3ème mi-temps

À PARTIR DE 14H30 DU LUNDI AU VENDREDI 15H00 LES SAMEDI ET DIMANCHE

Prix service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LES SALADES

SALADE CAESAR ① ③ ④ ⑦ ⑩ — Petite 14,00 € / Grande 19,50 €
Salade romaine, grana pétales, croûtons, oignons frits, grenade, poulet frit, sauce Caesar maison.

SALADE GOURMANDE ① ⑥ ⑧ ⑩ — Petite 15,00 € / Grande 23,00 €
Salade, gésiers confits, noix, magret séché, terrine de foie gras maison (copeaux pour la petite gourmande), grenade, vinaigrette.

SALADE CABÉCOU ① ⑥ ⑦ ⑧ ⑩ — Petite 12,00 € / Grande 18,00 €
Salade, noix, toast, miel, oignons frits, grenade, Cabécou.

LES CROQUES

CROQUE VIANDE ① ⑦ ⑩ — 13,00 €
Pain de campagne, cheddar, moutarde à l'ancienne, charcuterie de bœuf

CROQUE VÉGÉ ① ⑦ — 12,00 €
Pain de campagne, riccotta, fromage râpé, épinards.

SUPPLÉMENT FRITES 3,50 €

Les Desserts

POUR LES GOURMANDS

TARTE AUX POMMES ① ③ ⑦ — 8,50 €
Pâte sablée, compote de pommes, pommes, chantilly ivoire et cannelle

RIZ AU LAIT VANILLE ① ③ ⑦ — 8,00 €
Crème montée, riz, sauce caramel et crumble au chocolat

CRÈME BRÛLÉE AUX AGRUMES ① ③ ⑦ — 7,00 €

TARTE AU CHOCOLAT ① ③ ⑦ — 8,50 €
3 textures

SALADE DE FRUITS — 6,50 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND ① ③ ⑦ — 9,50 €
Tarte aux pommes, crème brulée aux agrumes, riz au lait, tarte au chocolat et chantilly

SUGGESTION DU MARCHÉ

CRÊPES ET GAUFRES

Sucre, caramel maison, chocolat maison, nutella, nature et chantilly

2,50 €

LES GLACES

COUPE FRAÎCHEUR — 1 boule 3,50 € / 2 boules 6,50 € / 3 boules 9,50 €

GLACE ARTISANALE ① ⑦ ⑧
Vanille, chocolat noir, café, caramel, fruits des bois, marron, pistache, pruneaux armagnac, menthe.

SORBET ARTISANAL ① ⑧
Citron, pomme.

SUPPLÉMENT CHANTILLY 1,50 €

DAME BLANCHE ① ⑦ ⑧ — 13,00 €
3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly.

CHOCOLAT LIÉGEOIS ① ⑦ ⑧ — 13,00 €
2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat, chantilly.

CARAMELO LIÉGEOIS ① ⑦ ⑧ — 13,00 €
2 boules de glace caramel, 1 boule de glace vanille, sauce caramel, chantilly.

CAFÉ LIÉGEOIS ① ⑦ ⑧ — 13,00 €
2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, expresso, chantilly.

CLUB 15 ① ⑦ ⑧ — 13,00 €
2 boules de glace marron, 1 boule de glace vanille, coulis de chocolat, chantilly.

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

Expresso	2,00 €
Double expresso	3,90 €
Allongé	2,00 €
Crème	3,00 €
Noisette	2,10 €
Viennois	4,50 €

CAFÉ DÉCAFÉINÉ

	2,20 €
Allongé	2,20 €
Crème	3,10 €
Noisette	2,30 €

CAPPUCINO
3,50 €

CHOCOLAT

Chaud	4,00 €
Viennois	4,50 €

VIN CHAUD
5,00 €

IRISH COFFEE
4,50 €

THÉS
3,00 €

LES SOFTS

EAUX MINÉRALES

	25 cl	50 cl	1 L
Vittel	3,20 €	4,00 €	7,00 €
San Pellegrino	—	4,00 €	7,00 €

SODAS

Pepsi, Pepsi Max, Perrier	33 cl	4,00 €
Schweppes Tonic ou Agrumes, Orangina, Limonade, Oasis Tropical, Lipton Ice Tea pêche, Ginger beer	25 cl	4,00 €

JUS DE FRUIT

Multi vitaminé, Abricot, ACE, 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 €

COCKTAILS ET MOCKTAILS
DEMANDEZ AU SERVEUR !

