

Ô RESTAURANT



DE LA PLACE

Grillades au feu de bois
Cuisine maison



Retrouvez - nous sur :



@orestaurantdelaplace



Ô Restaurant De La Place

29 Place de la République - 31150 Bruguères





NOS COCKTAILS



Mojito

Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse

9,50€

Mojito fraise

Rhum Havana, citron vert, menthe fraîche, cassonade, jus de fraises

9,50€

Piña colada

Rhum Havana, crème de coco, jus d'ananas, lait

9,50€

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, cassonade

8,50€

Sex on the beach

Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, crème de pêche

9,50€

Gin tonic

Gin, tonic, citron

9,50€

Moscow mule

Vodka, Ginger beer, citron vert

9,50€

Jamaican mule

Rhum Havana, Ginger beer, citron vert

9,50€

London mule

Gin, Ginger beer, citron vert

9,50€

Américano

Campari, Martini rouge, Martini blanc, eau gazeuse

9,50€

Spritz

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

8,50€

Ti punch

Rhum Damoiseau, cassonade, citron vert

8,50€

Cuba libre

Rhum Havana, Coca Cola, jus de citron

8,50€

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, citron vert, jus de cranberry, cassonade

9,50€

Vodka redbull

Vodka, Redbull

9,50€

Margarita

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

9,50€

Spritz St-Germain

Saint-Germain (liqueurs de fleur de sureau), Prosecco, eau gazeuse

10€

Cocktail du moment

Voir Ardoise

SANS ALCOOL

El Rio

Jus d'orange, crème de coco, limonade, trait de grenadine

7,50€

Bora Bora

Jus d'ananas, jus fruit de la passion, citron, trait de grenadine

7,50€

Virgin Mojito

Citron vert, menthe fraîche, limonade

7,50€

Virgin Piña colada

Jus d'ananas, crème de coco, lait

7,50€





NOS BOISSONS & APERITIFS



BIERES

Supplément Sirop 0,30 €

PRESSIONS

25 CL 50 CL

Heineken	3,80€	7€
Affligem	4,50€	8,50€
Affligem blanche	4,50€	8,50€
Lagunitas IPA	4,80€	9€
Bière Spéciale	Voir ardoise	

BOUTEILLES

Desperados	33cl.....5,50€
Chouffe blonde	33cl.....6,50€
Leffe Ruby	25cl.....5€
Bière sans alcool	33cl.....5€
Bière locale	33cl.....6€
La Gué Des Moines	

APERITIFS

Supplément Sirop 0,30 €



Kir	12cl.....4,50€
Cassis, mûre, pêche, violette ou myrtille	
Ricard, Pastis	2cl.....3€
Suze, Muscat	6cl.....4,50€
Martini, Porto	6cl.....5€
Gin, Vodka, Téquila	4cl.....7€
Whisky JB	4cl.....7€
Whisky Jack Daniel's	4cl.....9€
Rhum Captain Morgan	4cl.....7€
Rhum Havana Club	4cl.....7€
Rhum Havane Especial	4cl.....8€
Coupe Champagne	la coupe.....9€

EAUX MINERALES

Vittel	50 CL 3,50 €	1 L 4,50€
San Pellegrino	4,50 €	5,50€

Coca-Cola	33cl.....3,50€
Coca-Cola Zero	33cl.....3,50€
Coca-Cola Cherry	33cl.....3,50€
Fanta	25cl.....3,50€
Sprite	25cl.....3,50€
Fuzetea	25cl.....3,50€
Tropico	25cl.....3,50€
Perrier	33cl.....3,50€

Sirop 2,50€

Citron, fraise, grenadine, menthe, orgeat, pêche, violette, cerise, cassis

Jus de Fruits PAGO 20cl.....3,50€

Ananas, pomme, mangue, multifruit, tomate, abricot, fraise, orange, ACE

SOFTS

Supplément Sirop 0,30 €





Tous nos plats sont confectionnés avec des produits frais et locaux



NOS ENTRÉES

Salade petite César	9,50€
Salade petite Gersoise	12€
Assiette de Foie Gras pour 1 pers.	19€
Assiette de Foie Gras à partager	30€
Gravlax de Saumon	11€
Tartare de Saumon aux agrumes	11€
Demi camembert rôti & son jambon	12€
Tataki de Bœuf	12€
Œuf cocotte du moment	7€



NOS SALADES

La César	18€
<i>Salade verte, tomates, oignons crispy, croûtons, œuf, parmesan, poulet pané</i>	
La Gersoise	21€
<i>Salade verte, tomates, oignons crispy, gésiers confits, magret de canard séché, tranche de foie gras</i>	
La Cabécou	17,50€
<i>Salade verte, tomates, oignons, croûtons, œuf, toast de cabécou</i>	
La Pêcheur	19,50€
<i>Salade verte, tomates, crevettes, saumon gravlax, olives, croûtons</i>	
La Thai	19,50€
<i>Salade verte, tomates, Tataki bœuf, oignons, carottes, sésames</i>	

