

Mises en bouches

Rillettes tout Cochon. /6e

Jambon de porc confit, sel de Camargue et poivre de Sarawak.

Rillettes de Magret. /8e

Magret du Sud-Ouest, sel de Camargue et Piment d'Espelette.

Pâté Croûte des Esteys. /15e

Viande de veau, Ris de Veau, Foie Gras, Trompette de la mort et Pistache.

Pâté Croûte Cochon Canard. /13e

Viande de cochon, Magret, Foie Gras, Pistache.

Foie gras. /14e

Foie gras frais Français mi cuit.

Mousse de Foie de Volaille. /7e

Foie de volaille, Confit de canard, Trompette de la mort.

Terrine de Porc Noir De Bigorre. /8e

Foie et viande de Porc Noir De Bigorre.

Nos conserves. /*

Absolument tout ce qui vous entoure, le prix indiqué dans les étagères et 2 euros de plus pour les couverts et les condiments.

Nos formules déjeuner

Menu de la semaine. /19,50

Du mardi au vendredi

Voir ardoise

Entrée Plat ou Plat Dessert./ 17

Plat seul./12,50

Menu Retour du marché. /29

Le samedi

Voir ardoise

Entrée Plat ou Plat Dessert./ 23,50

Plat seul./17,50

Nos pièces à griller

Le Porc Noir De Bigorre:

Race endémique des Pyrénées centrales, ce cochon vit en liberté aux pieds des montagnes dans des prairies et des sous bois, profitant ainsi d'une alimentation saine et sans OGM.

Une viande savoureuse et tendre qu'on peut consommer rosé avec un rouge tannique et fruité.

Côte de Porc Noir De Bigorre. /45e

Une jolie côte à partager (env. 550g)

Côte échine de Porc Noir De Bigorre. /27e

L'une des parties les plus prisées de ce cochon pour sa tendreté, sa jutosité et sa saveur (Env. 250g)

Cœur de côte façon « Tournedos ». /25e

Une partie maigre et savoureuse légèrement bardée (env. 220g)

Nos compositions à grignoter

Planche à partager./12 ou 16e

Charcuterie ou mixte:

Composition de charcuterie, jambon, saucisson et chorizo.

Peut être compléter par du fromage de notre sélection.

Assiette de saucisson noir de Bigorre./9e

Saucisson ou Chorizo, ou les deux pour 16 euros.

Planche noir de Bigorre./18e

Jambon affiné 20 mois, Saucisson et Chorizo.

La Sublime./38e

1 Rillettes de la Compagnie Bretonne (Saumon ou Maquereau au citron).

1 Pâté Basque Pierre Oteiza (nature ou Espelette).

Sélection de **3** fromages, Chèvre frais, Comté et Brie de meaux.

Sélection de **4** charcuteries, Jambon sec, Saucisson, Chorizo et Jambon aux herbes.

Des olives, du beurre et du pain.

Il ne manquera que vos copains et un peu de vin.

Nos Vins

Vins d'ici, au verre.

Vins de notre domaine, Château Saincrit:

Rouges:

Cuvée traditionnelle, Merlot, fruits rouges, léger./4e

Fougue, Merlot, rouge puissant et toasté./4e

Blancs:

Wine in progress, Sauvignon Blanc, fruits blancs, sec./4e

Butinage, Sauvignon Blanc, pêche, moelleux./4e

Rosé:

Noctambule, Merlot, fruits rouges, frais./4e

Vins d'là-bas, au verre et contre tous.

Domaines des voûtes dorées:

Vendanges d'automne, Chardonnay, moelleux./6e

Domaine de la Pirolette:

Saint Amour, Gamay, fruité et charnu./6e

Nos bouteilles de vins

Nos suggestions Rouges:

Château Saincrit, Utopie, Merlot Malbec, sur les épices./22e

Saint Jean du Barroux, Syrah, cerises noires et caramel./36e

Domaine de la Pirolette, Le Carjot, Gamay, fruits noirs et réglissé./36e

Henry Fuchs, Pinot noir, sur la griotte, vif./25e

N'hésitez pas à explorer notre cave, les bouteilles sont au prix caviste, le droit de bouchon s'élève à 6 euros.

Nos suggestions fraîches:

La Gemièrre, Sauvignon blanc, poire et litchi./25e

Saint Jean du Barroux, Grenache blanc, sur la mirabelle./32e

Château Saincrit, Merlot rosé, sur les fruits rouges./13e

Boissons

Sodas et jus.

Jus Meneau: Pêche, Orange, Pomme, Ananas,
Framboise-Fraise, Pomelo ou Abricot./ 4,20e

Sodas: Coca, Coca Zéro, Orangina, Schweppes, Fuze Tea, Perrier./3e

Sodas Fizz Bio: Cola, Cerise Hibiscus ou Limonade ./3,50e

Tonic Fever Tree: Ginger Beer, Ginger Ale, Orange ou Thym Citron./ 2,50e

Mama Kombucha: Nature, Framboise basilic ou Curcuma Gingembre./3,90e

Sirop/diabolo à l'eau: Pêche, Menthe, Grenadine, Fraise ou Citron ./1,50/1,90e

Jus de raisin pétillant: Rosé ou blanc ./3,90e

Eau minérale.

Abatilles plates ou pétillante 50cL./2e 1L./3,50

Nos bières.

Zytha d'Asques 50cL: Blanche au miel, Dorée Lager, Brune, Rouge./6,90e

Tchatche Marseillaise Thym Citron 33cL./4,90e

Pressions: 25/50cL. 3,50/6e

Spéciales: 25/50cL. 4,50/8e

Cidre et Poiré Sassy 33cL./5,90e

Nos douceurs

Pâtisseries maisons. /4,50e

Diverses pâtisseries et gâteaux maisons.

Viennoiseries Maison Leroux. /2e

Viennoiseries artisanales Maison Leroux.

Pâtisseries Maison Leroux. /4,50e

Diverses pâtisseries réalisées par notre voisin pâtissier Julian Leroux.

Formule salon de thé. /7,50e

Une boisson chaude et une pâtisserie.

Formule petit déjeuner. /5,90e

Viennoiserie Maison Leroux, orange pressée, café.
(Café double ou noisette +1)
(Cappuccino, latte ou chocolat chaud +2)