

# Le Gourmet

MENU À 42€

ACCORD AVEC LES VINS 55€  
(3 VERRES)

## ENTRÉE

FOIE GRAS MAISON

OU / OR

FILET ROUGET SAUCE VIERGE AU FRUIT DE  
LA PASSION  
RED MULLET FILET

## PLAT

TOURNEDOS DE BOEUF À LA CRÈME DE  
MOULIS  
BEEF TOURNEDOS WITH CHEESE

OU / OR

NOIX DE ST JACQUES SAUCE CRUSTACÉS  
SCALLOPS WITH CRUSTACEAN

OU / OR

RIS DE VEAU SAUCE ÉCHALOTES  
SWEETBREADS WITH SHALLOT

## FROMAGES ARIÉGEAIS

ARIÈGE CHEESES

## DESSERT

VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANÇAISE  
ALL OUR BEEF IS OF FRENCH ORIGIN

PRIX NET SERVICE COMPRIS  
PRICE NET / SERVICE INCLUDED

## MENU DU JOUR 16€

*(Servi le midi du lundi au vendredi)  
(Served for lunch from Monday to Friday)*

**VIN AU VERRE 4.70€**  
*ROUGE, BLANC, ROSÉ*

**Glass of Wine 4.70€**  
*Red, White, Rosé*

## MENU ENFANT 12€

*Children menu 12€*

**ENTRÉE**  
Starter

**VIANDE OU POISSON**  
Meat or Fish

**DESSERT**

# Le Marmiton

## MENU À 22€

*disponible en semaine uniquement*

### ACCORD AVEC LES VINS 30€

*(2 VERRES)*

#### ENTRÉE

*SOUPE DE MELON AU  
MUSCAT*

*MELON SOUP*

*OU / OR*

*TERRINE DE CHÈVRE AUX NOIX  
MARMELADE DE POMME*

*GOAT TERRINE WITH APPLE*

#### PLAT

*NOISETTES DE PORC SAUCE DIABLE*

*PORK WITH CHILI SAUCE*

*OU / OR*

*POISSON DU JOUR*

*FISH OF THE DAY*

#### DESSERT

## MENU VÉGÉTARIEN 20€

*CARPACCIO DE  
BETTERAVES AU  
PARMESAN*

*BEEF WITH CHEESE*

*ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON*

*VEGETABLE*

*DESSERT*

# *Le Petit Minotier*

**MENU À 32€**

**ACCORD AVEC LES VINS 45€**

*(3 VERRES)*

## **ENTRÉE**

*SALADE DE RIS AUX PLEUROTTES*

*SWEETBREADS WITH MUSHROOM*

**OU / OR**

*TARTARE DE DORADE ROYALE  
AUX HERBES*

*SEA BREAM TARTAR*

**OU / OR**

*CARPACCIO DE BETTERAVES AU  
PARMESAN*

*BEEF WITH CHEESE*

## **PLAT**

*SELLE D'AGNEAU CRÈME D'AIL*

*LAMB WITH GARLIC*

**OU / OR**

*FILET DE TRUITE À LA NOISETTE*

*TROUT WITH HAZELNUT*

**OU / OR**

*CASSOULET MAISON*

## **FROMAGES ARIÉGEOIS**

*ARIÈGE CHEESE*

## **DESSERT**

# *La Carte*

*FOIE GRAS MAISON*  
*HOMEMADE FOIE GRAS*  
*25.00 €*

*SALADE DE RIS AUX*  
*PLEUROTTE*  
*SWEETBREADS WITH MUSHROOM*  
*14.00 €*

*TARTARE DE DORADE ROYALE*  
*AUX HERBES*  
*SEA BREAM TARTAR*  
*14.00 €*

*TERRINE DE CHÈVRE AUX*  
*NOIX MARMELADE DE*  
*POMME*  
*GOAT TERRINE WITH APPLE*  
*12.00 €*