Les Bières

BIÈRES PRESSION

Blonde, Monaco et Panaché	12,5 cl	3,00 €
	25 cl	5,00 €
	50 cl	7,50 €
Ambrée	12,5 cl	3,50 €
	25 cl	5,20 €
	50 cl	8,50 €
Supplément sirop ou picon		0,50 €

BIÈRES BOUTEILLES — 33 cl — 7,00 €

LA SIR NUTTY SMITH
Brune, Pain grillé, café, biscuit
(Alc : 4,5% Vol)



LA PIMPREN'ALE
Blonde de saison
Ajout de framboises entières, sèche, subtile, notes poivrées
(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 BLANQUETTE
Blanche, Légère, agrumée, épicée
(Alc : 5% Vol)



BIÈRES SANS ALCOOL — 33 cl — 6,50 €

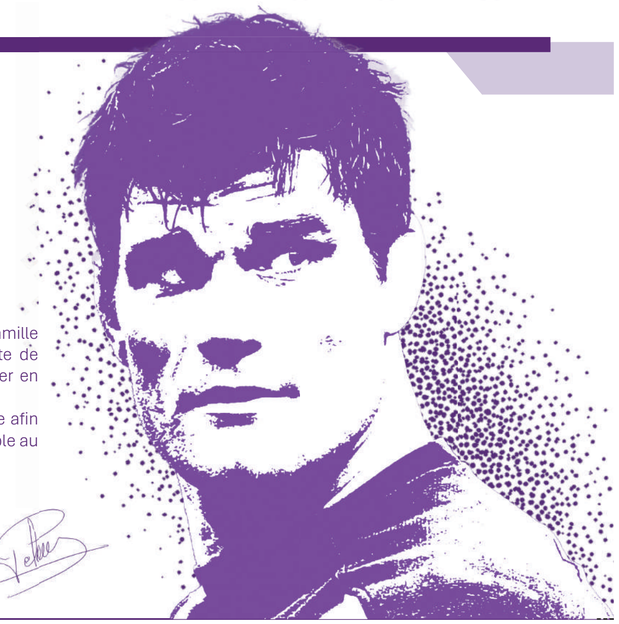
BIÈRES SANS GLUTEN — 33 cl — 7,50 €

Brasserie Club 15 - Carte Gazette (Hiver 2026) BAT4.indd 2-3 23/10/2026 19:17

La Gazette

Club 15 BRASSERIE

BONJOUR ET BIENVENUE AU CLUB 15



Depuis plus de 15 ans, désormais, mon équipe et moi vous proposons jour après jour de découvrir une cuisine traditionnelle de notre région à laquelle nous essayons de donner une touche personnelle.
À base de produits locaux, nous avons à cœur de valoriser les produits de producteurs situés proche de Nailloux.
Chaque semaine, notre équipe cherche, sélectionne et travaille des produits, de façon à vous offrir le meilleur de la région.

Entre amis, entre collègues, en famille n'hésitez pas à venir goûter le reste de notre carte (difficile de tout déguster en une seule fois).
Notre équipe se tient à votre service afin que vous passiez un moment agréable au milieu de votre shopping.

Alors,
Bon appétit et à très bientôt !

