

MENU

LA DIVINE COMÉDIE

ENTRÉES

ANTIPASTI - Planche de charcuterie et de fromage

Magret de canard séché, jambon cru, saucisson, foie gras maison, cornichons, beurre, radis, chèvre, roquefort, tomates cerises **21,50**

FOIE GRAS MAISON - 2 portions

À la fleur de sel, toasts **20,00**

CÉVICHE DE POISSON - Selon sélection (saumon ou thon)

Huile d'olive, jus de citron, poivron, céleri, aneth, pomme fruit **18,50**

CARPACCIO DE BŒUF AU PARMESAN

Frites maison **18,50**

GASPACHO FRAIS - En période estivale

9,50

SALADES

ASSIETTE GOURMANDE

Toasts, salade verte, foie gras, gésiers de volaille, magret séché **21,50**

SALADE THAÏ

Salade verte, poulet, soja, carottes râpées, oignons, radis, menthe **18,00**

SALADE CÉSAR

Salade sucrine, anchois à l'huile, poulet, sauce au parmesan, croûtons de pain **17,50**

SALADE DIVINE

Salade verte, toast de chèvre chaud, mozzarella panée, copeaux de Cantal **18,00**

SALADE MÉRIDIONALE

Salade verte, tomate, avocat ou melon (selon saison), magret séché, mozzarella **18,00**

SALADE AUX POIRES ET CHÈVRE

Salade verte, raisin secs, miel, poires, fromage de chèvre frais **17,50**

SALADE GRECQUE

Salade, tomate, feta, olives noires, concombre, poivrons, oignons, anchois **16,50**

SALADE TENDER

Poulet pané mariné, sauce cocktail maison, salade, mozzarella, croûtons de pain, carottes râpées **14,50**

SALADE DE GESIERS

Salade verte, gésiers de volaille confits, croûtons de pain **17,00**

MENU

LA DIVINE COMÉDIE

SPÉCIALITÉS

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD - 15 minutes d'attente	23,00
Haricots lingots, porc, saucisse de Toulouse, couenne, confit de canard	
CONFIT DE CANARD - 15 minutes d'attente	21,50
Accompagné de pommes sautées et légumes	
MAGRET DE CANARD	26,50
Magret, sauce au miel, frites maisons, légumes	

VIANDES DE BŒUF

ACCOMPAGNÉES DE FRITES ET DE LÉGUMES DE SAISON

TARTARE DE BŒUF, FRITES	22,50
Viande hachée, cornichons, jaune d'œuf, persil, sauce anglaise, ketchup, tabasco, câpres, échalotes	
ENTRECÔTE - Beurre maître d'hôtel	24,50
BURGER MAISON	22,50
Steak haché frais, cheddar, bacon, légumes, sauce poivre, frites	
Sauce au poivre, roquefort, miel ou champignon	2,00

VIANDES DE VEAU

ACCOMPAGNÉES DE PÂTES

ESCALOPE MILANAISE PANÉE	23,50
Sauce napolitaine	
BOCONCCINI	23,50
Escalope grillée, cantal, basilic, enroulée de jambon de cru, gratinée sauce napolitaine	
ESCALOPE DIVINE	23,50
Champignons, oignons, crème fraîche, fromage de chèvre, gratinée	
ESCALOPE À LA CRÈME	23,50
Crème fraîche, vin blanc, champignons	

MENU

LA DIVINE COMÉDIE

LES PÂTES

PÂTES À LA BOLOGNAISE

Sauce tomate, viande hachée

13,50

PÂTES À LA CARBONARA

Lardons, crème fraîche, œuf cru

15,50

LINGUINES AUX 3 FROMAGES

Cantal, chèvre, roquefort

17,50

LASAGNES

Sauce bolognaise, béchamel, emmental

18,50

MENU ENFANTS - 12 ANS

BOISSONS

Sodas, sirop, jus de fruit

PLATS AU CHOIX

-Steak haché frais

-Pâtes (bolognaise ou carbonara)

-Pizza Margarita

12,50

DESSERTS

-Glace pop up Haribo

-Mousse au chocolat

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances allergènes :



Gluten



Poisson



Crustacés



oeufs



Arrachides



Moutarde



Mollusques



Soja



Sulfites



Sésame



Céleri



Lupins



Lait



Fruits à coque

N'hésitez pas de demander conseil auprès de l'établissement

MENU

LA DIVINE COMÉDIE

LES PIZZAS

MARGARITA	13,50
Sauce tomate, olives, fromage	
ROMAINE	15,00
Sauce tomate, jambon, fromage	
REINE	15,50
Sauce tomate, jambon, champignons, fromage	
NAPOLITAINE	16,00
Sauce tomate, anchois, olives, fromage, câpres, oignon	
QUATRE SAISONS	16,50
Sauce tomate, champignons, asperges, oignon, coeur d'artichaut, fromage	
FIorentina	16,50
Sauce tomate, aubergines, poivrons rôtis, roquette, basilic	
MONTAGNARDE	18,50
Crème fraîche, cantal, pomme de terre, lardons, fromage	
NICARTE	16,50
Sauce tomate, chorizo, poivrons, champignons, mozzarella	
ORIENTALE	17,50
Sauce tomate, fromage, merguez, poivrons, oignon	
ITALIENNE	17,00
Sauce tomate, mozzarella, oignon, basilic, olives, tomates fraîches, fromage	
TARENTALLE	17,50
Sauce tomate, viande hachée, fromage, oeuf, oignon	
4 FROMAGES	18,50
Sauce tomate, chèvre, roquefort, mozzarella, emmental	
LA GOURMANDE	18,50
Sauce tomate, crème fraîche, magret frais, poivre rose, fromage	
PIZZAIOLO en calzone	18,00
Sauce tomate, crème fraîche, chorizo, poivrons, mozzarella	
NORDIQUE en calzone	18,50
Crème fraîche, Saumon, champignon, fromage	
CHÈVRE MIEL	16,50
Crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella	
PARMA	17,50
Sauce tomate, mozzarella, bacon, parmesan, Roquette	

