

L'APÉRO

COCKTAILS & BOISSONS ALCOOLISÉS

Caipirinha 9
Cachaca, sucre, citron vert

Mojito 9
Rhum, citron vert, menthe

Negroni 9
Campari, martini rouge, gin

French eleven 9
Blanquette, citron, gin

Banyuls La Serra 10
Grand Cru 2015 - 10cl

Bloody Mary 9
Vodka, jus tomate, citron,
tabasco

St-Germain Spritz 9
Liqueur fleurs sureau,
blanquette, soda

Aperol Spritz 9
Aperol, blanquette, soda

Limoncello Spritz 9
Limoncello, blanquette, soda

Gin tonic 8
Gin HTK et tonic

Gin tonic Ariégeoise 12
Gin Pamplémousse & tonic

Espresso Martini 10
Vodka, Kahlue, Espresso

Ricard 4
Martini blanc/rouge 5
Muscat 5
Kir vin blanc 5
Kir royal 7

BIÈRES & SOFTS

Millenari (25cl) 4 / (50cl) 8
Pression - Bière catalan blonde 4,6%

La Chouffe 8
33cl Belgian strong blonde 8,0%

Roswell Hops 6
33cl IPA - Brasserie Fontestorbes 4,6%

White Temptation 6
33cl Bière Blanche - Brasserie Fontestorbes 3,6%

Bière Heineken 4
33cl Bière sans alcool 0%

Fontestorbe 4
(33cl) Limonade bio / Tonic / Ice Tea

Soft et jus de fruit 4
Coca, coca zero (33cl), orangina (25cl)
Orange, pomme, abricot, tomate (25cl)

Cocktails sans alcool 7
Virgin Mojito ou Caipirinha
Virgin Gin tonic

San Pellegrino (50cl) 4 / (1l) 6
Evian (50cl) 4 / (1l) 6
Perrier (33cl) 3,5

PETITES FAIMS / PORTIONS

Falafel - 8
Servis avec sauce maison (V)

Planchette de charcuterie - 14
Sélection des viandes artisanales

Burger - 14
Boeuf, poitrine de porc,
fromage de bethmale

Truitelle - 12
Petites truites de montagnes,
pain grillé et aioli

Grande planche mixte - 36
Charcuterie, fromage & truitelle

Burger végétarien - 14
Falafel, fromage de bethmale,
sauce bbq maison

Frites 6
Portion de frites & sauce

CARTE

DÉJEUNER - FORMULE DU MIDI

Tous les midis, sauf dimanche et jours fériés.

Veillez consulter l'ardoise pour le menu du jour.

Plat du jour 20

Entrée & plat ou plat & dessert 22

Entrée, Plat & dessert 25

MENU ENFANT 12

Mini burger ou portion falafel + frites + 1 boule de glace

Prix en euros TTC

Le règlement s'effectue par carte bancaire ou en espèces, au comptoir.

Une liste des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos produits de saison sont sourcés par le chef Marcos Doemer.
Ils proviennent de petits producteurs engagés dans une démarche d'agriculture
raisonnée.

Toutes nos viandes sont d'origine française (*sauf les Angus irlandais ou Boeuf
Simmental).

CARTE

Menu Dorival - 38

Entrée, plat & dessert au choix:

Entrées

Foie gras du Barry d'en Haut - 18

mi-cuit aux agrumes, figues et condiment citron vert-poivres
(+2€ dans le menu)

Velouté de moules - 16

Au curry Breton, tartare d'algues

Tartelette d'automne - 16

Tartelette salée, légumes d'automne et pickles (V)

Planchette de charcuterie - 14

Sélection des viandes artisanales

Plats

Gnocchi de courge Blue Ballet - 22

Riz soufflé, légumes rôtis, crémeux à la verveine,
vinaigrette au sésame (V)

Magret de canard du Barry d'en Haut 26

Aux saveurs d'automne: courge rôtie, mousseline de carottes, figues et oignons brûlés

Truite bio du lac de Montbel - 26

Saisie coté peau, haricots coco, sauce aux moules, coulis de brocoli au basilic

Faux-filet maturé - 29

Mousseline de patates douces, sauce bordelaise et salade méchouïa
(+4€ dans le menu)

Veillez consulter l'ardoise pour les suggestions du moment.

Desserts

Crème brûlée - 8

A la fève de tonka

Pain perdu - 8

Au chocolat, caramel, praliné et glace

Fromage - 10

3 fromages au lait cru et ruche d'abeilles

Affogato au Baileys - 10

Glace vanille, espresso et baileys

Glaces fermières au lait de brebis - 8

2 boules au choix: pistache, vanille, choco-noisette,
framboise (sorbet), citron (sorbet)

POUSSE-CAFE

DIGESTIFS & BOISSONS CHAUDES

Cabanel menthe 5

Crème à la menthe 5cl

Espresso/ décaféiné /allongé 2

Armagnac - 5

Duc de Camilhac 4cl

Double espresso 4

Jameson -6

Triple distilled Irish whiskey 4cl

Noisette 2,5

Baileys Irish Cream - 5

Liqueur à base de Whiskey 5cl

Café crème / Cappuccino 3,5

Irish coffee - 10

Café, whiskey, crème

Latté machiato 4,5

Espresso Martini - 10

Vodka, Kahlue, Espresso

Thé/Infusion 2,5

Banyuls La Serra - 10

Grand Cru 2015 - 10cl

The à la menthe fraîche 4

Limoncello 5

Liqueur à base de citron 5cl

Brandy 8

Eau-de-vie de vin artisanale 4cl

Laphroaig 12

Islay single malt scotch whisky - 4cl