Fabien Pelle

Nos producteurs locaux

avec qui nous travaillons

FRUITS & LÉGUMES

LE COMPTOIR DES COMPÈRES
ZAC du Relais Saint Martin
11400 Saint Martin Lalande

BOUCHERIE

MAUREL
(charcuteries et saucisseries)
114. Rue de la République
31290 Villefranche-de-Lauragais

Aux Délices du Lauragais

GUASCH
(viandes bovines)
Rue Latécoère - Z.I. de Torremila
66050 Perpignan

GUASCH Engagés depuis 1952

RIGUECOOP
(viandes de canard)
170, rue de la Mairie
32320 Riguepeu

EPICERIE

AUX FINS GOURMETS
(pains et bun's burger)
ZA du Buisson
Route de Saint-Léon
31560 Nailloux

AUX FINS GOURMETS BOULANGERIE PATISSERIE

DESSERTS

LES P'TITS LAITIERS
(glaces)
160, chemin de Simounet
31190 Auragne

GLACES DE MARC
(sorbets)
947, rue Adam Grunewald
62136 Lestrem

Glaces de Marc

BOISSONS

ORSET
(bières bouteilles)
11, avenue de Bordé Blanche
31290 Villefranche-de-Lauragais

L'ORSET

PIN-UP
(bières pressions)
2, chemin de la Val Priout
31450 Ayguesvives

MOULIN DE LENE
(vins)
Route de Fouzilhon
34480 Magalas



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, les crêpes et les gaufres qui sont achetées congelées.

Les allergènes

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

-10%
FRANCHISE 100% RELIGION RUGBY LOYAUTÉ

DANS LA BOUTIQUE RELIGION RUGBY

SUR PRÉSENTATION
DE VOTRE TICKET DE CARTE BLEU
DU RESTAURANT CLUB 15

CÔTÉ BOISSONS

LES SPIRITUEUX

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51	2 cl	**3,50 €**
Whisky		
Clan Campbell	2 cl	**4,00 €**
	4 cl	**7,00 €**
Kir	10 cl	**4,50 €**
Pêche, Cassis, Mûre,		
Toulousain (liqueur de violette)		
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	**5,00 €**

LES SOFTS

EAUX MINÉRALES

	25 cl	50 cl	1 L
Vittel	**3,20 €**	**4,00 €**	**7,00 €**
San Pellegrino	—	**4,00 €**	**7,00 €**

SODAS

Pepsi, Pepsi Max, Perrier	33 cl	**4,00 €**
Schweppes Tonic ou Agrumes, Orangina, Limonade, Oasis Tropical, Lipton Ice Tea pêche, Ginger beer	25 cl	**4,00 €**

JUS DE FRUIT

Multi vitaminé, Abricot, ACE, 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 €**

LES COCKTAILS

AVEC ALCOOL

8,00 €

— MOJITO —

— SPRITZ —
(apérol ou fleur de sureau)

— MULE —
(rhum, vodka, gin)

— GIN TONIC —

SANS ALCOOL

6,00 €

— MOCKTAIL — DU MOMENT

— VIRGIN MOJITO —

— VIRGIN SPRITZ —

LES VINS

ROUGES

LE PARTAGE DES Ô	14 cl	**4,80 €**
Cépages : Syrah, Merlot et Tempranillo. Doux et fruité, idéal avec les viandes. Gite de Thongue (Moulin de Lène au-dessus de Béziers). 13,5 % d'alcool.	50 cl	**20,00 €**
	75 cl	**24,00 €**
LA TANNERIE	14 cl	**5,20 €**
Cépages : Merlot, Cabernet franc. Idéal pour viande rouge et plat en sauce. IGP Cité de Carcassonne. 14,5 % d'alcool.	75 cl	**26,00 €**

BLANCS

LE PARTAGE DES Ô	14 cl	**4,80 €**
Cépages : Cinsault et Mourvèdre. Plutôt sec, idéal avec le poisson. IGP Côte de Thongue (Moulin de Lène). 12,5 % d'alcool.	50 cl	**20,00 €**
	75 cl	**24,00 €**
LE VERSANT	14 cl	**5,50 €**
Cépages : 100 % Viognier. Plutôt doux, idéal avec le poisson. Vignes dans le Languedoc Roussillon (Ensérume). 13,5 % d'alcool.	75 cl	**26,00 €**