SUPPLÉMENT INGRÉDIENT: 1€

MENU

LA DIVINE COMÉDIE

BOISSONS

BLANQUETTE - CHAMPAGNE

Blanquette de Limoux- Brut - AOP - 75cl - 12°	35,00
Champagne 12° ou selon sélection 75cl	75,00

APÉRITIFS

Américano "maison", Mojito maison (12cl), Coupe de Champagne, Ricard, pastis 51 (3cl)	9,50
Kir (13cl) Crème de cassis, mûre ou pêche	4,50
Kir blanquette (13cl)	4,50
Martini rouge ou blanc, Porto, Campari, Muscat, Suze (5cl)	6,00
Coupe de banquette (16cl)	5,50
Sangria (25cl)	5,50
Spritz (20cl) - Aperol, blanquette de Limoux, soda, zestes d'orange	9,50
Grappa 38°, Limoncello (4cl)	7,50

BIÈRES PRESSION

Bière Stella Artois, Monaco (25cl) 5,2°	4,50
Baron (50cl) 5,2°	8,50

BIÈRES BOUTEILLES

La Ciutat (33cl) - Bière blonde artisanale carcassonnaise 4,5°	7,50
Desperados (33cl) 5,9°	8,00

SODAS - JUS DE FRUITS

Limonade, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, IceTea pêche, Jus d'orange, Jus d'abricot, Jus de tomate, Perrier (33cl), Schweppes (25cl)	4,50
---	------

EAUX MINÉRALES

Naturelle - Vittel selon sélection	½ litre	5,50	litre	7,00
Gazeuse - San Pellegrino selon sélection				

DIGESTIFS (5cl)

Jack Daniel's	10,00
Whisky - selon sélection	9,00
Calvados, Armagnac, Cognac, Rhum	9,00
Get "27", Malibu, Baileys, Vodka, Gin 35-45°	9,00
Eau de vie de poire William 40°	9,00
Crème de menthe, citron - Maison Cabanel Carcassonne 15°	7,00

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza	2,60
Double café	4,80
Décaféiné	2,90
Café au lait, Cappuccino	4,50
Thé, Thé Vert selon sélection	4,50
Infusion verveine, Verveine menthe, Tilleul selon selection	4,50

MENU

LA DIVINE COMÉDIE

CARTE DES VINS

VINS ROUGES 75cl

CHÂTEAU ÉTANG DES COLOMBES - Tradition - AOP Corbières - 13,5°	22,00
CHÂTEAU PAUTARD - AOP Minervois - 13,5°	21,50
LES NOURRITURES TERRESTRES - VDF de Château Pautard - 13°	19,50
LA POMPADOUR - EMBRÈS & CASTELMAURE - AOP Corbières - 14,5°	26,00
CUVÉE N°3 - EMBRÈS & CASTELMAURE - AOP Corbières - 15°	38,00
DOMAINE DE LA SAPINIÈRE - SAINT ALIX - AOP Malepère - 13,5°	25,00
DOMAINE BORIE DE MAUREL - LA FÉLINE - AOC Corbières - 14°	33,50
CHÂTEAU MIRAUSSE - ROUGE DE L'AZEROLLE - AB AOC Minervois - 13,5°	23,00
DOMAINE CALMEL & JOSEPH - La Pointe - AOP Corbières BIO - 12,5°	22,00

VINS ROSÉS 75cl

CHÂTEAU ÉTANG DES COLOMBES - AOP Corbières- 13,5°	22,00
DOMAINE DE LA SAPINIÈRE - AOP Malepère - 13,5°	23,00
DOMAINE SAINT ANDRÉ "FOLIES D'INÈS" - IGP Pays d'Oc - 12,5°	22,50

VINS BLANCS 75cl

MAISON ANTECH - Chardonnay - IGP Pays d'Oc - 13°	24,50
DOMAINE TARIQUET - PREMIÈRE GRIVE - IGP Gascogne - 11,5°	27,50
DOMAINE SAINT ANDRÉ - IGP Pays d'Oc - 12,5°	22,50
DOMAINE CALMEL & JOSEPH - Viognier - IGP Pays d'Oc - 13°	21,50
DOMAINE CALMEL & JOSEPH - Chardonnay - IGP Pays d'Oc - 13,5°	23,50

VIN EN PICHET - IGP PAYS D'OC Selon sélection

25 cl	6,00
50 cl	9,00
75 cl	11,00
1 litre	13,00

VIN AU VERRE - IGP PAYS D'OC Selon sélection 16cl 5,00

AOP : Appellation d'Origine Protégée

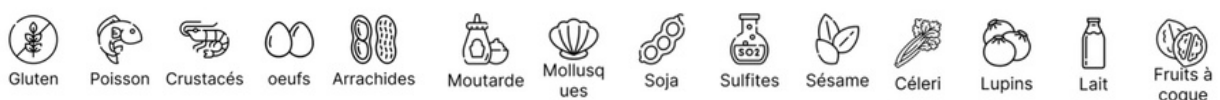
IGP : Indications Géographiques Protégées

VDF : Vin de France

Taxes (TVA alcool 20%, plats et boissons non alcoolisées 10% - service compris)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : À consommer avec modération

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances allergènes :



N'hésitez pas de demander conseil auprès de l'établissement

MENU

RESTAURANT - PIZZERIA



La Divine Comédie

CARCASSONNE

Restaurateur de père en fils depuis 1970