



Menu de midi

Midi seulement, du lundi au vendredi

Entrée du jour sur l'ardoise

ou

Brie pané



Plat du jour sur l'ardoise

ou

Faux-filet grillé frites maison



Dessert du jour sur l'ardoise

ou

Mousse au chocolat

Entrée du jour : 7,50 € - Plat du jour : 15,00 € - Dessert du jour : 6,50 €

Menu Entrée - Plat ou Plat -Dessert : 17,50 €

Menu Entrée - Plat - Dessert : 21,00 €

Menu Entrée - Dessert : 12,00€

*le
Grand
méchant
Goût*

Menu junior, tous les jours midi et soir 11,00€

Croustillant de poulet ou beignet de cabillaud, garniture au choix
glace une boule ou dessert junior - sirop, jus de fruit ou soft

Les eaux en bouteille

San Pellegrino	50cl 4,00€	100cl 5,50€
Vittel		100cl 5,50€
Perrier	33cl 4,50€	

Sodas, jus, autres

Jus, fruit ou légume (fraise, pomme, ananas, orange, tomate)	25cl 3,80€
Verre de jus de cranberry	25cl 2,50€
Sirop à l'eau (citron, menthe, grenadine, pêche)	25cl 2,00€
Diabolo (citron, menthe, grenadine, pêche)	25cl 4,00€
Sodas (Coca, Coca zéro, FuzeTea, Oasis orange ...)	33 cl 3,80€

Les bières pression artisanales

Les bières de l'Oustal (Baziège, Lavaur) :

La P'tite blonde - (Pale Ale - 5%/Vol)	15cl 2,20€	25cl 4,20€	50cl 8,00€
La Tostada (Amber Ale - 5,5%/Vol)	15cl 2,20€	25cl 4,20€	50cl 8,00€
la Tropical (IPA et Kveik - 5%/Vol)	15cl 2,30€	25cl 4,50€	50cl 8,50€

La blanche du Gué des Moines (Bruguières) :

La Prémambule (Blanche - 6%/Vol)	15cl 2,20€	25cl 4,20€	50cl 8,00€
----------------------------------	------------	------------	------------

<i>Black Licorne</i> bouteille 33cl	5,60€
<i>Affligem sans alcool</i> bouteille 25cl	5,00€

Mais aussi le cidre artisanal de l'Oustal :	33cl	5,60€
--	-------------	--------------

Début et fin de repas

Revenez-îles (planteur maison 6°)	14cl 6,00€
Chien de Mémé (vin d'orange doux maison 15,7°)	6cl 7,00€
Ricard (Tomate, perroquet, mauresque, feuille morte + 0,50€)	2cl 4,00€
Kir cassis	6,50€
Whisky (J&B ou William Lawson's)	4cl 5,50€

Café	(double 3,80€)	2,10€
Déca	(double 4,20€)	2,20€
Café crème	(double 4,80€)	2,50€
Black lungo (café américain allongé)		2,50€
Capuccino		4,00€
Thé (menthe, earl grey, fruits rouges, nature ...)		3,50€
Infusion (verveine, tilleul, tilleul menthe, camomille ...)		3,50€

La Grande Méchante Carte, midi et soir

Pour commencer

Tataki de thon, graines de sésame, guacamole 🍷	14,90 €
Accras de morue au piment du Laos 🍷	12,90 €
Foie gras mi-cuit (toasts, confiture de figues) 🍷	22,00 €
Moules gratinées 🍷	11,00 €
Salade Lutèce (jambon, emmental, croutons, oignons frits, oeuf dur) 🍷	9,90 €
Salade Thalassa (Saumon gravlax, courgettes, crème de ciboulette, tomates) 🍷	14,90 €
Salade Cocotte (poulet pané, tomates, lard grillé, oeuf dur, maïs) 🍷	13,90 €

Pour les carnivores...

Confit de canard, frites maison salade 🍷	19,00€
Souris d'agneau aux épices douces 🍷	26,00€
Émincé de magret de canard sauce miel soja 🍷	22,00€
Tartare de boeuf ariégeois au Bethmale 🍷	18,00€
Entrecôte grillée (400 grammes) 🍷	27,00€
Le burger italien et ses frites maison 🍷	18,00€

(fromage provola, parmesan, cheddar, oignons frits, tomate, steak haché façon bouchère)

Accompagnements possibles : frites maison, légumes de saison, pâtes ... demandez-nous

Sauces : demandez-nous

🍷 Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts

🍷🏪 Ce logo indique qu'un produit cuisiné est acheté auprès de nos fournisseurs

Pour les autres...

Steak de thon grillé sauce vierge 🍷	21,00€
Seiche géante grillée en persillade 🍷	22,00€
Bar entier grillée sauce vierge (environ 500 grammes) 🍷	24,00€
Brochette de saumon et Saint-Jacques à la crème de poireaux 🍷	23,00€

accompagnements possibles : Riz, légumes de saison, pâtes, frites ... demandez-nous

Et pour finir en Douceur

Crème Brulée au café 🍷	8,00 €
Profiteroles sauce chocolat chaud et chantilly* 🍷🍴	8,50 €
Sablé citron meringué 🍷	8,00 €
Tiramisu aux fraises, pamplemousse et baies roses 🍷	8,50 €
Brioche perdue au caramel, glace vanille* 🍷🍴	8,50 €
Mousse au chocolat 🍷	6,50 €
Café très gourmand (ou déca, ou thé, ou infusion) 🍷	8,50 €
Shooter gourmand (Rhum arrangé maison, limoncello maison ..) 🍷	9,00€



Café ou chocolat liégeois ou dame blanche* 🍷🍴	7,50 €
Coupe colonel citron vert* 🍷🍴	7,50 €
Glace* ou sorbet*, la boule 🍷🍴	2,00 €

(Vanille, café, chocolat , caramel beurre salé / Poire, citron vert, framboise)

* Les glaces et sorbets ne sont pas faits au restaurant, tout le reste de nos desserts est fait maison

🍷 Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts

🍷🍴 Ce logo indique qu'un produit cuisiné est acheté auprès de nos fournisseurs