

MENU

19.90€

Entrées (Starter/ Entradas)

Entrée du jour (Starter of the Day / Entrada del dia)

ou

Terrine Occitane (Occitan Terrine / Terrina occitana)
(Pâté de campagne, salade)

ou

Soupe à l'oignon (Onion Soup / Sopa de cebolla)
(Soupe à l'oignon, pain gratiné)

Plats (Main / Platos)

Plat du jour (Main of the Day, Plato del día)

ou

Cassoulet

Haricots blancs, cuisse de canard, saucisse occitane, sauté de porc, couenne de porc.
(White beans, duck leg, Occitan sausage, pork sauté, pork rind / Alubias blancas, muslo de pato, salchicha occitana, salteado de cerdo, corteza de cerdo)

ou

Poisson du Jour (Fish of the Day / Pescado del día)

Selon arrivage (Depending on arrivals / Dependende de la pescaderia)

Dessert (Dessert / Postre)

Dessert du jour (Dessert of the Day / postre del dia)

ou

Mousse au chocolat, brisures d'Oréo®

(Chocolate mousse, Oréo® crumbs / Mousse de chocolate, chips de Oréo®)

ou

Pommes confites, caramel beurre salé, chantilly, spéculoos

(Apple confit, salted butter caramel, whipped cream and speculos / Manzanas confitadas, caramelo de mantequilla salada)

MENU ENFANT

(JUSQU'À 12 ANS) Up to 12 years old, hasta 12 años

12.50€

Plat (Main / Platos)

Steak haché (Origine France), Frites fraîches, Salade

(Occitan sausage, Fries, Salad / Salchicha occitana, patatas fritas frescas, ensalada)

ou

Nuggets, Frites fraîches, Salade

(Nuggets, Fries, Salad / Nuggets, Patatas frita, Ensalada)

ou

Poisson du jour, Frites fraîches, Salade

(Fish of the Day, Fries, Salad, / Pescado del día, Patatas fritas, Ensalada)

Dessert (Dessert / Postre)

Fromage blanc, coulis de fruits (White Yoghurt with fruit coulis / Requesón, coulis de frutas)

ou

Pommes confites, caramel beurre salé, chantilly, spéculos

(Apple confit, salted butter caramel, whipped cream and speculos, Manzanas confitadas, caramelo de mantequilla salada, nata montada, speculoos)

ou

Mousse au chocolat (Chocolate Mousse / Postre de chocolate)



Une friandise offerte, en fin de repas, pour les enfants sages !

A treat given at the end of the meal for well-behaved children !

¡Un regalo gratis al final de la comida para los niños buenos !

CARTE

A partager

- **Escargots à la carcassonnaise** 14,00€
(Snails à la carcassonnaise / Caracoles de Carcassonne)
- **Gambas Pili-Pili** 19,00€
(Prawns Pili-Pili / Gambas al Pili-Pili)
- **Frites fraîches maison** 5,00€
(Homemade Fries / Patatas fritas caseras frescas)
- **Planche de Charcuterie (petite/grande)** 12,00€ / 23,00€
(Charcuterie Board, Tabla de embutidos)
Assortiment de diverses charcuterie de qualité sélectionnées par nos soins
- **Planche de Fromages (petite/grande)** 12,00€ / 23,00€
(Cheese Board / Tabla de quesos)
Assortiment de divers fromages de qualité sélectionnés par nos soins
- **Planche Charcuterie et Fromages (petite/grande)** 14,00€ / 24,00€
(Charcuterie & Cheese Board / Tabla de embutidos y quesos)
Assortiment de divers fromages et charcuterie de qualité sélectionnés par nos soins
- **Nuggets de poulet** (Chicken nuggets / Nuggets de pollo) 12,00€
- **Œuf Mimosa** (Deviled eggs / Huevo mimosa) 8,00€

