

ENTREES

Œufs Mimosa 2.90	Os à moelle 5.90	1/2 Camembert roti 5.5
Velouté du moment 4,50	Croquettes confit de canard 4.50	Burratina 5.90
Escargots persillade 6.50		

PLATS

Gnocchi crème truffé 13,80	Tataki de thon 14	Poulet sauce poulette 12,50
Ravioles du Dauphiné Label Rouge 13,20	Lieu noir, risotto beurre citroné 14.90	Onglet de bœuf 14
Tartare de bœuf 13.80	1/2 Magret de canard 14.80	Croque Mr maison 12,50
Pièce du Boucher (boucherie Gauthier) 25	Côte de bœuf 1.2kg (boucherie Gauthier) 64	
Le plat de Mamie 13		

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES

Frites 3	Salade 2	Légume du moment 3
-----------------	-----------------	---------------------------

SAUCES SUPPLEMENTAIRES

Poulette / Soja miel / Beurre blanc 1.20

FROMAGES & DESSERTS

Rocamadour 3.20	Comté 2.60		
Poire Belle-Hélène 5,50	La profiterole 4.50	Banoffee 4.40	
Mi-cuit chocolat 5.20	Crème brûlée 5,80	Cheese-cake 4.60	Café Gourmand 6,50

MINI BOUILLON steak haché + frites + sirop + boule de glace vanille 10

Du vin EN VEUX-TU, EN VOILÀ !

VIN AU PICHET

Blanc, rouge ou rosé 1/4 ou 1/2 4,5 8

VINS ROUGES

VDF Ollieux Romanis, Cinsault	30
IGP Pays d'Oc, Laurent Miquel, Clacson	4 19
IGP Pays d'Oc, Gayda, Syrah	5 23
IGP Pays d'Oc, Chemin de Moscou	42
IGP Pays d'Oc, Laurent Miquel, Solas	5,5 26
IGP Pays d'Oc, La Négly, les terrasses	23
AOC Pic Saint Loup, l'Aphylanthe	6 26
AOC Corbières, Voulte Gasparets	31
AOC St Chinian, Les Paissels	29
AOC Faugères, Sylva Plana	32
AOC Minervois, Mercredi 12h30	23
AOC Terrasses du Larzac, Malavieille	27
AOC Collioure, Domaine des Tines	42

VINS BLANCS

VDF Ollieux Romanis, Chenin	6 30
IGP Gascogne, French Dog DOUX	5 24
IGP Pays d'Oc, Laurent Miquel, Clacson	4 19
IGP Pays d'Oc, Gayda, Viognier	5 23
IGP Pays d'Oc, La Négly, les terrasses	23
AOC Collioure, Domaine des Tines	38
AOC Limoux, Toques et clochers	36

VINS ROSÉS

IGP Côtes de Thongue, Montrose	4,5 22
AOC Côtes de Provence, Grand cru classé St Marguerite Symphony	6,5 35

BULLES

AOC Blanquette de Limoux, B&B Bouché	29
AOC Champagne Lallier, R.019	70

LE BOUILLON

LANGUEDOC

CAFETERIE

Expresso 2 **Café Allongé 2** **Double Espresso 3,50** **Noisette 2,10**
Cappuccino 4 **Café Crème, Café Latté 4** **Thé, Infusion 4** **Chocolat Chaud 3,50** **Café arrosé 4,5**

TOUS NOS CAFES SONT MASSAYA BIO DE LA MAISON RICHARD

Boissons FRAICHES

1/4 Vittel 3 **Abatille 33cl 3.5** **Abatilles 1L 5**
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 3.5 **Orangina 3.5** **Schweppes Tonic 3.5**
Ice tea pêche 3.5 **Red Bull 5**
Jus de fruits Pago : Abricot, orange, ananas ou tomate 4
Sirop à l'eau : citron, fraise, grenadine, pêche, menthe ou orgeat 2
Diabolo : citron, fraise, grenadine, pêche, menthe ou orgeat 3.5

COCKTAILS

Moscow Mule 9 **Cuba Libre 8** **Caïpirinha 9**
Americano 8 **Spritz 8** **Negroni 9** **Old Fashioned 9**

BIERES

PRESSION 25CL-50CL **Blonde 3.5 - 6** **IPA 4.5 - 8**
Supplément Picon/Sirop : 0,50
BOUTEILLE 33CL **Bud 5** **Corona 5** **Desperado 5** **Heineken 0.0% 5**

APERITIFS

Pastis, Ricard 2CL-2
Suze, Campari, Byrrh 6CL-4
Martini (rouge, blanc, rosé) 6CL-4
Lillet (blanc et rosé) 6CL-4 **Porto, Muscat de Rivesaltes 6CL-4**
Kir 10CL-4.50 **Prosecco 10CL-4**

ALCOOLS

WHISKY 4CL

W.Lawson, JB 7
Jameson, Jack Daniel's,
Monkey Shoulder 8
Aberfeldy 12ans, Chivas 12 9
Nikka, Talisker Ruighe 10
Oban 14 ans, Lagavulin 16ans 13

RHUM 4CL

Bacardi Oro, 3 Rivières blanc 7
Bacardi Reserva 8 9
Pyrat XO Reserve 9
Santa Teresa 1796 11

DIGESTIFS

Cognac VSOP 9 **Armagnac 9**
Calvados père Magloire VS 7
Poire Williams, Grand Marnier 7
Crèmes de Cabanel 6 **Get 27 +**
Get 31 7
Bailey, Amaretto 7

VODKA 4CL

Eristoff 7 **Grey goose 9**
Grey goose VX 15

GIN 4CL

Bombay 7 **Mare, Citadelle,**
Hexagone, Hendrick's,
Tanqueray 9 **Roku 12**