

Le Gourmet

MENU À 39€

ACCORDS AVEC LES VINS 47€

ENTRÉE

DUO DE FOIE GRAS NATURE ET FIGUES

NATURAL FOIE GRAS AND FIGS

OU / OR

CARPACCIO DE ST JACQUES AUX AGRUMES ET

RILLETTES DE SAUMON

CARPACCIO OF SCALLOPS AND SALMON RILLETTES

PLAT

ENTRECÔTE À L'ÉCHALOTE CONFITE

STEAK WITH CONFIT SHALLOT

OU / OR

ÉCHINE DE SANGLIER SAUCE POIVRADE

BOAR LOIN WITH PEPPER SAUCE

OU / OR

QUEUE DE LOTTE SAUCE CRUSTACÉ

MONKFISH TAIL WITH SHELLFISH SAUCE

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 15€

*(Servi le midi du lundi au vendredi)
(Served for lunch from Monday to Friday)*

VINS AU VERRE 4.50€
ROUGE, BLANC, ROSÉ

Glass of Wine 4.50€
Red, White, Rosé

MENU ENFANT 10€

Children menu 10€

ENTRÉE
Starter

VIANDE OU POISSON
Meat or Fish

DESSERT

Le Marmiton

MENU À 19€

ACCORDS AVEC LES VINS 27€

ENTRÉE

SOUPE DE POISSONS
FISH SOUP

OU / OR

GRATIN DE CHAMPIGNONS DE PARIS
AU 3 FROMAGES

PARIS MUSHROOM GRATIN WITH THREE CHEESES

PLAT

JOUE DE PORC À LA BIÈRE
PORK CHEEK WITH BEER

OU / OR

POISSON DU JOUR
FISH OF THE DAY

DESSERT

MENU VÉGÉTARIEN 19€

SOUPE DE POISSONS
FISH SOUP

GRATIN DE CHAMPIGNONS DE PARIS
AU TROIS FROMAGES

PARIS MUSHROOM GRATIN WITH THREE CHEESES

Le Petit Minotier

MENU À 29€

ACCORDS AVEC LES VINS 37€

ENTRÉE

*FEUILLETÉ DE RIS D'AGNEAU
AU MUSCAT*

PUFF PASTRY OF LAMB SWEETBREADS WITH MUSCAT

OU / OR

*SALADE DE SEICHE CHOUX ROUGE
ET CUMIN*

CUTTLEFISH SALAD WITH RED CABBAGE AND CUMIN

PLAT

*GIGOTIN DE CANARD FARCI À LA
FORESTIÈRE*

DUCK WITH MUSHROOMS

OU / OR

*FILET DE TRUITE BIO DE MONTBEL
À LA NOISETTE*

MONTBEL BIO TROUT FILLET WITH HAZELNUT

OU / OR

CASSOULET MAISON

FROMAGES ARIÉGEAIS

ARIÈGE CHEESE

DESSERT

La Carte

FOIE GRAS MAISON NATURE OU FIGUES

NATURAL FOIE GRAS AND FIGS

20.00 €

CARPACCIO DE ST JACQUES ET RILLETTE DE SAUMON

CARPACCIO OF SCALLOPS AND SALMON RILLETTES

19.00 €

FEUILLETÉ DE RIS D'AGNEAU AU MUSCAT

PUFF PASTRY OF LAMB SWEETBREADS WITH MUSCAT

14.00 €

GRATIN DE CHAMPIGNONS DE PARIS AUX 3 FROMAGES

PARIS MUSHROOM GRATIN WITH THREE CHEESES

12.00 €

SALADE DE SEICHE CHOU ROUGE ET CUMIN

CUTTLEFISH SALAD WITH RED CABBAGE AND CUMIN

14.00 €

SOUPE DE POISSON

FISH SOUP

10.00 €

La Carte

CASSOULET MAISON

HOMEMADE CASSOULET

19.00 €

ENTRECÔTE À L'ÉCHALOTE CONFITE

STEAK WITH CONFIT SHALLOT

24.00 €

ÉCHINE DE SANGLIER SAUCE POIVRADE

BOAR LOIN WITH PEPPER SAUCE

22.00 €

JOUE DE PORC À LA BIÈRE

PORK CHEEK WITH BEER

14.00 €

GIGOTIN DE CANARD FARCI FORESTIÈRE

DUCK WITH MUSHROOMS

16.00 €

POISSON DU JOUR

FISH OF THE DAY

16.00 €

FILET DE TRUITE BIO DE MONTBEL À LA NOISETTE

MONTBEL BIO TROUT FILLET WITH HAZELNUT

17.00 €

QUEUE DE LOTTE SAUCE CRUSTACÉ

MONKFISH TAIL WITH SHELLFISH SAUCE

23.00 €