ROSÉS

LE PARTAGE DES Ô	14 cl	**4,80 €**
Cépages : Cinsault et Mourvèdre. Idéal pour des entrées ou des desserts. IGP Côte de Thongue (Moulin de Lène). 12,5 % d'alcool.	50 cl	**20,00 €**
	75 cl	**24,00 €**

Les Bières

BIÈRES PRESSION

Blonde, Monaco et Panaché	12,5 cl	**3,00 €**
	25 cl	**5,00 €**
	50 cl	**7,50 €**
Ambrée	12,5 cl	**3,50 €**
	25 cl	**5,20 €**
	50 cl	**8,50 €**
Supplément sirop ou picon		**0,50 €**

BIÈRES BOUTEILLES — 33 cl — 7,00 €

LA SIR NUTTY SMITH
Brune, Pain grillé, café, biscuit
(Alc : 4,5% Vol)

LA PIMPREN'ALE
Blonde de saison
Ajout de framboises entières, sèche, subtile, notes poivrées
(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 BLANQUETTE
Blanche, Légère, agrumée, épicée
(Alc : 5% Vol)



BIÈRES SANS ALCOOL — 33 cl — 6,50 €

BIÈRES SANS GLUTEN — 33 cl — 7,50 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

Expresso	**2,00 €**
Double expresso	**3,90 €**
Allongé	**2,00 €**
Crème	**3,00 €**
Noisette	**2,10 €**
Viennois	**4,50 €**

CAFÉ DÉCAFÉINÉ

Déca	**2,20 €**
Allongé	**2,20 €**
Crème	**3,10 €**
Noisette	**2,30 €**

CAPPUCCINO

3,50 €

CHOCOLAT

Chaud	**4,00 €**
Viennois	**4,50 €**

VIN CHAUD

5,00 €

IRISH COFFEE

4,50 €

THÉS

3,00 €

Prix service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

CÔTÉ NOURRITURE

LES ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON (A) 1 7 9 — **8,50 €**
Bouillon de boeuf, comté rapé, croutons.

SOUPE DU MOMENT — **8,50 €**
En fonction de l'arrivage de notre producteur de légumes.

VOL AU VENT (A) 1 7 12 — **9,50 €**
Feuilletée, poulet, champignons, échalote.

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON (A) 1 3 7 12 — **6,50 €**
Farce à base de porc, champignons, cornichons, salade

SUGGESTION DU MARCHÉ

LES SALADES

SALADE CAESAR (A) 1 3 4 7 10 — Petite **14,00 €** / Grande **19,50 €**
Salade romaine, grana pétales, croûtons, oignons frits, grenade, poulet frit, sauce Caesar maison.

SALADE GOURMANDE (A) 1 6 8 10 — Petite **15,00 €** / Grande **23,00 €**
Salade, gésiers confits, noix, magret séché, terrine de foie gras maison (copeaux pour la petite gourmande), grenade, vinaigrette.

SALADE CABÉCOU 1 6 7 8 10 — Petite **12,00 €** / Grande **18,00 €**
Salade, noix, toast, miel, oignons frits, grenade, Cabécou.

NOTRE PLAT VEGAN (A) 5 — **9,50 €**
Crème de légumes épaisses, carotte fane, lait de coco, pois chiches au paprika, noix de cajou, pickles oignons rouges.

LES CROQUES

CROQUE VIANDE (A) 1 7 10 — **13,00 €**
Pain de campagne, cheddar, moutarde à l'ancienne, charcuterie de bœuf

CROQUE VÉGÉ (A) 1 7 — **12,00 €**
Pain de campagne, riccotta, fromage râpé, épinards.

LES PLATS

POISSON

GAMBAS AVEC UN CURRY VERT 2 8 14 — **19,50 €**

CALAMAR FARCI 2 4 8 14 — **18,00 €**
Farce de poisson, bisque maison

SUGGESTION DU MARCHÉ

VIANDE

TARTARE Non préparé (A) 3 10 11 12 — **18,50 €**
Viande de bœuf, jaune d'œuf, câpres, cornichons, persil, oignons rouges.