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS



Accompagnées de frites maisons et d'une salade

Entrecôte (env 300gr)	25€
Entrecôte (env 450gr)	29€
Côte de boeuf (env 1,2kg)	65€
Faux filet (env 250gr)	21€
Bavette d'Aloyau	19€
Côtelettes d'Agneau Marinées	22€
Magret Entier de Canard sud-ouest (350/400gr)	26€
Saucisse de Toulouse	14,50€
Côte de Veau (env 300gr)	23€
Brochette "Adana" (env 300gr)	21€
<i>Viande hachée recette maison</i>	
Brochettes d'Agneau Marinées	23€
Brochettes de Poulet Marinées	18,50€
Brochettes de Coeur de canard	18€
Plancha Mixte pour 2 personnes	48€

Brochette d'agneau, brochette de poulet, pièce de boeuf et brochette "Adana"





Tous nos plats sont faits maison



NOS PLATS

Souris d'Agneau	23€
Cuisse de Canard confit	18,50€
Tataki de Bœuf	21€
Poêlée de Couteaux et Gambas <i>en persillade, sauce vierge.</i>	21€
Tartare de Bœuf <i>Préparé avec cornichons, câpres et échalotes</i>	19€
Wok du moment <i>Voir ardoise</i>	18,50€
Tartare de Saumon aux agrumes	19,50€
Burger de la Place <i>Pain artisanal, salade, oignons, tomate, steak haché, fromage et sauce burger</i>	18€
Burger de la Place XXL <i>soit 2 steaks hachés de 180g</i>	24€
Burger de Poulet <i>Pain artisanal, salade, oignons, tomate, poulet pané, fromage et sauce burger</i>	16€
Burger d'effiloché de Canard, fourme d'Ambert	19,50€
Burger Veggie <i>Pain artisanal, salade, tomate, galette pomme de terre, galette de pois chiche, fromage et sauce burger</i>	15€
Duo de tartare Saumon & bœuf	24€
Poisson du moment <i>Voir ardoise</i>	



NOS TAPAS

Brochettes de Crevette	9€
Couteaux	8€
Poulpe Persillade	12,50€
Cromesquis de Chèvre	8,50€
Patatas Bravas	6€
Calamars à la Romaine	6,50€
Plateaux de Fromage	10€
Plateaux de Charcuterie	11€
Wings de Poulet	7€
Tenders Corn Flex	7€
Croquants de fromages	6,50€
Plateau mixte Charcuterie et Fromage	18€

*Charcuterie
Maison Garcia*



NOS COMBINADOS

Combinados 1 personne	12 €
Combinados 2 personnes	21 €
Combinados 3 personnes	27 €
Combinados 4 personnes	32 €





NOS MENUS

FORMULES MIDI

Voir ardoise - Uniquement le midi - Du Mardi au Vendredi

Plat	14€
Entrée / Plat ou Plat / Dessert du jour	17,50€
Entrée / Plat / Dessert du jour	20€



★ MENU DEGUSTATION 36€

ENTRÉE

Gravlax de Saumon
OU
Salade César
OU
Oeuf Cocotte



PLAT

Souris d'agneau
OU
Poisson du moment
OU
Magret de canard
OU
Entrecôte 300 gr
(+ 3€ pour 450g)



DESSERT

Dessert du Moment
OU
Banoffee
OU
Profiteroles
OU
Café Gourmand

Jusqu'à 8 ans & sur place

MENU PETITO 11€

SIROP
(fraise, grenadine, pêche, menthe, citron)

ou

JUS de FRUITS
(orange, pomme, ananas)

ou

Verre de COCA ou
LIMONADE



BURGER / frites

OU

NUGGETS / frites

OU

STEACK HACHE / frites



GLACE HARIBO

OU

MOELLEUX
AU CHOCOLAT





Tous nos desserts sont faits maison

NOS DESSERTS

Profiteroles	8,50€	Crème Brulée	7€
Banoffee	7€	Riz au lait maison	7€
Mousse au chocolat	6,50€	Café Gourmand	7,50€
Dessert du moment	7€	Thé Gourmand	8€
Crêpe	6,50€	Plateaux de fromage	1 pers. 10€
Sucre, Nutella, Crème de marron, confiture			2 pers. 18€

