

LES APERITIFS

... S'EN JETER 1 DERRIERE LA CRAVATE !

Tous nos apéritifs sont servis avec leur amuses bouche maison

Sangria Maison SPÉCIALITÉ FABRICATION MAISON (ou Pichet Sangria Maison 1L litre 17.00€)		4.50€
PASTIS Cabanel // Orkina (macération de plantes) FABRICATION CARCASSONNAISE		4.00€
Ricard// MARTINI Rouge & Blanc // MUSCAT St Jean de Minervois		4.00€
KIR Vin blanc (Cassis, Pêche, Mûne) / Flûte de CRÉMANT Limoux Brut rosé Domaine Laurens		4.50€
BIERE Heineken	33 cl	4.00€
Sans alcool ou sans gluten	33 ou 25 cl	3.00€
La Ciotat 33cl: Blonde, Blanche ou Ambrée FABRICATION CARCASSONNAISE		5.00€
La Ciotat 50cl: Blonde		7.00€
WHISKY , Gin, Vodka, Américano Maison	4 cl	7.00€
Chivas	4 cl	9.00€
SANS ALCOOL		
Sirap (Menthe, Grenadine, Orgeat, Citron)		2.50€
SODAS Coca-Cola® 33 cl, Fanta Citron Orange 25 cl, Perrier 33 cl, Ice Tea 25 cl, Limonade Naturelle 33 cl		3.50€ 3.50€
JUS DE FRUIT <i>Label le pays Cathare®</i> , Fabrication région (pomme, abricot, tomate) 25 cl		3.50€
Jus de fruit Pago®: Orange 20 cl		3.50€

LES EAUX MINÉRALES

San Pelligrino Badoit Evian	0.50 Litre 4.50 €	1 Litre 5.00€
-----------------------------	--------------------------	----------------------



A GRIGNOTER !

La planche APERITIF Assortiment de CHARCUTERIES locales	14.00€
La planche apéritif CHARCUTERIE et FROMAGE :	18.00€
La même avec en plus les FROMAGES de Nicolas Fromagerie Bousquet !	
Les CRAYONS DE SAUCISSON de la maison Andreu : fouets nature, noisette, chorizo, les 12	8.00€
TYRELLS en version chips parfumés : sel, cheddar, piment, légumes	3.50€

LES ENTREES

SALADE Verte.	6.00€
Entrée du jour servie seulement le midi ou week-end et jours fériés.	8.00€
Salade d'automne QUINOA lentilles potiron et lard fumé	9.00€
La tartine de caviar d'aubergine, confit de tomate, fromage de chèvre	12.00€
SAUMON FUME	
Tataki de THON rouge mariné menthe fraîche et salade acidulée	14.00€
Les RAVIOLES DE FOIE GRAS et son bouillon thai	12.00€
FOIE GRAS mi-cuit, et confit de pomme de Marseillette dans son habit de jambon ibérique, saladette	15.00€

LE BURGER "MADE BY FRED" 15.00€

Pain **BURGER** 150 gr de viande hachée race Angus“, tomate, fromage, oignons rouges confits, sauce Burger, **Frites** maison et salade

LES VIANDES

Cocotte de suprême de **VOLAILE** fermière façon Grand-mère 15.00€

La Poire de **BOEUF** rôtie, coulis de chorizo, espuma parmesan, frites maison (Poire: morceau en forme de „poire“ à côté de „l'araignée“) 20.00€

CASSOULET MAISON

(En direct il mijote 20 à 30 minutes d'attente, il se mérite, soyez patient ☺) 22.00€
Haricots de Castelnaudary, confit de canard, porc et saucisse (origine France), couenne.

LES POISSONS

Médailon de **POISSON** frais (suivant la pêche) juste rôti, crème d'ail doux, quelques champignons persillés, spaghetti à l'encre de seiche 15.00€

SAINT JACQUES (provenance Bretagne ou Normandie) snackées au curry doux, acharde de légumes frais 20.00€

Supplément beurre ou huile d'olive ou lait 1.00€

Supplément plat partagé, demande assiette supplémentaire, ou menu partagé 5.00€



LES DESSERTS

Dessert du jour excepté soir, weekend et jour férié	6.00€
CRÊPE au sucre ou chantilly. (avec 1 boule de glace supplément 2.00€ttc)	6.00€
POIRE pochée, infusion de Carthagène, glace, chantilly	7.00€
La BRIOCHE façon pain perdu, glace vanille, caramel au lait.	8.00€
Ça croque, ça croustille et c'est CHOCOLAT	9.00€
PAVLOLA :meringue maison,creme de marron, glace vanille, chantilly,chocolat et caramel	9.00€
GLACES avec chantilly maison 2 boules 5.50€ Glaces 3 boules	7.00€
Parfums glaces: <i>Artisan Glaciers des Alpes</i>	
Vanille, chocolat, cappuccino, caramel, rhum raisin, citron meringué, fraise ,mangue	
COUPE GLACEE: Dame blanche, Chocolat liégeois, Café liégeois	8.50€
Assiette de FROMAGES affinés par Nicolas (Fromagerie Bousquet) avec salade.	8.50€