BURGER CLUB 15 (A) 1 3 10 11 — **19,00 €**

DOUBLE BURGER CLUB 15 (2 steacks) — **24,00 €**
Bun's, mayonnaise maison, salade, steak de boeuf, pickles oignons rouges, fromage au lait cru.

PIÈCE DU BOUCHER — **17,00 €**
(environ 180g à 200g)

CONFIT DE CANARD (A) — **16,00 €**

NOTRE CASSOULET (A) 3 10 11 *possible* 9 — **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.

SAUTÉ DE PORC — **14,00 €**

DEMI COQUELET RÔTI — **16,00 €**

SUGGESTION DU MARCHÉ

VÉGÉ

STEAK DE CHOU FLEUR MARINÉ — **13,50 €**
1 3 8

2 GARNITURES AU CHOIX COMPRIS DANS LE PRIX
Salade 3 6 10, Frites maison (A), Riz, Écrasé de pomme de terre maison (A) 5 7, Poêlée de légumes maison (A)

SAUCES
AU CHOIX, EN SUPPLÉMENT

Roquefort, Échalotte	**2,00 €**
Poivre, Chimichuri (A) 7 12	
Escalope de foie gras poêlée	**8,00 €**

POUR LES BAMBINS
11,50 € ou 9,50 € sans dessert

UN PLAT AU CHOIX
Nuggets de poulet 1 3, ou Poisson pané 1 3 ou Steack haché.
+ une garniture au choix
Frites, ou Pâtes 1 3, ou Légumes rôtis, ou écrasé de pommes de terre, ou Salade 6 10.

UN DESSERT
Boule de glace ou petit gourmand (riz au lait, chantilly et mousse au chocolat) 1 3 7.

UNE BOISSON
Sirop, Jus de fruits, Limonade, Orangina, Pepsi, Vittel ou Oasis.

Les Desserts

POUR LES GOURMANDS

FROMAGE 3 6 7 8 10 — **6,50 €**
Saint-Félicien

TARTE AUX POMMES (A) 1 3 7 — **8,50 €**
Pâte sablée, compote de pommes, pommes, chantilly ivoire et cannelle

RIZ AU LAIT VANILLE (A) 1 3 7 — **8,00 €**
Crème montée, riz, sauce caramel et crumble au chocolat

CRÈME BRÛLÉE AUX AGRUMES (A) 1 3 7 — **7,00 €**

TARTE AU CHOCOLAT (A) 1 3 7 — **8,50 €**
3 textures

SALADE DE FRUITS (A) — **6,50 €**

CAFÉ OU THÉ GOURMAND (A) 1 3 7 — **9,50 €**
Tarte aux pommes, crème brulée aux agrumes, riz au lait, tarte au chocolat et chantilly

COUPE DE CHAMPAGNE GOURMANDE (A) 1 3 7 — **12,00 €**

SUGGESTION DU MARCHÉ

LES GLACES

COUPE FRAÎCHEUR
GLACE ARTISANALE (A) 1 7 8
Vanille, chocolat noir, café, caramel, fruits des bois, marron, pistache, pruneaux armagnac, menthe.
SORBET ARTISANAL (A) 1 8
Citron, pomme.

1 boule **3,50 €** / 2 boules **6,50 €** / 3 boules **9,50 €**

SUPPLÉMENT CHANTILLY — **1,50 €**

DAME BLANCHE (A) 1 7 8 — **13,00 €**
3 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly.

CHOCOLAT LIÉGEOIS (A) 1 7 8 — **13,00 €**
2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat, chantilly.

CARAMELO LIÉGEOIS (A) 1 7 8 — **13,00 €**
2 boules de glace caramel, 1 boule de glace vanille, sauce caramel, chantilly.

CAFÉ LIÉGEOIS (A) 1 7 8 — **13,00 €**
2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, expresso, chantilly.

CLUB 15 (A) 1 7 8 — **13,00 €**
2 boules de glace marron, 1 boule de glace vanille, coulis de chocolat, chantilly.

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.

Les allergènes
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

Brasserie Club 15 - Carte Gazette (Hiver 2026) BAT4.indd 4-5
23/10/2026 19:17