaine

Côte Glacé...

Coupe fraîcheur

Glacé artisanale ④ ①⑦⑧

Vanille, chocolat noir, café, caramel, fruits des bois, pruneaux armagnac, menthe, mangue, noix de coco.

1 boule **3,50 €**

2 boules **6,50 €**

3 boules **9,50 €**

Sorbet artisanal ④ ①⑧

Melon, citron.

Supplément chantilly

1,50 €

Dame Blanche ④ ①⑦⑧

3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly.

13,00 €

Chocolat liégeois ④ ①⑦⑧

2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat, chantilly.

13,00 €

Caramelo liégeois ④ ①⑦⑧

2 boules de glace caramel, 1 boule de glace vanille, sauce caramel, chantilly.

13,00 €

Café liégeois ④ ①⑦⑧

2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, espresso, chantilly.

13,00 €

Club 15 ④ ①⑦⑧

2 boules de glace mangue, 1 boule de glace vanille, coulis de fruits rouge, chantilly.

13,00 €

Bières en bouteille...

La Boluda

Blonde

Peu alcoolisée

Sans amertume

Raisin, Melon, Pêche

Alc : 4,1% Vol



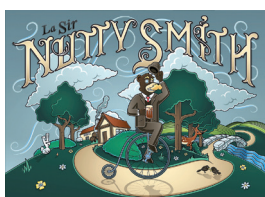
La Sir Nutty Smith

Brune

Peu alcoolisée

Pain grillé, café, biscuit

Alc : 4,5% Vol



La Tadaaa

Blonde de soif

Florale

Mielleuse

Maltée (notes de céréales)

Alc : 5,5% Vol



La Pimpren'Ale

Blonde de saison

Ajout de framboises entières

Sèche, Subtile

Notes poivrées

Alc : 5,9 % Vol



La Tabarnouch

Blonde IPA

Amertume présente mais modérée

Ronde (présence d'avoine)

Citron, ananas

Alc : 5,9% Vol



La Pas d'Palais

Blonde IPA

Amertume présente mais modérée

Notes de Mûres et de chêne

Alc : 7,3% Vol



La Juicy Flower

Blonde

Sans amertume

Très fruitée (Orange, Fruits de la passion, Pamplemousse)

Alc : 7,5% Vol



La Red Rye Ale

Brune, Imperial Red Ale

Goût de céréales

Rondeur caramélisée

Alc : 7,8% Vol

