



BIENVENUE CHEZ NOUS !

Pour un voyage culinaire hors pair !

LES ENTRÉES —

Moules à la Plancha (grillées) <i>Grilled Mussels</i>	13.00 €
Vol au vent de gésiers confits, compotées d'oignons, champignons et foie gras <i>Vol au vent of candied duck gizzards, stewed onions, mushrooms and foie gras</i>	14.50 €
Assiette de Pays en duo (Jambon de montagne, terrine de campagne) <i>Duo country plate (Mountain ham, country terrine)</i>	13.00 €
Salade Italienne (salade, pesto, Mozzarella, copeaux de Parmesan, magrets séchés) <i>Italian Salad (salad, pesto, mozzarella, parmesan shavings, dried duck breast)</i>	13.50 €
Tartare de Saumon et d'asperges marinées aux herbes fraîches parsemées d'agrumes <i>Salmon tartare with asparagus marinated in fresh herbs sprinkled with citrus</i>	14.00 €
Salade Verte <i>Green salad</i>	7.50 €
Salade Paysanne (Gésiers, lardons, croûtons, copeaux de foie gras, magrets séchés et jambon de montagne) <i>Salad of gizzards, bacon, croutons, foie gras, dried Duck breasts and mountain ham</i>	14.50 €
Aumônière de chèvre frais au miel de "La Galante" sur son lit de salade verte et magrets séchés <i>Fresh goat cheese with honey on green salad and dried duck breasts</i>	15.50 €
Salade Saisonnière (composée de légumes de saison) <i>Seasonal vegetable salad</i>	10.50 €
Terrine de Foie Gras de Canard au Muscat et son toast surprise <i>Duck foie gras terrine with Muscat and surprise toast</i>	18.00 €

LES POISSONS —

Loup (bio) rôti à la Méditerranéenne <i>Mediterranean style roast sea bass (bio)</i>	22.50 €
Gambas poêlées dans son jus <i>Pan-fried prawns in its own juice</i>	17.00 €
Filet Truite Bio Rôti en croûte d'amandes /noisettes <i>Roast "bio-raised" trout with almond crust</i>	18,50 €
Gambas flambées au Whisky <i>Prawns flambéd with Whisky</i>	19.50 €
Duo de Saumon et gambas, crème de Chorizo et piment d'Espelette <i>Duo of salmon and prawns, chorizo cream and espelette pepper</i>	17,50 €
Parillade de poissons (selon arrivage) <i>Fish grillade</i>	24.50 €

LES VIANDES —

Cuisse de Canard confite, pommes de terre persillées aux cèpes <i>Confit of duck thigh, parsley potato with porcini mushrooms</i>	18.00 €
Entrecôte aux herbes de la Garrigue Entrecôte sauce marchand de vin <i>Steak with garrigue herbs or wine merchant sauce</i>	21.50 € 24.50 €
Cassoulet Façon Hôtel de France <i>Hearty stew with Haricots beans with Duck, sausage and pork or lamb</i>	18.00 €
Tournedos de Magrets de canard au Banyuls <i>Duck breasts Tournedos with Banyuls</i>	18.00 €

MENU ENFANT 8.50 €

Jusqu'à 10 ans / *Childrens' Menu*

Salade Saisonnière ou assiette du pays
Seasonal salad or country plat

Steak Grillé ou filet de poisson
Grilled Steak or Fish fillet

Desserts que pour les enfants qui sont Sages
Puddings for kids who are wise!

MENU À 23 €

Terrine de campagne à la Noisette
Country terrine with hazelnut

or

Vol au vent de gésiers confits, compotée d'oignons et champignons
Vol au vent of candied duck gizzards, stewed onions, mushrooms

or

Aumônière de chèvre frais au miel de "La Galante"
Fresh goat cheese with honey "La Galante"

or

Moules à la Plancha (Moules grillées) *Grilled Mussels*

or

Salade Paysanne
(Gésiers, lardons, toast oignons confits, champignons)
Salade with gizzards, bacon, toast onions, confits and mushrooms

or

Tartare de saumon mariné aux herbes fraîche et agrumes
Salmon tartare marinated with fresh herbs and citrus