*CARPACCIO DE BETTERAVES AU PARMESAN*  
*BEETS WITH CHEESE*  
*12.00 €*

*SOUPE DE MELON AU MUSCAT*  
*MELON SOUP*  
*10.00 €*

*POISSON DU JOUR*  
*FISH OF THE DAY*  
*19.00 €*

*FILET DE TRUITE À LA NOISETTE*  
*TROUT WITH HAZELNUT*  
*19.00 €*

# *La Carte*

*FILET ROUGET SAUCE VIERGE AU FRUIT DE  
LA PASSION  
RED MULLET FILET  
19.00 €*

*NOIX DE ST JACQUES SAUCE CRUSTACÉS  
SCALLOPS WITH CRUSTACEAN  
24.00 €*

*RIS DE VEAU SAUCE ÉCHALOTES  
SWEETBREADS WITH SHALLOT  
25.00 €*

*TOURNEDOS DE BOEUF À LA CRÈME DE MOULIS  
BEEF TOURNEDOS WITH CHEESE  
25.00 €*

*CASSOULET MAISON  
HOMEMADE CASSOULET  
19.00 €*

*SELLE D'AGNEAU À L'AIL  
LAMB WITH GARLIC  
20.00 €*

*NOISETTES DE PORC SAUCE DIABLE  
PORK WITH CHILI SAUCE  
18.00 €*

# *Desserts*

## *des Menus à 20 € et 32 €*

*MOUSSE CHOCOLAT*  
*CHOCOLAT MOUSSE*  
*6.90 €*

*ILES FLOTTANTES*  
*FLOATING ISLANDS*  
*6.90 €*

*FROMAGE*  
*CHEESE*  
*6.90 €*

*SALADE DE FRUITS DE SAISON*  
*SEASONAL FRUIT SALAD*  
*6.90 €*

*NOUGAT GLACÉ*  
*ICED NOUGAT*  
*7.90 €*

*SORBET 2 BOULES : CASSIS, POIRE, CITRON*  
*(BLACKCURRANT, PEAR, LEMON)*  
*6.00 €*

*GLACE 2 BOULES : VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ, FRAISE*  
*(VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, PISTACHIO, STRAWBERRY)*  
*6.00 €*

*CRÊPE AU SUCRE*  
*CRÊPE WITH SUGAR*  
*6.90 €*

*PRIX NET, SERVICE COMPRIS*

*PRICE NET, SERVICE INCLUDED*

*TOUS NOS DESSERTS À L'EXCEPTION DES*  
*GLACES SONT FAIT MAISON*

*ALL OUR DESSERTS EXCEPT ICE CREAM ARE HOMEMADE*

# Desserts

## du Menu à 42 € et de la Carte

MOUSSE CHOCOLAT  
CHOCOLAT MOUSSE  
6.90 €

ILES FLOTTANTES  
FLOATING ISLANDS  
6.90 €

FROMAGE  
CHEESE  
6.90 €

SALADE DE FRUITS DE SAISON  
SEASONAL FRUIT SALAD  
6.90 €

NOUGAT GLACÉ  
ICED NOUGAT  
7.90 €

SORBET 2 BOULES : CASSIS, POIRE, CITRON  
(BLACKCURRANT, PEAR, LEMON)  
6.00 €

GLACE 2 BOULES : VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ, FRAISE  
(VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, PISTACHIO, STRAWBERRY)  
6.00 €

CRÊPE AU SUCRE  
CRÊPE WITH SUGAR  
6.90 €

CRÊPE AU CHOCOLAT  
CRÊPE WITH CHOCOLATE  
7.90 €

PROFITÉROLES AU CHOCOLAT CHAUD  
HOT CHOCOLATE PROFITERROLES  
8.90 €

COLONEL  
LEMON SORBET WITH VODKA  
8.50 €

POIRE WILLIAMS  
PEAR SORBET WITH PEAR BRANDY  
8.50 €

IRISH COFFEE  
IRISH COFFEE  
9.50 €