Pizzas

- **La Classique** 12,00€
Sauce tomate, Mozzarella, Emmental, Origan (Tomato sauce, Mozzarella, Emmental, Oregano / Salsa tomate, Mozzarella, Emmental, Origan)
- **Les Champignons** 15,00€
Sauce tomate, Champignons, Mozzarella, Emmental, origan
(Tomato sauce, Mushroom, Mozzarella, Emmental, oregano / Salsa tomate, Champiñón, Mozzarella, Emmental, orégano)
- **La Dame Carcasse** 17,00€
Sauce tomate, magret séché, gésiers, Mozzarella, Emmental, origan
(Tomato sauce, dried duck breast, gizzards, Mozzarella, Emmental, oregano / Salsa de tomate, Magret séché, Gésiers, Mozzarella, Emmental, origen)
- **La Bergère** 17,00€
Crème fraîche, fromage de chèvre, Mozzarella, Emmental, origan
(Fresh cream, goat cheese, Mozzarella, Emmental, oregano, / Crème fraiche, Queso de cabra, Mozzarella, Emmental, orégano)

Prix Net TTC. Service compris

Entrées

- **Entrée du jour** (Starter of the Day / Entrada del día) **10,00€**
(Selon les envies du chef)
- **Foie gras Mi cuit, pain d'épices et sa confiture d'oignon** **27,00€**
(Semi cooked foie gras, gingerbread and onion confit / Foie gras semicocido, pan de especias)
- **Terrine Occitane** (Occitan terrine / Terrina occitana) **12,00€**
(Pâté de campagne façon grand-mère)
- **Soupe à l'oignon traditionnelle et ses croutons gratinés** **12,00€**
(Traditional onion soup & toasted croutons / Sopa tradicional de cebolla y picatostes gratinados)
- **Salade Occitane** **19,00€**
Salade, Magret séché, gésier
(Salad, Dried duck breast, grizzard / Ensalada, magret seco, mollejas)
- **Salade César** **17,00€**
Salade, poulet, croutons, œuf, sauce césar
(Salad, Chiken, Croutons, eggs, césar sauce / Ensalada, pollo, picatostes, huevo, salsa César)

Plats

- **Plat du jour** (Main of the Day, Plato del día) **16,00€**
- **Cuisse de canard confite** (Confit Duck leg / Muslo de pato confitado) **18,00€**
- **Cassoulet** **21,00€**
Haricots blancs, cuisse de canard, saucisse occitane, sauté de porc, couenne de porc
(White beans, duck leg, Occitan sausage, pork sauté, pork rind / Alubias blancas, muslo de pato, salchicha occitana, salteado de cerdo, corteza de cerdo)
- **Pièce du Boucher, (Origine France)** (Butcher's Cut / Carne del Carnicero) **29,00€**
- **Trio de la mer** (Seafood / Mariscos) **24,00€**
- **Burger Maison, (Origine France)** (Homemade burger / Hamburguesa casera) **22,00€**
- **Soupe de poisson façon Bouillabaisse** **29,00€**
(Fish soup in Bouillabaisse style / Sopa de pescado estilo bullabesa)

Desserts

- **Crêpes**
- **Dessert du jour** (Dessert of the Day / Postre del día) **8,00€**
- **Fromage blanc, coulis de fruits** **7,00€**
(Cream cheese, fruit coulis / Requesón, coulis de frutas)
- **Pommes confites, caramel beurre salé, glace caramel, chantilly, spéculos** **10,00€**
(Candied apples, salted butter caramel, caramel ice cream, whipped cream, speculoos / Manzanas confitadas, caramelo de mantequilla salada, helado de caramelo, nata montada, speculoos)
- **Mousse au chocolat, chantilly, brisures d'Oréo®** **10,00€**
(Chocolate Mousse & Oréo® crumbs / Mousse de chocolate, nata montada, chips Oréo®)
- **Pavlova** **10,00€**
Meringue chantilly, fruits du moment (Meringue with whipped cream, seasonal fruits / Merengue con nata montada, frutas de temporada)
- **Profiterole** (Profiterol / Profiterolle) **12,00€**
- Crêpes et coupes de glaces page suivante**