Filet de Cabillaud, crème de chorizo et piment d'Espelette
Cod fillet, chorizo cream and espelette pepper

or

Cassoulet façon Hôtel de France
Regional speciality; hearty stew of Haricot Beans with Duck, Sausage and Pork or Lamb

or

Filet de truite rôti en croûte d'amandes et noisettes persillées
Roast trout fillet in almond crust and parsley hazelnuts

or

Entrecôte Sauce Marchand de vin
(avec un Supplément de 3€) *Steak with wine merchant sauce*

or

Pavé de saumon à la citronnelle cuit dans sa gondole
Lemongras salmon

Dessert au choix
Dessert of your choice

* Pour nos amis végétariens, une formule sur la base du menu à 23.00 € vous sera proposée suivant le retour du marché. * *Vegetarian option*

MENU À 34 €

Croustillant de chèvre frais au thym et magrets séchés sur son lit de verdure
Baked goat cheese salad with dried duck breast

or

Terrine de Foie Gras au Muscat et son toast surprise
Foie gras terrine with Muscat and surprise toast

or

Salade de Poulpes en persillade, filet de saumon mariné aux herbes fraîches
Octopus salad with parsley, marinated salmon fillet with fresh herbs

Cuisse de Canard Confité, pommes de terre persillées aux cèpes
Confit of duck thigh, parsley potato with porcini mushrooms

or

Tournedos de Magret de Canard laqué au jus de pomme
Duck breasts tournedos with apple juice

or

Pavé de Veau cuit dans son jus
Veal steak cooked in its own juice

or

Loup rôti à la Méditerranéenne
Mediterranean style roast sea bass (bio)

or

Duo de saumons et gambas, crème de chorizo
Duo of salmon and prawns, chorizo cream

Dessert au choix
Dessert of your choice

MENU DU TERROIR 27.00 €

Terrine de Foie Gras de Canard au Muscat
Duck foie gras terrine with Muscat

Cassoulet Façon Hotel de France

Regional speciality; Hearty stew of Haricot Beans with Duck, Sausage and Pork

or

Cuisse de Canard confite
Confit of duck thigh cooked in its own juice

Chèvre frais caramélisé au miel parsemé d'éclats d'amandes et noisettes
Fresh Goat's cheese caramelized with honey and topped with chopped almonds and Hazel nuts

or

Panaché de fruits de saison arrosé de Blanquette Ancestrale
Seasonal fruit salad marinated in Blanquette Ancestral

CARTE DES VINS

A TRAVERS CETTE SELECTION, NOUS VOUDRIONS VOUS FAIRE DECOUVRIR NOTRE REGION ET LE TRAVAIL DE NOS VITICULTEURS. NOUS VOUS PROPOSONS UN VIN SERVI AU VERRE...

BLANC

Capdepon "chardonnay" IGP pays d'oc
Domaine des 3 Fontaines
Villelongue d'Aude 11300 18 cl 4.00€

ROSÉ

Domaine la Rolande IGP pays d'oc 4.00€
Cépages: Syrah à La Digne d'Amont 11300

ROUGE

Capdepon "Merlot" IGP pays d'Oc 4.00€
Domaine des 3 Fontaines
Villelongue d'Aude 11300

VINS ROUGES

Appellation Corbières

Château du Vieux Parc AOP à Conilhac 11200 37.50 cl 15.00€
 * Cuvée tradition 2017 9.50€
Cépages : Carignan, Syrah, Grenache

* Cuvée sélection "fut de chêne" 2016 22.50€
Cépages : carignan, syrah, grenache, mourvèdre

Château les Palais AOP 2018 12.50€ 17.00€
Cépages : Carignan, Grenache, Syrah
à St Laurent de la Cabrerisse 11220

Château Haut Gléon AOP 2016 29.50€
élevage 12 mois en barriques
Cépages :carignan, grenache, syrah
à 11360 Villeseque-des-Corbières

Château Grand Moulin AOP 2019 23.00€
"vieilles vignes et fut de chêne"
Cépages : Syrah, Grenache, Carignan,
Mourvèdre à Lezignan Cbres 11200

