


Menu du soir*

*Composé exclusivement de bocaux stérilisés régionaux.



Tartinables

Canard à la provençale
Caviar d'aubergine 
Friton de canard au piment d'Espelette
Pâté de porc au poivre de timut
Pâté de porc à l'ail des ours
Thon chorizo
Tomate jambon

Formule 9€

- 1 tartinable au choix
 - 1 verre de vin / boisson*
- *jus, bières, coca, orangina, perrier

Entrées

Galantine de poulet
Nougadock (rilette de hadock)
Tartinable au choix

Foie gras de canard +8€
Foie gras de canard au chivas +10€

Formule 20€

Entrée/plat ou Plat/dessert

Plats

Blanquette de veau
pomme de terre, carotte, champignon

Feijoada revisitée
poitrine fumée, saucisse de morteau, palette,
citron, tomate, haricots brésiliens

Fricot d'agneau
carotte, pomme de terre, olive

Goulash
boeuf, bière blonde, paprika, oignon, pomme
de terre, patate douce

Ratatouille 
tomate, aubergine, courgette, poivron

Saumon moutarde
pomme de terre, crème, moutarde, aneth

Saucisse purée
saucisse de porc confite, pomme de terre

à la carte 15€

Plat au choix

Desserts

Moelleux chocolat-framboise
Flan chocolat ou caramel
Pain perdu pomme-framboise
Friand aux amandes



*convient à l'alimentation végétarienne

Carte des boissons



Sodas

Limonade 33cl	2€
Diabolo 33cl grenadine, pêche, menthe, citron	2,20€
Perrier 33cl	3,50€
Coca cola 33cl	3,50€
Coca cola zéro 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€

Bières

Heinkein 25 cl	3€
Tango 25cl (sirop + bière)	3,20€
Panaché 33cl (limonade + bière)	3,20€
Monaco 33cl (sirop + limonade + bière)	3,50€
Caporal artisanale et locale blanche, blonde, rousse	4,50€
1664 0% alcool	3€

Jus de fruits / Eaux

Jus Pampryl 25cl orange, pomme, ananas, abricot	3€
Jus bio et local Marcel Bio 25cl orange, pomme, raisin, tomate, pêche, abricot, poire	5€
Sirop à l'eau grenadine, menthe, thé à la pêche, citron	2€

Alcool

Verre de vin rouge, rosé, blanc	4,50€
Ricard	3,50€
Pastis	3,50€
Whisky Ballantines, Chivas 12 ou 18 ans, Nikka	6 à 12€
Armagnac 15ans, hors d'âge	6 à 12€
Vodka Absolut	3,50€
Champagne Cuvée Maison Nougaro	9€


Boissons chaudes

Café ristretto, espresso, long, déca	2€
Café 'lacté' noisette, cappucino, latté biscuit&caramel	2,50€
Chocolat chaud	2,50€
Thé menthe, fruits rouges, earl grey, roibos	2,50€



Carte des vins





Blancs

	75cl
IGP D'Oc Domaine des 2 Ruisseaux 	15€
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Papolle	16€
VDF Loire Chemin de La Patte de Chat	17€
IGP D'Oc Le Méconnu (vin de Paziols) 	18€
AOP Bergerac Domaine Le Fagé 	18€
AOP Bordeaux Château Mancèdre (Pessace Léognan)	36€
AOP Loire Pouilly Fumé Domaine de Villebois	38€

Rosés

IGP D'Oc Domaine des 2 Ruisseaux 	15€
IGP d'Oc Le Méconnu (vin de Paziols) 	20€
AOP Côté de Provence Château de Clarettes	23€
AOP St Chinian Cuvée Camille	24€

Rouges

IGP Côtes de Gascogne Domaine Papolle 	15€
AOP Fitou Domaine de Roudène (Vin de Paziols) 	15€
AOP Bordeaux Château Puy Marceau	19€
AOP Minervois La Livinière Cuvée d'Aldène	33€
AOP Bordeaux Franc Le Maine (Saint Émilion)	39€
AOP Chinon Raffaut Le Puy	44€

Vins effervescents

Italie D.O.C Prosecco Brut n°10	27€
Italie D.O.C Prosecco Brut n°7 Bio rosé	27€



*Disponible au verre

