

L'APÉRO

COCKTAILS & BOISSONS ALCOOLISÉS

Caipirinha 9 *

Cachaca & citron vert

Mojito 9 *

Rhum, citron vert, menthe

Negroni 9

Campari, martini rouge, gin

French eleven 9

Blanquette, citron, gin

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 Pamplemousse & tonic
Gin poivre/citron & tonic

Espresso Martini 10

Vodka, Kahlue, Espresso

Apéritifs

Ricard 4, martini blanc/rouge 5,
muscat 4, kir vin blanc 5,
kir royal 7

* Disponible sans alcool (7)

BIÈRES & SOFTS

Ciney (25cl) 5

Pression - Bière belge blonde 7%

Millenari (33cl) 4

Bière catalan blonde 4,6%

Neblum BDQ 6

33cl IPA brasserie locale 5%

Bière Heineken 4

33cl Bière sans alcool 0%

Limonade de Fontestorbe 4

Limonade, tonic, ginger ale (33cl)

Soft et jus de fruit 4

Coca, coca zero (33cl), orangina (25cl)
Orange, pomme, abricot, tomate (25cl)

San Pellegrino (50cl) 4 / (1l) 6

Evian (50cl) 4 / (1l) 6

Perrier (33cl) 3,5

A PARTAGER OU PAS...

Falafel 8

et sauce tahina (V)

Truitrelle 12

avec pain et mayonnaise de huitres

Truites de montagne (bio):

-à l'huile d'olive

-à l'huile d'olive et au citron

-à la tomate et au paprika fumé

Charcuterie petit 14

Charcuterie grand 26

Selection des viandes artisanales et maison

Planche mixte 28

Charcuterie, fromage & truitrelle

Burrata 20

Betteraves en croûte de sel, orange et fenouil

Burger 12

Viande de boeuf, poitrine de porc, fromage Bethmale

Veggie Burger 12

Falafel, Bethmale, sauce

Frites 6

Frites & sauce maison

MENU

DÉJEUNER - FORMULE DU MIDI

Du mercredi au samedi de 12h-14h

Veillez consulter l'ardoise pour le menu du jour.

Plat du jour 18

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

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).

CARTE

NOTRE CARTE DE PRINTEMPS

Menu Dorival 38

Entrée, plat & dessert au choix

Entrées

Tartare terre-mer - 16

Boeuf gascon, huitres de bouzigues, crudités

Huitres n°2 - 16

En glaçage de piquillo, crostini aux oeufs de truite et guanciale

Riche minestrone - 14

Crème d'haricots, sarrasin, légumes racine & huile aromatisé (v)

Foie gras poêlé - 18

Pomme, ganache au kéfir, éclats de framboise (+2€ menu)

Plats

Farrotto - 22

Crème de chou-fleur, betterave fumé & pickles de champignons (V)

Demi magret de canard fermier - 26

Betteraves en texture, bigarade, marmelade de fruits sec

Truite meunière - 26

Pomme de terre aérée, mosaic de poireaux, vinaigrette au sésame

Viandes

Picanha Irish Angus maturée - 29

250g servie avec sauce, salade amère et frites ou purée (+4€ menu)

Côte de boeuf Irish Angus maturée - 89

+/- 1kg servie avec sauce, salade amère et frites
Pour 2 à 3 personnes (hors menu).

Veuillez consulter l'ardoise pour les suggestions du moment.

Desserts

Crème brûlée - 8

à la fève de tonka

Pain perdu - 8

au chocolat, caramel-noisette et glace vanille

Fromage - 10

3 fromages fermiers et ruche d'abeille

Affogato au Baileys - 10

Glace vanille, café, Baileys

Glaces fermières au lait de brebis - 8

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

POUSSE-CAFÉ

DIGESTIFS & BOISSONS CHAUDES

Cabanel menthe 5

Crème à la menthe 5cl

Espresso/ déca/allongé 2

Cognac/Armagnac/Whiskey 5

4cl

Double espresso 4

Baileys Irish Cream 5

Liqueur à base de Whiskey 5cl

Noisette 2,5

Irish coffee 10

Café, whiskey, crème

Café crème 3,5

Espresso Martini 10

Vodka, Kahlue, Espresso

Latté machiato 4,5

Cartagène 5

Vin de Liqueur - Montazel 5cl

Thé/Infusion 3

Limoncello 5

Liqueur à base de citron 5cl

The à la menthe fraîche 4

Brandy 8

Eau-de-vie de vin artisanale 4cl