Appellation IGP pays d'Oc

Capdepon "Merlot" IGP pays d'Oc 2019 14.50€
Domaine des 3 Fontaines
Villelongue d'Aude 11300

Domaine la Rolande IGP pays d'Oc 2016 15.50€
Cuvée "Phénix "
Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon, Carignan
La Digne d'Amont 11300

Appellation Cotes de Malepère

Domaine de Matibat AOP 2018 14.00€
Cépages : Merlot, Cabernet franc, Cabernet
sauvignon, cot à St Martin de Villeréglan 11300

Domaine de Lassalle AOP 2016 "Fut de chêne" 16.50€
Cépages :Merlot, Cabernet franc,
Cabernet sauvignon à Rouffiac 11250 Appellation

Minervois

Domaine Tour Boisée AOP 2018  14.00€ 18.00€
Cépages : Grenache, Carignan, Cinsault
à Laure Mvois 11800

Appellation Limoux 50 cl 75 cl
 Cave l'Oustal Anne de Joyeuse AOP 18.00€
 * Coquelicot Limoux 2017
Cépages : Merlot, syrah, malbec, cabernet
franc à Limoux 11300

* La Butinière "Fut de chêne" 2018 24.50€
Cépages : Merlot, cabernet, syrah, malbec
à Limoux 11300

Appellation Fitou



Domaine Maynadier AOP 2018 37.50 cl 15.50€
"Cuvée de l'ancêtre" 10.00€
Cépages : Carignan noir, Grenache noir,
Syrah à fitou 11510

Appellation cotes du Roussillon

Château Montner AOP 2018 13.00€ 16.00€
Cépages : Syrah, Carignan, Grenache noir
à Montner 66720

Château Planères AOP 2016 37.50 cl 19.00€
"Cuvée prestige, Fut de chêne" 12.50€
Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache noir

Appellation IGP Côtes Catalanes

Domaine Cazes IGP 2018  
Le canon du Maréchal
Cépages : 50% Syrah, 50% Merlot
à Rivesaltes 66602 16.50€

Appellation Collioure

Les Celliers des Dominicains AOP 2018 17.50€ 22.50€
Collioure Matisse
Cépage : Grenaches noir, Mourvèdres,
Carignan à Collioure 66190

Saint Emilion grand cru

Château Franc Patarabet AOP 2015 41.50€
"Fut de chêne"
Cépages : Merlot, Cabernet franc,
Cabernet sauvignon à Saint Emilion 33330

VINS PÉTILLANTS

Appellation Blanquette de Limoux

Capdepon Brut AOP 22.00€
Cépages : Mauzac, Chenin, Chardonnay
Domaine des 3 Fontaines
Villelongue d'Aude 11300

Capdepon Méthode ancestrale AOP 22.00€
Cépages : 100% Mauzac
Domaine des 3 Fontaines
Villelongue d'Aude 11300

Appellation Crémant de Limoux

Maison Antech "Grande cuvée" Brut AOP 26.00€
Cépages : Chardonnay, Chenin, Mauzac
à Limoux 11300