Boissons Chaudes

Café expresso Cellini	2,40€
Décaféiné	2,40€
Noisette	2.50€
Grand Café	4.40€
Grand café crème	4,40€
Cappuccino	4.50€
Chocolat chaud	4,00€
Thé	3.80€
Infusion verveine	3.80€
Café frappé	4.50€
Irish Coffee	13.50€

Eaux Minérales

	33cl	50cl	1l
Evian	3.90€	5€	7€
San Pellegrino	-	5€	7€
Eau de Perrier	-	5€	7€
Perrier	3.90€	-	-
Badoit	-	5€	7€

Bières Pression

• Heineken

Demi (25cl)	3.90€
Baron (50cl)	7.80€
Parfait (1L)	15,00€

• Affligen blanche

Demi (25cl)	4.50€
Baron (50cl)	8,00€
Parfait(1L)	15.50€

• Picon Bière

Demi (25cl)	4.50€
Baron (50cl)	8.80€
Supplément Sirop, Tranche	0.20€

Sodas 25cl 3.90€

Orangina, Sprite, Schweppes, Coca, Coca
Zéro, Ice Tea, Schweppes Agrumes, Diabolo

Sirops 2cl 2.80€

Orgeat, Pêche, Grenadine, Fraise, Cassis,
Citron, Menthe

Jus de Fruits 20cl 3.90€

ACE, Tomate, Abricot, Pêche, Orange,
Ananas, Pomme

Fruits Pressés 20cl 5,00€

Energy Drink 25cl 5,00€

Apéritifs régionaux

Muscats Saint Jean de Minervois, 6cl	5,00€
Kir vin blanc (Pêche, mûre, cassis), 6cl	5,00€
Kir Audois Blanquette Brut, 6cl	7,00€

Apéritifs

Suze, Campari, Martini, Porto	5,00€
Américano, 6cl	8,00€
Ricard - Pastis 51 - Casanis 2cl	3,50€
Pastis de Carcassonne 2cl	4,00€
Apéritif Médiéval, Hypocras 6cl	7,00€
Apéritif Lillet blanc ou rosé 6cl	4,00€
Sangria maison, 20cl	6,00€
Sangria maison, Pichet 1L	18,00€

Bières Bouteilles

Heineken 0%, 33cl	5,00€
Bud, 33cl	6,00€
Affligen Blanche, 30cl	6,00€
Desperados, 33cl	6,00€
Bières artisanales Cuitat, 33cl	7,00€

Digestif local

Douceur de Bohème 6€ 50€
(crème de gin)

Crèmes de la Maison Cabanel 6€ 50€
(Menthe - Citron - Mandarine)

Digestifs 4cl

Gin

Gordon	8€	70€
Beefeater	9€	80€
Bombay	9€	80€
Hendrick's	11€	100€
Monkey 47	15€	120€
Illusionist	15€	
Bohème de Carcassonne	10€	
Blossom	10€	

Vodka

Absolut	8€	70€
Grey Goose	11€	100€
Elyx	9€	90€

Whisky

Clan Campbell	8€	70€
Jack Daniel's	9€	90€
Jameson	8€	90€
Chivas Regal 12 ans	11€	
Four Roses	8€	
Nikka	16€	
Glenrothes	19€	
Hudson	20€	

Rhum

Havana 3 ans	8€	70€
Captain Morgan	8€	70€
Havana 7 ans	12€	90€
Don Papa 7 ans	13€	
Diplomatico	13€	
Ryoma	15€	
Relicario	15€	
Zacapa 23 ans	20€	
Kraken	9€	80€

