

Menu du Jour

15,50€

Midi uniquement
sauf week-end et jours fériés
Excluding weekend and holiday

Une Entrée

A starter

Un Plat Chaud

A hot dish

Un Fromage ou Dessert

Cheese or dessert

Menu Enfant

9,00€

(Jusqu'à 10 ans) *(under 10 years old)*

1 Sirop à l'Eau

Cordial

Pizza Reine

Pizza Reine

ou - or

Nugget's de Volaille

Chicken nuggets

ou - or

Pâtes à la Carbonara

Pasta Carbonara

Glace 2 Boules ou Dessert du Jour

2 scoops of ice cream or Dessert of the day

Menu Trattoria

19,00€

Bruschetta de Chèvre et Légumes

Bruschetta

Goat cheese and vegetable on a slice of garlic bread

ou - or

Carpaccio de Bœuf

Beef carpaccio

ou - or

Salade de Gésiers

Duck gizzard salad

Pizza au Choix

Pizza to select

ou - or

Pâtes au Choix

Pasta to select

ou - or

Pièce de Bœuf grillée

Piece of grilled beef meat

Fromage ou Dessert

Cheese or Dessert

Prix Nets - Service compris

Les Entrées

- Salade Gourmande** 13,00 €
(Salade verte, magret séché, gésiers, foie gras, toasts, pignons, tomates)
(Green salad, dried breast of duck, gizzards, foie gras, toasts, pine nuts, tomatoes)
- Salade aux Croustillants de Fromage de Chèvre** 12,00 €
(Salade verte, jambon cru, oignons, pignons, fromage de chèvre roulé en feuille de brick)
(Green salad, cured ham, onion, pine nuts, goat cheese, filo pastry roll)
- Salade Niçoise** 12,00 €
(Salade verte, haricots verts, poivrons, pommes de terre, thon, anchois, oeuf dur)
(Green salad, green beans, peppers, potato, tuna, anchovies, hard-boiled egg)
- Assiette de Couteaux persillés (8 pièces)** 12,00 €
Plateful of razorshells (8) with parsley
- Tomate et Mozzarella Di Bufala sauce au Pesto** 10,00 €
(Salade verte, tomate, mozzarella, basilic, vinaigre balsamique, huile d'olive)
(Green salad, tomatoes, mozzarella, basil, balsamic vinegar, olives oil)

Les Carpaccios

- Carpaccio de Bœuf au Parmesan** 11,00 €
(Fines tranches de bœuf cru, huile d'olive citron et copeaux de parmesan)
(Thin slices of raw beef, olive oil with lemon and parmesan shavings)
- Carpaccio de Bœuf aux Olives** 11,00 €
Beef carpaccio with olives
- Carpaccio de Bœuf au Pesto** 11,00 €
Beef carpaccio with pesto
- Carpaccio de Saumon aux Câpres** 11,00 €
Beef carpaccio with capers

Prix Nets - Service compris





Les Pâtes

- Pâtes à la Carbonara** 12,00 €
(Crème fraîche, parmesan, lardons, jaune d'oeuf)
(Pasta, cream, parmesan, lardons, egg yolk)
- Pâtes Al Pesto** 12,00 €
(Huile d'olive, basilic, persil, pignons, parmesan, ail)
(Pasta, olive oil, basil, parsley, pine nuts, parmesan, garlic)
- Pâtes au Gorgonzola et Noix** 12,00 €
(Crème fraîche, roquefort, parmesan, noix)
(Pasta, cream, parmesan, gorgonzola, nuts)
- Lasagnes Al Forno** 13,00 €
(Sauce bolognaise et béchamel gratiné à l'emmental)
(Oven-baked lasagne with bolognese sauce and bechamel gratinated with emmental)

Les Poissons

- Steak d'Espadon et Peperonata** 16,00 €
Swordfish steak with peperonata
- Pareillade de Poissons, Gambas et Couteaux** 22,00 €
Mixed fried fish with prawns and razorshells
- Gambas Snackés au Pesto** 17,00 €
King prawns sauted with pesto

Les Viandes & Spécialités

- Tartare de Boeuf à l'Italienne** 16,00 €
(Boeuf haché, tomate séchée, cornichons, câpres, oignon, parmesan, jaune d'oeuf)
(Italian style beef tartare (minced raw beef, dried tomato, pickles, capers, onion, parmesan, egg yolk))
- Entrecôte Grillée** 17,00 €
Grilled ribsteak
- Entrecôte sauce Gorgonzola** 18,00 €
Ribsteak with gorgonzola
- Entrecôte Os à Moelle et sauce au Corbières** 18,00 €
Ribsteak with bone marrow and Corbières sauce
- Magret de Canard grillé au Miel** 16,00 €
Duck breast grilled with honey
- Involtini de Veau** 16,00 €
(Escalope de veau, jambon cru, emmental, crème fraîche)
(Veal scallops, cured ham, emmental, cream)