Appellation Champagne

Veuve Pelletier Brut AOP
Elaboré par la maison BURTIN à Epernay 51331

Prix net TTC service inclus

VINS BLANCS

	50 cl	75 cl
Appellation IGP pays d'Oc		
Capdepon "chardonnay" IGP pays d'oc <i>Domaine des 3 Fontaines Villedongue d'Aude 11300</i>		14.50€
Appellation Corbières		
Château les Palais AOP <i>Bourboulenc, Roussanne, Vermentino, à St Laurent de la Cabrerisse 11220</i>	12.00€	15.50€
Appellation Limoux		24.50€
La Butinière "Chardonnay" AOP <i>Elevé en fut de chêne L'Oustal Anne de Joyeuse à Limoux 11300</i>		
Appellation Minervois		
Château Tour Boisée AOP  <i>Cépages : marsanne, macabeu, muscat, roussanne, vermentino à Laure Minervois 11800</i>	14.00€	18.50€
Appellation Cotes du Roussillon		
Château Planères AOP <i>Cépages: Malvoisie, Rolle, Grenache à St Jean Lasseille 66300</i>	37.50 cl 11.50€	15.50€
Château Montner AOP <i>Cépages : Vermentino, Grenache blanc à Estagel 66310</i>	12.00€	14.50€
Appellation Monbazillac		23.00€
Bajac AOP 2014 <i>Mis en bouteille à la propriété de Monbazillac 24100 Dordogne</i>		
Appellation Bourgogne Aligoté		
Valentin Vignot AOP <i>Cépage : Aligoté à Nuits St Georges 21700</i>		25.50€
VINS ROSES	50 cl	75 cl
Appellation IGP pays d'Oc		
Domaine la Rolande IGP pays d'oc <i>Cépages: Syrah à La Digne d'Amont 11300</i>		14.50€
Appellation Corbières		
Château les Palais AOP <i>Cépages: Cinsault, Grenache, Syrah à St Laurent de la Cabrerisse 11220</i>	12.00€	15.50€
Appellation Minervois		
Domaine Tour Boisée AOP  <i>Cépages : Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah à Laure Mvois 11800</i>	17.50€	13.50€
Appellation Cotes du Roussillon		
Château Planères "Cuvée Prestige" AOP <i>Cépages: Syrah, Cinsault, Grenache à Camelas 66300</i>	37.50 cl 11.50€	15.50€
Château Montner AOP <i>Cépages : Syrah, Grenache noir à Estagel 66310</i>	12.00€	14.50€

Vous avez la possibilité d'emporter à la fin du repas la bouteille non terminée. Demandez nous un vini-sac pour l'emporter discrètement.

APERITIFS

Ricard, Pastis, Pacific	2 cl	2.50€
Banyuls, Maury, Muscat, Porto	4 cl	2.60€
Martini Rouge ou blanc, Suze	4 cl	2.60€
Kir Vin Blanc	10 cl	2.60€
Kir Blanquette	10 cl	3.60€
Coupe de Blanquette	10 cl	3.20€
Cocktail Pardi	15 cl	7.50€

DIGESTIFS

Marc de Banyuls	2 cl	3.50€
Chartreuse	2 cl	3.50€
Armagnac, Cognac, Calvados, Cointreau	2 cl	3.50€
Eau de Vie Poire ou Prune	2 cl	3.50€
Rhum Blanc ou Brun	2 cl	3.50€
Tequila, Vodka, Gin, Malibu	2 cl	3.00€
Get 27 ou 31, Baileys	4 cl	3.50€
Gd Marnier, Mrie Brizard, Fraise des bois	4 cl	3.50€
Whisky Baby	2 cl	3.00€
Whisky Aberlourid	2 cl	3.30€
10 ans ages Baby	4 cl	6.00€

BIERES PRESSION

Blonde	12 cl	1.70€	25 cl	3.30€
Picon bière			25 cl	3.80€
Panaché	12 cl	1.50€	25 cl	3.00€

BIERES BOUTEILLES

Bières Artisanales du Quercorb	25 cl	6.00€
Pelfort blonde	25 cl	4.00€
1664 <i>Sans Alc</i>	25 cl	3.40€
Desperados	33 cl	4.50€

JUS DE FRUITS 25cl

Abricot, Poire, Tomate, Ananas	3.20€
ACE (Orange Carotte Citron)	3.20€
Pomme artisanal de Sonnac / l'Hers (100% pur jus)	3.20€
*Jus d'orange ou Citron pressé	3.60€

EAUX MINÉRALES

	25 cl	50 cl	100 cl
Vittel	2.60€	3.50€	4.50€
Badoit, S. Pellegrino		3.50€	4.50€
Vichy St. Yorr	3.30€		
Perrier 33cl	3.30€		

SODAS

Coca Cola	33 cl	3.30€
Orangina	25 cl	3.30€
Schweppes	20 cl	3.30€
Cacolac	20 cl	3.00€
Ice tea	25 cl	3.30€

BOISSONS CHAUDES

Thé	2.60€
Infusion	2.60€
Expresso	1.,80€
Grand Café	2.60€
Grand Crème	2.60€
Grand Chocolat	2.60€
Cappuccino	3.50€

Prix net TTC service inclus