Divers

Get 27&31	8€	70€
Manzana	8€	70€
Malibu	8€	70€
Baileys	8€	70€
Tequila	8€	70€
Armagnac	8€	
Cognac	8€	
Poire	8€	
Calvados	8€	
Cognac	8€	
Crème gin bohème	8€	
Meukow liqueur de café	8€	



Cocktails avec Alcool 12cl

Moscow Mule

13,50€

Vodka, Ginger beer, jus de citron vert

Caipirinha

10€

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Piña Colada

10€

Rhum, jus d'ananas, glace noix de coco

Margarita

10€

Tequila, triple sec, jus de citron vert

Gin Fizz

10€

Gin, jus de citron, sirop d'agave, eau gazeuse

Long Island

20€

Vodka, gin, rhum blanc, triple sec, tequila, jus de citron, coca

Mojito

10€

Rhum, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe

Mojito Fraise

11€

Rhum, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, menthe, fraise

Mojito Royal

12€

Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe, champagne

Spritz

10€

Aperol Spritz, Blanquette de Limoux, Perrier

Expresso Martini

10€

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne, un expresso

Cocktails sans Alcool 12cl

Virgin Mojito

6€

Citron vert, eau gazeuse, sucre de canne, menthe

Le Bui-Bui

6€

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine



75cl

Nos Vins Rouges

<i>Château Lagrave</i> , Expression Rouge, AOP Minervois 2022	20€
<i>Vignoble Gobin</i>	16€
<i>Domaine Cantalauze</i> , Cuvée Premium Vinum, AOP Minervois 2023	26€
<i>Aubert et Mathieu</i> , Cuvée Marie Antoinette, AOP Corbières 2023	26€
<i>Domaine Cantalauze</i> , Syrachuse 2021	32€
<i>Domaine Cabrol</i> , Vent d'Est, AOP Cabardès HVE 2019	32€
<i>Mas Pagès</i> , André, Pic Saint Loup, 2023, Bio	36€
<i>Domaine la Cendrillon</i> , La Coume, 2018, Bio	39€
<i>Domaine Clot de l'Oum</i> , Gavatx, 2019, Bio	28€
<i>Domaine Clot de l'Oum</i> , Numéro Uno, 2010, Bio	50€
<i>Domaine Cabrol</i> , Red Notes, vin de France 2020	22€
<i>Aubert et Mathieu</i> , cuvée Gaspard, terrasse du larzac, bio 2022	34€

Nos Vins Blancs

<i>Domaine Pujol</i> , Les Gaillards, IGP Pays d'Oc Chardonnay, HVE, 2023, Bio	20€
<i>Vignoble Gobin</i>	16€
<i>Arthur & Adrien</i> , Cuvée R, IGP Hérault Sauvignier Muscaris, 2020, Bio	24€
<i>Arthur & Adrien</i> , Cuvée 20, 2023	26€
<i>Aubert et Mathieu</i> , Hautes Pistes, AOP Limoux Chardonnay 2023	26€
<i>Uby N°4</i> , IGP Côtes de Gascogne, 2023, Bio	24€
<i>Domaine de Cantalauze</i> , Matière, Chardonnay, terres du midi 2022	34€
<i>Domaine Pujol</i> , Mercredi 12h30, minervois, 2023, Bio	22€

Nos Vins Rosés

<i>Domaine Pujol</i> , Marins d'eau douce, IGP Pays d'Oc, 2023, Bio	19€
<i>Vignoble Gobin</i>	16€
<i>Arthur & Adrien</i> , Cuvée 10, 2023	23€
<i>Domaine de Cantalauze</i> , O de cantalauze, terravitis, 2023	22€

Verre de vin blanc, rouge ou rosé 12cl	5€
Pichet 20cl	6€
Pichet 50cl	7,50€
Pichet 75cl	12€

Champagnes

<i>Taittinger</i>	70€
<i>Ruinart</i> , Blanc de Blanc	190€
<i>Dom Pérignon</i>	300€

