



TAPAS

- Tomato mozzarella 7,00€
- Home made Chicken Nuggets 8,00€
- «Carcassonnaise» Snails 8,00€
- Country's Oyster 6 pièces 10,00€ 12 pièces 18,00€
- Semi-cooked foie gras toast, oignon jam 17,00€
- Pan-fried Foie gras, sauce Rossini 17,00€
- Home made fries 5,00€
- Casserole Sliced duck breast honey sauce 10,00€
- Grilled prawns 10,00€
- Cuttlefish with parsley and garlic 8,00€
- Burrata, pesto, roquette salad 8,00€
- Vegetable Antipasti 7,00€
- «Bethmale» cheese plate 10,00€
- Salmon gravelax 9,00€
- Plate of cold cuts (breast, sausage, liver sausage, flange, pata negra) 15,00€

PIZZAS

- Shepherdess (Cream - Goat cheese - Bethmale - Emmental) 11,00€
- Early harvest «du Sud» (Berenjena - Pimiento - Calabacín - Tomate)..... 10,00€
- Classical (Tomato - Cheese - Oregano) 8,00€
- Dame Carcas (Tomato - Pata negra - breast - Emmental) 12,00€
- **Supplement** Eggs 1,50€

STARTER

- In-season : Gazpacho or Soup 9,50€
- Onion Soup 9,50€
- Vegetarian salad 12,00€
- Hot goat cheese salad, honey, walnuts, bacon bits 16,00€
- Occitane salad, dried duck breast, foie gras, gizzards 18,00€
- César Salad, chicken, bacon bits, croutons, egg 16,00€
- Prawns Salad 16,00€
- Semi-cooked foie gras, toast, oignon jam 17,00€
- Burrata, pesto, roquette salad 12,00€

MAIN COURSES

- «Polo»'s Burger 18,00€
- Meat of the butcher 18,00€
- Tartare italien 15,00€
- Parillada of fishes : salmon, Prawns, cuttlefish, Oyster, razor clams, rice, vegetables 31,00€
- Salmon file, rice, 15,00€
- Pili-Pili Prawns, rice, vegetables 15,00€
- Grill beef Rib (1kg), fries, vegetables 55,00€
- Home made Cassoulet 16,00€
- Confit duck leg 13,00€
- lamb chop, fries, vegetables 18,00€
- **Sauces** : Pepper - Roquefort - Ronchetero - Chimichouri 1,00€
- **Supplement** : Pan-fried Foie gras 5,00€



TAPAS

- Tomates y mozzarella 7,00€
- Nuggets de pollo caseros 8,00€
- Caracoles a la «Carcassonnaise» 8,00€
- Las ostras del país 6 piezas 10,00€ 12 piezas 18,00€
- Foie gras medio cocida, mermelada de cebolla 17,00€
- Foie gras salteado, salsa Rossini 17,00€
- Patatas fritas caseras 5,00€
- Olla magret de pato, salsa de miel 10,00€
- Gambas asadas 10,00€
- Sepias con ajo y perejil 8,00€
- Burrata, pesto, ensalada de rúcula 8,00€
- Antipasti de verduras 7,00€
- Plato de quesos «Bethmale» 10,00€
- Salmón gravelax 9,00€
- plato de embutidos (Magret curado, embutido, Salchichas de hígado, brida, pata negra) 15,00€

PIZZAS

- la Pastora (Crema - Cabra - Bethmale - Emmental) 11,00€
- Primicia del Sur (Pimiento - Berenjena - Calabacín - Tomate) 10,00€
- Clásico (Tomate - Queso - orégano) 8,00€
- Dame Carcas (Tomate - Pata negra - Magret curado - Emmental) 12,00€
- **Supplement** Eggs/ Huevo 1,50€

PRIMER PLATO

- Según la estación Gazpacho ó sopa 9,50€
- Sopa con cebollas 9,50€
- Ensalada vegetariana 12,00€
- Ensalada de queso de cabra, miel, avellana, bacón 16,00€
- Ensalada Occitane, Magret curado, foie gras, mollejas 18,00€
- Ensalada César, pollo, bacón, tostadas de pan, huevo 16,00€
- Ensalada gambas 16,00€
- Foie gras medio cocida, mermelada de cebolla. 17,00€
- Burrata, pesto, ensalada de rúcula 12,00€