LES GOURMANDS

LE GRAND GOURMAND :	7.90€
Espresso Lavazza ou The ou déca gourmand avec mignardises	
IRISH COFFEE: café espresso, sirop de canne, Whisky Jameson, Chantilly maison	7.50€

LES BOISSONS CHAUDES

CAFE espresso Lavazza ou Décaféiné espresso Lavazza	2.20€
Café CRÈME ou noisette ou café espresso au lait.(en version double 3.60€ttc)	2.50€
CAPPUCINO avec crème chantilly maison, et cacao	4.20€
THÉ ou infusion au choix.	3.50€

SUPPLEMENT POT DE LAIT, 1.00€

LES DIGESTIFS

Micheline <i>de Chez Cabanel</i> CARCASSONNE	5.00€
Crème de MENTHE ou Crème de CITRON <i>de Chez Cabanel</i> DIGESTIF DE CARCASSONNE:	7.00€
Liqueur de Poire / Mirabelle / Whisky(J.B.) / Four Roses / Vodka	6.00€
Chivas Whisky supérieur / Armagnac Supérieur hors d'âge / Cognac Napoleon	9.00€

MENU LES MOMES

Pour les enfants de – de 8 ans, accompagnés de leurs parents prenant un repas **12.00€**

Steack de boeuf **HACHÉ** « Angus »

ou SAUCISSE de porc de région

ou POISSON du jour

Avec Frites maison ou pâte

GLACE enfant Smarties **ou** Azzuro (Schtroumfs) **ou** 2 boules au choix

ou CRÊPE au sucre

ET surprise

Toutes nos viandes et tous nos poissons sont cuits dans le four Josper, four à charbon de bois. Nous vous rappelons que travaillant des produits frais, « fait maison », nous pouvons adapter nos plats ou vous proposer des solutions en cas de : maladies coéliquies (gluten), allergies (aux arachides, au lactose), sans sel, végétarien... **Merci de nous le préciser à la prise de commande**

Tout menu ou plat partagé avec 1 adulte impliquera un supplément couvert de /adulte 5.00€

Tout changement au menu sera facturé à la carte.

L'abus d'alcool est dangereux, sachez en profitez modérément, sans en abuser.

Nos moyens de règlement sont :

Fédébons, Chèques vacances Ancv, ticket restaurant, cheque de table, chèque restaurant, espèces, carte bleue Visa ou MasterCard. Nous n'acceptons plus les règlements par chèque.

Merci de votre compréhension. Fred et son équipe.



MENU BISTROT MIDI

*à CHOISIR SUR ARDOISE SERVI UNIQUEMENT MIDI SAUF JOURS FÉRIÉS ET WEEKEND

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 15.00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 20.00€

Salade d'automne : **QUINOA**, lentilles, potiron et lard fumé
OU Entrée de jour selon le marché*.

BURGER Maison façon Fred, viande hachée Angus, confit oignons doux, sauce barbecue, tartare de tomate, Cheddar, Frites fraîches maison.

OU Plat du jour selon le marché*.

Café Espresso **GOURMAND** avec 3 mignardises.
OU Dessert du jour selon le marché*.

Verre de vin Bistrot **MIDI** rouge ou rose **3.00€TTC**

Plat du jour **MIDI** **12.00€TTC**



MENU GOURMAND

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 23.00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28.00€

Les **RAVIOLES DE FOIE GRAS** et son bouillon thaï,

OU Tartine de caviar d'aubergines, confit de tomate, fromage de chèvre frais, **SAUMON FUMÉ** maison par nos soins.

Suprême de **POULET** en Cocotte de légumes, Façon grand mère

OU Médaillon de **POISSON** frais (suivant la pêche) juste rôti, crème d'ail doux, quelques champignons persillés, spaghetti à l'encre de seiche

POIRE pochée, infusion de Carthagène, crème glacée rhum raisin.

OU BRIOCHE façon pain perdu, vanille, caramel au lait

OU Glaces 2 boules,, **Artisan Glacien des Alpes** "Parfums glaces: Vanille, chocolat, cappuccino, caramel, rhum raisin, citron meringué, fraise, mangue



MENU GOURMET

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 30.00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35.00€

FOIE GRAS mi-cuit, chutney mangue/ananas et pommes de
Marseillette, dans son habit de jambon ibérique

OU Tataki de **THON** rouge : gingembre, coriandre et soja.

SAINT JACQUES snackées au curry doux, acharé de légumes

OU Poire de **BŒUF** rôtie, coulis de chorizo, espumas de
parmesan, Frites maison

OU CASSOULET maison : confit de canard, saucisse, porc et
haricots de Castelnaudary

PAVLOVA de crème de marron : meringue maison, crème de
marron, crème fouettée, glace vanille, chantilly maison

OU « Ça croque ça croustille » : c'est **CHOCOLAT** !

OU FROMAGES de Nicolas de la Fromagerie Bousquet

OU GLACES 3 boules. „ Artisan Glacier des Alpes“ Parfums glaces:
Vanille, chocolat, cappuccino, caramel, rhum raisin, citron meringué, fraise, mangue