Sélection de Bulles

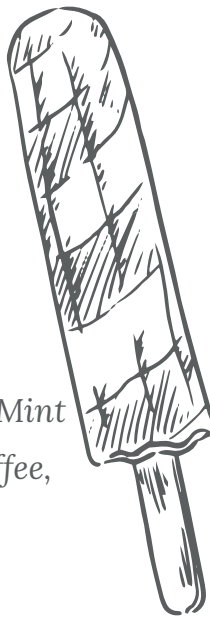
<i>Première Bulle Brut</i>	40€
<i>Bulle Gourmande</i> , Ancestrale	35€



LES GLACES, LA LAITIÈRE

Spéculoos, Caramel beurre salé, Fraise, Café, Chocolat, Vanille, Rhum raisin, Menthe chocolat, Pistache, Noisette

(Spéculos, Salted Butter Caramel, Strawberry, Coffee, Chocolate, Vanilla, Rum raisin, Mint Chocolate, Pistachio, Hazelnut / Speculos, caramelo de mantequilla salada, fresa, coffee, chocolate, vainilla, ron con pasas, Chocolate con menta, pistacho, avellana)



LES SORBETS

Citron vert, Framboise, Noix de coco, Mangue exotique, Cassis, Mandarine, Poire

(Lime, Raspberry, Coconut, Mango, Blackcurrant, Mandarin, Pear / Lima, Frambuesa, Coco, Mango Exótico, Grosella negra, mandarina, pera)

1 Boule 3,00€ 2 Boules 5,50€ 3 Boules 7,50€

LES SPÉCIALES 9€90

• Dame Blanche

Vanille, Coulis de chocolat, Chantilly
(Vanilla, Chocolate coulis, Whipped cream / Vainilla, Chocolate coulis, Chantilly)

• Le Créneau

Café, Vanille, Kahlua, Chantilly
(Coffee, Vanilla, Kahlua, Whipped cream / Café, Vainilla, Kahlua, Chantilly)

• La Gargouille

Fraise, Framboise, Vanille,
(Strawberry, Raspberry, Vanilla / Fresa, Frambuesa, Vainilla)

• La Douve

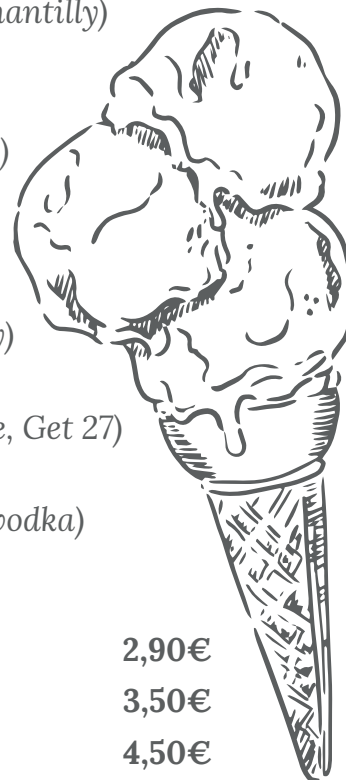
Caramel beurre salé, Spéculoos, Vanille, Chantilly
(Salted butter caramel, Spéculos, Vanilla, Whipped cream)
(caramelo de mantequilla salada, Speculos, Vainilla, Chantilly)

• Iceberg

Menthe, Chocolat, Get 27 (Mint, Chocolate, Get 27 / Menta, chocolate, Get 27)

• Colonel

Sorbet citron vert, Vodka (Lime Sorbet, Vodka / Sorbete de Lima, vodka)



CREPE

- **Sucre** (Sugar, Azucar) 2,90€
- **Nutella** 3,50€
- **Grand Marnier** 4,50€
- **Supplément Chantilly** (Whipped cream supplement / Suplemento Chantilly) 1,00€
- **Supplément Boule de Glace** 2,50€

(Supplement Ice cream Scoop / Suplemento bola de helado)