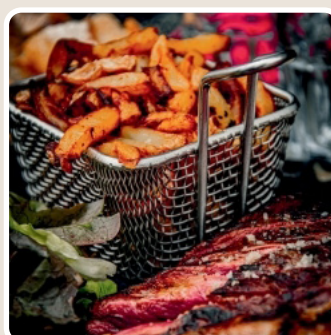
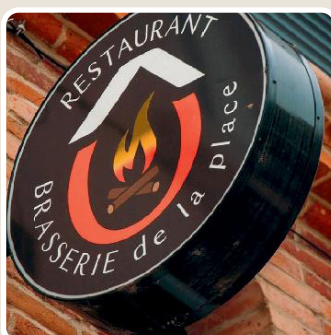
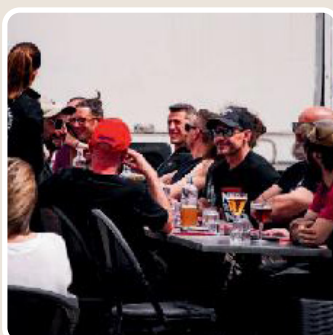




Grillades au feu de bois Cuisine maison



29 Place de la République
31150 Bruguères

VOTRE AVIS COMPTE !

*N'hésitez pas à partager votre
expérience sur notre page Google*



orestaurantdelaplace



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 (Liqueur de fleur de sureau), Prosecco, eau gazeuse

10€

Cocktail du jour

Voir Ardoise



Nos Cocktails sans alcool à 7,50 €

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

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

Virgin Mojito Citron vert, menthe fraîche, limonade

Virgin Piña colada Jus d'ananas, crème de coco, lait



Ô RESTAURANT DE LA PLACE

Nos Boissons & Aperitifs



Bières

Supplément sirop : 0,30 €

PRESSIONS	25CL	50CL
Heineken	3,80€	7€
Affligem	4,50€	8,50€
Affligem Blanche	4,50€	8,50€
Lagunitas IPA	4,80€	9€
Picon bière	5€	9€

Bière Spéciale (Saisonnière)

Voir l'ardoise pour la sélection du moment.

BOUTEILLES		
Desperados	33cl	5,50€
Guinness Foreign Extra	33cl	6€
Chouffe blonde	33cl	6,50€
Bière rouge	25cl	5€
Bière sans alcool	33cl	5€
Bière locale	33cl	6€
La Gué des Moines		
Topa	33cl	5€
Cidre brut artisanal		



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€



Softs

Supplément sirop : 0,30 €

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€
Schweppes Agrumes	25cl	3,50€
Schweppes Tonic	25cl	3,50€
Fuze Tea	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		
Vittel	3,50€	4,50€
San Pellegrino	4,50€	5,50€





Fraîcheur garantie : nos plats sont élaborés à partir d'ingrédients du terroir.

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 jour	7€

Salades

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

Grillades au feu de bois

Entrecôte (env 300gr)	25€
Entrecôte (env 450gr)	29€
Côte de bœuf (env 1,2kg)	69€
Faux filet (env 250gr)	21€
Bavette d'Aloyau	19€
Côtelettes d'agneau marinées	22€
Magret entier de canard (350/400gr)	26€
Saucisse de Toulouse	14,50€
Côte de Veau (env 300gr)	23€
Brochette «Adana» (env 300gr)	21€
Viande hachée recette maison	
Brochettes d'agneau marinées	23€
Brochettes de poulet marinées	18,50€
Brochettes de cœur de canard	18€
Plancha mixte pour 2 personnes	48€
Brochette d'agneau, brochette de poulet, pièce de bœuf et brochette «Adana»	

Accompagnées de frites maisons et d'une salade fraîche

Sauces aux choix: Barbecue, Béarnaise, Échalote, Poivre, Roquefort.



Nos Plats

Faits maison



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

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€
Planche de charcuterie	11€
Wings de Poulet	7€
Tenders Corn Flakes	7€
Croquants de fromage	6,50€
Planche de charcuterie à partager	18€
Planche mixte Charcuterie et Fromage	18€

Charcuterie
Maison
García



Combinados

1 pers.	12€
2 pers.	21€
3 pers.	27€
4 pers.	32€



Nos Menus

Formules midi

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

Ardoise du jour. Uniquement au déjeuner, du mardi au vendredi.



Menu Dégustation à **38€** Dispo midi et soir

<u>ENTRÉE</u>	+	<u>PLAT</u>	+	<u>DESSERT</u>
Gravlax de saumon Ou		Souris d'agneau Ou		Dessert du jour (voir ardoise) Ou
Salade césar Ou		Poisson du moment (voir ardoise) Ou		Tiramisu Ou
Oeuf cocotte		Magret de canard Ou		Profiteroles Ou
		Entrecôte (env 300gr) (+ 3€ Pour 450g)		Café gourmand



Petitou à **11€**

Réservé aux moins de 8 ans et servi exclusivement à table.

