

Le Gourmet

MENU À 45€

ACCORD AVEC LES VINS 60€
(3 VERRES)

ENTRÉE

FOIE GRAS MAISON

OU / OR

*FILET DE ROUGET CRÈME DE PANAIS AU
BEURRE D'ANIS*

RED MULLET FILET

OU / OR

HUITRES DE MARENNES (10)
OYSTERS

PLAT

*TOURNEDOS DE BOEUF MIGNONETTE DE
POIVRE*

BEEF STEAK WITH PEPPER

OU / OR

NOIX DE ST JACQUES À L'ORANGE

SCALLOPS WITH ORANGE

OU / OR

RIS DE VEAU RÔTI SAUCE BANYULS

SWEETBREAD WITH BANYULS

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 23€

disponible en semaine uniquement

ACCORD AVEC LES VINS 32€

(2 VERRES)

ENTRÉE

*CRÈME DE BUTTERNUT OEUF
POCHÉ BRISURE DE CHATAIGNE*

CREAM OF BETTERNET EGG POACHED

OU / OR

SOUPE DE POISSON

FISH SOUP

PLAT

*SUPRÊME DE PINTADE SAUCE
BASMATIQUE*

GUINEA FOWL SAUCE BASMATIQUE

OU / OR

FILET DE DORADE ROYALE

SEA BREAM FILLET

DESSERT

MENU VÉGÉTARIEN 23€

*CRÈME DE BUTTERNUT
BRISURE DE CHATAIGNE*

CREAM OF BETTERNET

ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON

VEGETABLE

DESSERT

Le Petit Minotier

MENU À 33€

ACCORD AVEC LES VINS 47€

(3 VERRES)

ENTRÉE

ROULÉ DE FILET DE SOLE COQUES
ET CRUSTACÉ

FILET OF SOLE

OU / OR

BALLOTINE DE VOLAILLE AU FOIE
GRAS CONFITURE DE FIGUES

BALLOTINE WITH VOLLAILE FIG JAM

PLAT

MÉDAILLON DE CERF SAUCE
GRAND VENEUR

DEER FILLET RED FRUIT SAUCE

OU / OR

TRUITE ROYALE DE MONTBEL À LA
NOISETTE (BIO)

TROUT WITH HAZELNUT

OU / OR

CASSOULET MAISON

FROMAGES ARIÉGEAIS

ARIÈGE CHEESE

DESSERT

La Carte

FOIE GRAS MAISON
25.00 €

ROULÉ DE FILET DE SOLE
COQUES ET CRUSTACÉ
FILET OF SOLE
14.00 €

BALLOTINE DE VOLAILLE
AU FOIE GRAS CONFITURE
DE FIGUES
BALLOTINE WITH VOLLAILLE FIG JAM
14.00 €

CRÈME DE BUTTERNUT
OEUF POCHÉ BRISURE DE
CHATAIGNE
LENTIL WITH EGG
13.00 €

HUITRES DE MARENNES (12)
OYSTER
25 .00 €

FILETS DE ROUGET CRÈME DE
PANAIS AU BEURRE D'ANIS
TROUT CARPACCIO WITH HERBS
20.00 €

FILET DE DORADE ROYALE
SEA BREAM FILLET
18.00 €

La Carte

NOIX DE ST JACQUES À L'ORANGE

SCALLOPS WITH ORANGE

24.00 €

TRUITE ROYALE DE MONTBEL À LA NOISETTE

TROUT WITH HAZELNUT

20.00 €

RIS DE VEAU RÔTI SAUCE BANYULS

SWEETBREAD WITH BANYULS

25.00 €

TOURNEDOS DE BOEUF MIGNONNETTE DE POIVRES

BEEF STEAK WITH PEPPER

25.00 €

CASSOULET MAISON

HOMEMADE CASSOULET

19.00 €

MÉDAILLON DE CERF SAUCE GRAND VENEUR

DEER FILLET RED FRUIT SAUCE

19.00 €

SUPRÊME DE PINTADE SAUCE BALSAMIQUE

GUINEA FOWL SAUCE BASMATIQUE

18.00 €

*Desserts des menus Le
Marmiton et le Petit Minotier*

◆
*MOUSSE CHOCOLAT
CHOCOLAT MOUSSE
6.90 €*

*ILES FLOTTANTES
FLOATING ISLANDS
6.90 €*

*FROMAGE
CHEESE
8.90 €*

*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)
6.50 €*

*GLACE 2 BOULES : VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ, FRAISE
(VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, PISTACHIO, STRAWBERRY)
6.50 €*

*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 à la carte et du Menu Gourmet

MOUSSE CHOCOLAT
CHOCOLAT MOUSSE
6.90 €

ILES FLOTTANTES
FLOATING ISLANDS
6.90 €

FROMAGE
CHEESE
8.90 €

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)
6.50 €

GLACE 2 BOULES : VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ, FRAISE
(VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, PISTACHIO, STRAWBERRY)
6.50 €

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 €