

Le Gourmet

MENU À 45€

ACCORD AVEC LES VINS 60€
(3 VERRES)

ENTRÉE

Foie Gras maison

ou/or

*Noix de St Jacques aux
poireaux crème de coques*

walnuts of St. Jacques

PLAT

Agneau de lait en croûte d'herbes

saddle of lamb

ou/or

Navarin de lotte aïoli

Ling

ou/or

*Ris de veau rôti à la crème de
Blanquette de Limoux*

*Sweetbread with Blanquette
de Limoux*

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

Œuf mollet sur lit de lentilles vinaigrette

soft-boiled egg with lens

OU / OR

Salade printanière aux légumes de saison

spring salad

PLAT

*Filet de mignon de porc a la
moutarde et estragon*

mignon of pork

OU / OR

Poisson du jour

fish of the day

DESSERT

MENU VÉGÉTARIEN 23€

Œuf mollet sur lit de lentilles

soft-boiled egg with lens

Assiette de légumes de saison

Vegetable

DESSERT

Le Petit Minotier

MENU À 33€

ACCORD AVEC LES VINS 47€
(3 VERRES)

ENTRÉE

*Jambon et asperges sauce
mousseline*
ham with asparagus

ou/or

*Carpaccio de thon mariné au
sésame*
tuna carpaccio

PLAT

Filet de canard aigre doux et grenade
duck fillet
ou/or

Truite de Montbel au beurre d'ail noir
butter trout
ou/or

Cassoulet maison

FROMAGES ARIÉGEOIS

ARIÉGE CHEESE

DESSERT

La Carte

Foie gras maison

25.00 €

Carpaccio de thon mariné

au sésame

Tuna carpaccio

15.00 €

Jambon et asperges sauce

mousseline

ham with asparagus

14.00 €

Œuf mollet sur lit de

lentilles vinaigrette

soft-boiled egg with lens

14.00 €

Salade printanière aux

légumes de saison

Spring salad

13.00 €

Poisson du jour

fish of the day

20.00 €

Navarin de lotte aïoli

Ling

24.00 €

La Carte

*Noix de St Jacques aux poireaux crème
de coques*

walnuts of St Jacques

25.00 €

Truite de Montbel au beurre noir

better trout

21.00 €

*Filet de mignon de porc à la
moutarde et estragon*

mignon of porc

19.00 €

Filet de canard aigre doux et grenade

duck fillet

19.00 €

Cassoulet maison

Homenade cassoulet

19.00 €

*Selle d'agneau de lait en côte
d'herbes*

saddle of lamb

20.00 €

*Ris de veau rôti à la crème
de Blanquette de Limoux*

sweetbread with Blanquette de Limoux

23.00 €

*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 €