Prix Nets - Service compris

Les Pizzas

Margarita (Tomate, fromage, olives) (Tomato, cheese, olives)	9,50 €
Reine (Tomate, épaule, fromage, champignons) (Tomato, ham, cheese, mushrooms)	11,50 €
Napolitaine (Tomate, fromage, anchois, câpres, olives) (Tomato, cheese, anchovy, capers, olives)	10,50 €
Gasconne (Tomate, oignons, artichaut, fromage, magret, champignons) (Tomato, onions, artichoke, cheese, breast of duck, mushrooms)	13,00 €
Royale (Tomate, épaule, fromage, champignons, œuf) (Tomato, ham, cheese, mushrooms, egg)	12,00 €
4 Fromages (Tomate, emmental, mozzarella, roquefort, fromage de chèvre) (Tomato, emmental, mozzarella, roquefort, goat cheese)	12,00 €
Végétale (Tomate, oignons, poivrons, artichaut, fromage, champignons) (Tomato, onions, pepper, artichoke, cheese, mushrooms)	11,00 €
Trattoria (Tomate, épaule, fromage, champignons, roquefort, fromage de chèvre) (Tomato, ham, cheese, mushrooms, roquefort, goat cheese)	12,00 €
Mexicaine (Tomate, viande hachée, chorizo, oignons, poivrons, épices mexicaines, fromage, olives) (Tomato, ground beef, chorizo, onion, peppers, Mexican spices, cheese, olives)	12,50 €
Parma (Tomate, artichaut, aubergine, fromage, parmesan, magret séché, jambon cru, roquette) (Tomato, artichoke, eggplant, cheese, parmesan, dried duck, raw ham, rocket salad)	12,50 €
Charcutière (Tomate, épaule, chorizo, lardons, merguez, fromage, olives) (Tomato, ham, chorizo, bacon, merguez, cheese, olives)	13,00 €
Orientale (Tomate, merguez, poivrons, oignons, fromage, champignons, olives) (Tomato, merguez, peppers, onions, cheese, mushrooms, olives)	12,00 €
Fermière (Crème fraîche, épaule, champignons, fromage, œuf) (cream, ham, mushrooms, cheese, egg)	11,00 €
Riquet (Crème fraîche, épaule, lardons, oignons, fromage, champignons) (Cream, ham, bacon, onions, cheese, mushrooms)	12,00 €
Chausson (Tomate, épaule, fromage, champignons, œuf) (Tomato, ham, cheese, mushrooms, egg)	11,00 €



Nos Desserts

Assortiment de Fromages <i>Assortment of Cheeses</i>	7,50 €
Moelleux au Chocolat fondant et Glace Vanille <i>Mellow chocolate cake with vanilla ice cream</i>	7,50 €
Nougat glacé et son coulis de Fruits rouges <i>Iced nougat and red fruit coulis</i>	7,50 €
Crème brûlée <i>Caramelized vanilla cream</i>	6,50 €
Tiramisu	6,50 €
Profiteroles au Chocolat chaud <i>Cream puffs topped with hot chocolate sauce</i>	7,50 €
Café Gourmand <i>(Fondant au Chocolat, Tarte Tatin, 1 Boule de Glace, Café)</i> <i>(Coffee with chocolate fondant, Tatin apple tart, a scoop of ice cream, coffee)</i>	7,50 €

Les Glaces

Les Parfums

(Vanille, Chocolat, Café, Chocolat blanc, Rhum Raisins, Confiture de Lait, Straciatella, Menthe, Fraise, Citron vert, Cerise, Poire, Cassis, Passion)

2 Boules - 2 scoops of ice	4,00 €
3 Boules - 3 scoops of ice	7,00 €
Bianca <i>(Glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly)</i> <i>(Vanilla ice cream, meringue, chocolate, whipped cream)</i>	7,50 €
Café Late <i>(Glace confiture de lait et café, café, caramel, chantilly)</i> <i>(Milk jam and coffee ice cream, caramel, whipped cream)</i>	7,50 €
Tartuffo <i>(Glace chocolat, chocolat blanc, straciatella, chocolat chaud, chantilly)</i> <i>(Chocolate, white chocolate, straciatella ice cream, blackcurrant sorbet, red fruit sauce, whipped cream)</i>	7,50 €
Amarena <i>(Glace cerise, straciatella, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly)</i> <i>(Glace cherry, straciatella, cassis, red fruit coulis, whipped cream)</i>	7,50 €
Dolce vita <i>(Glace vanille, confiture de lait, pain, noix, caramel, chantilly)</i> <i>(Vanilla, milk jam ice cream, cream, nuts, caramel, whipped cream)</i>	7,50 €
William <i>(Sorbet poire, alcool de poire)</i> <i>(Pear sorbet, pear brandy)</i>	7,50 €
Colonel <i>(Sorbet citron, vodka)</i> <i>(Lemon sorbet, vodka)</i>	7,50 €
Iceberg <i>(Glace menthe chocolat, peppermint, chantilly)</i> <i>(Glace chocolate mint, peppermint, whipped cream)</i>	7,50 €

Prix Nets - Service compris





Notre Cave

	25 cl	50 cl	75 cl
Les Rouges			
Pichet (VDP)	3,50 €	6,00 €	10,00 €
Cuvée Ambre			17,00 €

(VDP Cité de Carcassonne)

Domaine Pierre Cros			15,00 €
---------------------	--	--	---------

(AOP Minervois Badens)

Cuvée Délicatesse	(37,5 cl)	10,00 €	17,00 €
-------------------	-----------	---------	---------

(AOP Corbières)

Domaine Lerys Fitou		16,00 €	19,00 €
---------------------	--	---------	---------

(AOP Fitou)

	25 cl	50 cl	75 cl
Les Rosés			
Pichet (VDP)	3,50 €	6,00 €	10,00 €

Cuvée Hugo			15,00 €
------------	--	--	---------

(Vin de Pays d'Oc)

Domaine Pierre Cros			15,00 €
---------------------	--	--	---------

(AOP Minervois Badens)

La Métairie de Charles			16,00 €
------------------------	--	--	---------

(AOP Corbières Cellier Charles Cros)

Les Bulles			75 cl
Blanquette de Limoux			20,00 €

(AOC)

	25 cl	50 cl	75 cl
Les Blancs			
Pichet (VDP)	3,50 €	6,00 €	10,00 €

Côtes de Prouilhes			15,00 €
--------------------	--	--	---------

(IGP Côtes de Prouilhes)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix Nets - Service compris