PLATO

- Burger de Polo 18,00€
- Carne de matadero 18,00€
- Tártaro italien 15,00€
- Parillada poissons : salmón, gambas, sepias, ostras, navajas,, arroz, verduras 31,00€
- Pavé de salmón, arroz 15,00€
- Gambas Pili-Pili, arroz, verduras 15,00€
- Trozo de carne (1kg), patatas fritas, verduras 55,00€
- Cassoulet casero 16,00€
- Muslo de Pato confitado 13,00€
- Chuleta de cordero, patatas fritas, verduras ... 18,00€
- **Salsa** : Pimienta - Roquefort - Ronchetero - Chimichouri 1,00€
- **Supplement** : Foie gras salteado 5,00€

Desserts / Postres



DESSERTS

Cakes (Baker's Fuster) :

Walnuts cake	8,00€
Mille-feuille	8,00€
St Honoré	8,00€

Verrines (Rémi Touja - Champion de France) :

Compotée exotique, cottage cheese foams & « rocher » coconut	9,00€
Dark & milk chocolate, caramel drizzle	9,00€

ICE CREAM

Spéculos - Salted butter caramel - Strawberry
Coffee - Chocolate - Vanilla - Vanilla/
Caramelized almonds - Chocolate hazelnut
Rum and raisins - Minth/Chocolate.

SORBETS

Lime - Raspberry - Coconut - Exotic mango
Blackcurrant.

1 Scoop 2,00€ 2 Scoops 3,50€
3 Scoops 5,50€

LES SPÉCIALES

Dame blanche	7,50€
Vanilla, Chocolate coulis, Chantilly	
Le Créneau	7,50€
Coffee, Vanilla, Kahlua, Chantilly	
La Gargouille	7,50€
Strawberry, Raspberry, Vanilla, Strawberry coulis	
La Douve	7,50€
Salted butter caramel, Spéculos, Vanilla, Chantilly	
Iceberg	9,00€
Minth-Chocolate - Get 27	
Colonel	9,00€
Lime, Vodka	

WAFFLE

Sugar	3,00€
Nutella	3,50€

CREPES

Sugar	2,50€
Nutella	3,00€
Grand-Marnier	4,00€

Supplement **Chantilly** : 0,50€ - **Scopp** : 2,00€



POSTRES

Pastel (Panadería Fuster) :

Pastel de nuez	8,00€
Milhojas	8,00€
St Honoré	8,00€

Verrines (Rémi Touja - Champion de France) :

Compota exótica, mousse requesón & coco	9,00€
Chocolate negro & con leche, Jarabe de caramel	9,00€

HELADO

Spéculos - Caramelo de mantequilla
Fresa - Café - Vainilla - Vainilla/Almendras
caramelizadas - Chocolate con avellanas
Malaga - Chocolate de menta.

SORBETES

Limón verde - Frambuesa - Coco
Mango exótico - Grosella.

1 Bola 2,00€ 2 Bolas 3,50€
3 Bolas 5,50€

LES SPÉCIALES

Dame blanche	7,50€
Vanillia, Salsa de chocolate, Nata	
Le Créneau	7,50€
Café, Vainilla, Kahlua, Nata	
La Gargouille	7,50€
Fresa, Frambuesa, Vainilla, Salsa de fresa	
La Douve	7,50€
Caramelo de mantequilla, Spéculos, Vainilla, Nata	
Iceberg	9,00€
Chocolate de menta - Get 27	
Colonel	9,00€
limón verde, Vodka	

OBLEA

Azúcar	3,00€
Nutella	3,50€

CREPES

Azúcar	2,50€
Nutella	3,00€
Grand-Marnier	4,00€

Suplementos **Nata** : 0,50€ - **Bola** : 2,00€

Les Menus



MENU ENFANTS

À 11,00€ (-12 ans)

Nuggets poulet
ou Steak Haché 180g
ou Pavé de saumon
(Accompagnement Frites/Salade)

.....
Panna cotta
ou 1 boule de glace

MENU CHILD / NIÑOS

11,00€ (-12 years)

Chicken Nuggets or Minced Beef 180g
or Salmon fillet
(With Fries and Salad) /

Nuggets de pollo
ó Bistec de carne picada 180g
ó Pavé de salmón
(Con Ensalada y Patatas Fritas)

.....
1 scoop of Ice-Cream or Panna cotta /
1 bola de helado ó Panna cotta

MENU À 16,00€

Salade du jour ou
Selon saison Gaspacho ou Velouté

.....
Cassoulet maison
ou Pavé de saumon, riz, légumes
ou Cuisse de Canard confite,
frites maison

.....
Panna cotta

MENU 16,00€

Salad of the day
or In-season : Gaspacho or Soup /
Ensalada del día
ó Según la estación Gaspacho ó sopa

.....
Home made Cassoulet
or Salmon fillet
or Confit duck leg /
Cassoulet casero
ó Pavé de salmón
ó Muslo de Pato confitado

.....
Panna cotta