NOS GLACES & SORBETS

NOS COUPES 9,50€

Dame Blanche

3 boules Vanille, crème chocolat & chantilly

Chocolat Liégeois

3 boules Chocolat, crème chocolat & chantilly

Café Liégeois

3 boules Café, café chaud & chantilly

Caramel Liégeois

3 boules Caramel, coulis caramel & chantilly

Fruit des bois

Fraise, myrtille, fruits rouges, coulis fruits rouges & chantilly

Gourmande

Chocolat, vanille, caramel, coulis chocolat, chantilly & Oréo

Roussillon

Pêche de vigne, melon, sorbet fruits rouges, coulis fruits rouges & chantilly

Tropicale

Coco, mangue, fruit de la passion & chantilly

Banana Split 11€

Vanille, chocolat, fraise, banane fraîche, sauce chocolat, chantilly & amandes grillées

NOS SPÉCIALES 10€

Colonel

3 boules citron & Vodka

Peppermint

3 boules menthe chocolat & Get 27

L'Antillaise

1 boule fruit de la passion, 2 boules rhum raison & Rhum

La Bailey's

3 boules Caramel & Bailey's

L'AFFOGATO 4,50€

Nouveau



1 boule vanille + 1 Espresso

Coupe 1 boule	2,50€	Coupe 3 boules	6,50€
Coupe 2 boules	4,50€	Supplément chantilly	1,50€

Nos Crèmes glacées:

Vanille bourbon, Chocolat de Belgique, Caramel sel de Camargue, Café arabica du Brésil, Menthe chocolat, Rhum raisin, Pistache de Californie, Praliné, yaourt

Nos Sorbets plein fruits:

Citron jaune de Sicile, Fraise, Fruits rouges, Pêche de vigne, Fruit de la passion, Coco, Mangue, Melon de Cavaillon, Myrtille





NOS VINS



NOS BLANCS

Côtes du Tarn - GRANITIERS Blanc sec
Côtes de Gascogne - MELODY Demi - sec
IGP Pays d'Oc - Chardonnay - Domaine Les Salices

12CL 50CL 75CL

4€	18,50€
4,50€	23€
4,50€	24€



NOS ROSÉS

Côtes du Tarn - GRANITIERS Rosé
Vin de France - FUMÉES BLANCHE - Sauvignon Gris - Domaine
François Lurton
Côtes de Provence - La Londe - DIANE - BIO - Château Pas de Cerf

12CL 50CL 75CL

4€	18,50€	
5€	25€	
5,50€	19€	32€



NOS ROUGES

Côtes du Tarn - Espanté IGP Rouge
IGP Pays d'Oc - PINOT NOIR - Domaine Les Salices
Pic St Loup - COSTE D'ALEYRAC - BIO - Château Lancyre
St Nicolas de Bourgueil - EXPRESSION - Domaine Alain & Pascal LORIEUX
Fronton - INFINI NEGRETTE
Gaillac - LES CEDRES Rouge - BIO - Château Tauzies
Cahors - LES BLOUSONS NOIRS
Corbières - LUX VENANDI - Château Ste Lucie D'Aussou
AOP Minervois - Le Cypres - Château Tourril
Pic St Loup - VIELLES VIGNES - En conversion BIO - Château Lancyre
2 étoiles & Coup de Cœur au Guide Hachette 2024
Corbières Boutenac - BELLA DAMA - Château Ste Lucie d'Aussou
IGP Pays d'Oc - Chemin de Moscou - Domaine Gayda

12CL 50CL 75CL

4€	18,50€	
4,50€	26€	
5,50€	19€	29,50€
5,50€	19€	32€
		21€
		23€
		23€
		27€
		29,50€
		35€
		36€
		39€





BOISSONS CHAUDES



Expresso	2€
Expresso décaféiné	2€
Café serré	2€
Café allongé	2,20€
Double Café	3,50€
Café crème	3,50€
Café noisette	2,20€
Cappuccino	3,50€
Café viennois	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat viennois	3,50€
Thé et infusion	3,50€
Latte macchiato	4€
Latte macchiato spéciale	5,50€
Irish coffee	9€



DIGESTIFS ET SPIRITUEUX

Champagne	la coupe.....9€
Cognac	4cl.....6€
Armagnac	4cl.....6€
Armagnac 5 ans	4cl.....10€
Calvados	4cl.....6€
Get 27/ Get 31/ Get Citron	4cl.....6€
Baileys	4cl.....6€
Jägermaeister	4cl.....6€
Rhum Zacapa 23 ans	4cl.....12€
Rhum Kraken	4cl.....8€
Rhum Havana Especial	4cl.....8€
Whisky Lagavulin 16 ans	4cl.....11€
Whisky Chivas 18 ans	4cl.....11€
Eau de vie	4cl.....6€
Vodka Romanov	4cl.....9€
Manzana	4cl.....6€
Limoncello	4cl.....6€
Shooter	2cl.....3€

