

L'Emboucanneur

F U M E U R S D E V I A N D E S

Gravlax de Truite des Pyrenees, chantilly fumée, sel d'oranges fumées **16 €**

« **Ribs** » **Panés Frits** Travers de poitrine de porc basque fumés, désossés, panés et frits **14 €**

Foie gras de L'Emboucanneur Foie gras de canard fumé, toasts **17 €**

Gyozas frits x 5 Effiloché de cochon, ses légumes et sauce aigre douce **14 €**

L'EmbouCamembert Camembert fumé, chips de vitelotte, pain fumé **13 €**

Ebi Fry l'Emboucanneur Gambas panées à la chapelure panko, sauce citrons verts fumés **14 €**

« **Pulled Pork** » Effiloché d'épaule / palette de porc Basque, fumé 18h, **17,5 €**

Tacos de Joue de Bœuf origine France, fumé 15h, sauce yaourt aneth citron **16 €**

Souris d'Agneau entière origine France, fumé 12h **28,5 €**

Cole Slaw Choux, Carotte et sa sauce parfaite **5 €**

Patate du Fumoir Patate douce fondante cuite en papillote dans le Fumoir **4,5 €**

Potatoes Maison Frites de pomme de terre, assaisonnement Paprika, Origan **5 €**

Cœur Coulant Chocolat 7,5 €

Crème Brulée fumée 8 €

Prix nets service et taxes inclus / les chèques ne sont pas acceptés / Cartes tickets restaurants uniquement à midi, hors week-end. Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au bar.

Infos et réservations par téléphone au
05.61.38.33.17, sur Google ou par mail à
lemboucanneuroulouse@gmail.com

L'Emboucaneur

FUMEURS DE VIANDES

LES VINS

ROUGES

Cœur de Brouilly 12,5 CL 75 CL
6,2 € 29,5 €
Domaine Grand St Cyr, AOP Brouilly, Gamay

Les Petits Apôtres 31,5 €
Domaine de Bon Augure, IGP Hautes Vallée de l'Orb, Pinot noir

Cantalouette 32 €
Château Tour des Gendres, AOP Bergerac, Merlot, Cabernet franc, Malbec

La Petite Bellane 31 €
Domaine Clos Bellane, AOC Côtes du Rhône village, Syrah

Cèdre Héritage 30 €
Château du Cèdre, AOC Cahors, Malbec
Magnum 59 €

Honoro Vera 6,8 € 30,5 €
Bodegas Juan Gil, Jumelia (Espagne), Mourvèdre

Château Arricau-Bordes 7,3 € 32 €
Plaimont, Appellation Madiran, Tannat, Cabernet-Sauvignon

Trou de l'Ermité 33 €
Château de Caraguilhes, AOC Corbières Boutenac, Syrah, Carignan, Grenache Noir

Vin du moment
Voir le tableau

BLANCS

En Terre Etrangère 5,5 € 28,5 €
Domaine de Bon Augure, IGP Hautes Vallée de l'Orb, Chardonnay

Solus 7,8 € 36 €
Château de Caraguilhes, AOC Corbières blanc, Grenache Blanc

ROSES

Les Jardins 5,5 € 25,5 €
Domaine Saint Antonin, AOP Faugères, Mourvèdre, Cinsault, Grenache

LES VINS

PETILLANTS

Cap A Cap Bulle 12,5 CL 75 CL
Vignobles de Pyrénéaia, méthode traditionnelle Champenoise, 8,5 € 39,5 €
Petit Manseng, Sauvignon

Mauzac Nature 35,5 €
Domaine Plageoles, AOP Gaillac, Mauzac Rose

LES BIÈRES

PRESSIONS

1664 4 € 7,5 €
1664 Picon 4,5 € 8 €
Bière du moment 4,5 € 8 €

BOUTEILLES & CANNETTES

Zest de Verveine Brasserie Weitam, SOUR 33cl 7,5 €
Long Courier Brasserie Aviateur, IPA 44cl 9 €
Accalmie Brasserie Loqui, SANS ALCOOL (0,04%) 33cl 7,5 €
Black Bird Brasserie Aviateur, STOUT 44cl 9 €
Amber Brew Brasserie Burtonian Beers, AMBRÉE 33cl 7,5 €

ALCOOLS FORTS

Gin Bulldog 11 €
Gin Normindia 11 €
Gin Citadelle 12,5 €
Gin gunpowder / Hexagone 12,5 €
Get 27 8,5 €

SOFTS

Eau Abatilles plate - 1L 5 € **Coca Cola** 3,8 €
Eau Abatilles gazeuse - 1L 5 € **Coca Cola Zero** 3,8 €
Perrier - 33 cl 3,8 € **Fuze Tea** 3,8 €
Jus de fruits 3,8 € **Tonic** 3,8 €
Maracuja, Mangue, Goyave **Ginger beer** 3,8 €
Sirops 3 €
Citron, Pêche, Grenadine, Menthe, Orgeat

Tous nos vins sont issus de vignes travaillées en agriculture biologique ou biodynamique.

Prix nets service et taxes inclus / les chèques ne sont pas acceptés.