Burger/frites
ou **Nuggets/frites**
ou **Steak haché/frites**

Sirop Fraise, grenadine, pêche, menthe, citron.
ou **Jus de fruits** orange, pomme, ananas.
ou **Limonade**

Glace Haribo
ou **Moelleux au chocolat**



Nos Desserts

Faits maison



Profiteroles	8,50€
Tiramisu	7€
Moelleux au chocolat	6,50€
Dessert du moment	7€
Crêpe Sucre, Nutella, Crème de marron, confiture	6,50€

Crème brûlée	7€
Riz au lait maison	7€
Café Gourmand	7,50€
Thé Gourmand	8€
Plateaux de fromage	1 pers. 10€ 2 pers. 18€

Nos Glaces & Sorbets Artisanaux

NOS COUPES À 9,50€



Dame Blanche

3 boules de vanille, crème au chocolat, chantilly et amandes grillées.

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, pêche, fruits rouges, coulis
fruits rouges & chantilly

Gourmande

Chocolat, vanille, caramel, coulis au chocolat,
chantilly, Oréo et amandes grillées

Banana Split à 11€

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

Coupe 1 boule	2,50€
Coupe 2 boules	4,50€

Coupe 3 boules	6,50€
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.

Nos Sorbets plein fruits:

Citron jaune de Sicile, Fraise, Fruits
rouges, Pêche de vignes, Fruit de
la passion.

NOS SPÉCIALITÉS ALCOOLISÉES : 10€

Colonel

3 boules citron & Vodka

Peppermint

3 boules menthe chocolat & Get 27

L'Antillaise

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

La Bailey's

3 boules Caramel & Bailey's



Saveurs du vignoble



Nos blancs

	12CL	50CL	75CL
Côtes du Tarn Espanté - Blanc Sec	4€		18,50€
Roumagnac «Authentique» - Blanc Moelleux	4€		19,50€
Côtes de Gascogne MELODY - Demi sec	4,50€		23€
IGP Pays d'Oc Chardonnay - Domaine Les Salices - sec	4,50€		24€

Nos rosés

	12CL	50CL	75CL
Côtes du Tarn Espanté - Rosé	4€		18,50€
Roumagnac «Authentique» - Rosé	4€		19,50€
Vin de France FUMÉES BLANCHE - Sauvignon Gris - Dom. François Lurton	5€	19€	25€
Côtes de Provence La Londe - DIANE - BIO - Château Pas de Cerf	5,50€		32€

Nos rouges

	12CL	50CL	75CL
Côtes du Tarn Espanté - IGP Rouge	4€		18,50€
Roumagnac «Authentique» Rouge	4€		19,50€
IGP Pays d'Oc PINOT NOIR - Domaine Les Salices	4,50€	19€	26€
Pic St Loup COSTE D'ALEYRAC - BIO - Château Lancyre	5,50€	19€	29,50€
St Nicolas de Bourgueil EXPRESSION - Domaine Alain & Pascal LORIEUX	5,50€		32€
Fronton INFINI NEGRETTE			21€
Gaillac LES CEDRES Rouge - BIO - Château Tauzies			23€
Cahors LES BLOUSONS NOIRS			23€
Corbières LUX VENANDI - Château Ste Lucie D'Aussou			27€
AOP Minervois Le Cypres - Château Tourril			29,50€
Pic St Loup VIELLES VIGNES - En conversion BIO - Château Lancyre 2 étoiles & Coup de Cœur au Guide Hachette 2024			35€
Corbières Boutenac BELLA DAMA - Château Ste Lucie d'Aussou			36€
IGP Pays d'Oc Chemin de Moscou - Domaine Gayda			39€



Le dernier plaisir

L'instant digestif

Champagne	La coupe	9€	Rhum Zacapa 23 ans	12€
Cognac		6€	Rhum Kraken	8€
Armagnac		6€	Rhum Havana Especial	8€
Armagnac 5 ans		10€	Whisky Lagavulin 16 ans	12€
Calvados		6€	Whisky Chivas 18 ans	12€
Get 27/ Get 31/ Get Citron		6€	Eau de vie	7€
Baileys		6€	Vodka Romanov	9€
Jägermeister		6€	Manzana	6€
			Limoncello	6€
			Shooter	3€
			Get 27, Get 31, Limoncello, Manzana et Baileys	

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	4€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat viennois	4€
Thé et infusion	3,50€
Latte macchiato	4€
Latte macchiato spéciale	5,50€
Irish coffee	9€

