

Menu Enfants 12 ans

59 - Children's Menu - Menu de ninos

12 ans

12.50€

Plat : Steak hâché frais ou pâtes ou pizza margharita

Fresh minced steak or pasta or pizza margharita

Carne molida o pasta o pizza margharita

Boisson : Drinks, Bebida : Coca Cola, jugo de naranja, limonada, Ice Tea

Dessert : dessert, postre : Glace, Ice cream, Helado ou mousse de chocolat

BOISSONS

BLANQUETTE DE LIMOUX - CHAMPAGNE

Blanquette de Limoux A.O.P ANTECH Tradition brute (75cl) - 12%

35,00€

Champagne 12% ou selon sélection (75cl)

75,00€

APÉRITIFS

Américano « Maison », Mojito maison (12cl), Coupe de Champagne

9,50€

Ricard, Pastis 51 (3cl)

4,50€

Kir (13cl) Crème de cassis, mûre ou pêche

5,00€

Kir Blanquette (13cl)

6,00€

Martini rouge ou blanc, Porto, Campari, Muscat, Suze (5cl) (5cl)

5,50€

Coupe de Blanquette (16cl)

5,50€

Verre de vin (16cl) selon sélection

5,00€

Sangria (25cl)

5,50€

Spritz (20cl) - Aperol, Blanquette de Limoux, soda, zestes d'orange

9,50€

Grappa 38%, Limoncello (4cl)

7,50€

BIÈRE PRESSION

Peroni Bière italienne, Monaco (25cl) 5,1% selon sélection

4,50€

Baron Peroni (50cl) 5,1% selon sélection

8,50€

Carafe Peroni (75cl) 5,1% selon sélection

13,50€

Carafe (Peroni 1,5cl) 5,1% selon sélection

26,50€

BIÈRE BOUTEILLE

La Ciutat (33cl) - bière blonde artisanale élaborée a Carcassonne 4,5%

7,50€

Desperados (33cl) 5,9%

8,00€

SODAS - JUS DE FRUITS

Limonade, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina (33cl), Ice Tea pêche (33cl)

4,50€

Jus d'orange, jus d'abricot (33cl), Jus de Tomate (25cl), Perrier (33cl)

4,50€

Schweppes (25cl)

4,50€

EAUX MINÉRALES

Naturelle - Vittel selon sélection

1/2 litre 5,50€

litre 7,00€

Gazeuses - San Pellegrino selon sélection

1/2 litre 5,50€

litre 7,00€

DIGESTIFS

Jack Daniel's (4cl)

10,00€

Whisky (4cl) selon sélection

9,00€

Calvados, Cognac, Armagnac, Rhum (3cl)

9,00€

Ge "27" (4cl), Malibu, Baileys, Vodka, Gin (3cl) 35-45%

9,00€

Eau de vie de poire William 40% (3cl)

9,00€

Crème de Menthe (5cl)- Maison Cabanel Carcassonne 15%

7,00€

Crème de Citron (5cl)- Maison Cabanel Carcassonne 15%

7,00€

Crème de Mandarine (5cl)- Maison Cabanel Carcassonne 15%

7,00€

Liqueur La Micheline (4cl)- Maison Cabanel Carcassonne 35%

9,00€

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 sélection

4,50€



Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances allergènes, tels que : gluten, crustacés, œufs, lait...

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

CARTE DES VINS

WINE MENU, CARTA DE VINOS

VINS ROUGES - Red wines, vinos tintos

CHÂTEAU ÉTANG DES COLOMBES - Tradition - AOP Corbières - 13.5°

50cl : 14,50€

CHÂTEAU ÉTANG DES COLOMBES - Tradition - AOP Corbières - 13.5°

75cl : 20,50€

CHÂTEAU PAUTARD TRADITION - AOP Minervois - 13.5°

75cl : 19,50€

LES NOURRITURES TERRESTRES - VDF de Château Pautard - 13°

75cl : 18,50€

LA POMPADOUR- EMBRÈS & CASTELMAURE - AOP Corbières - 14.5°

75cl : 25,00€

CUVÉE N°3 - EMBRÈS & CASTELMAURE - AOP Corbières -15°

75cl : 37,00€

DOMAINE DE LA SAPINIÈRE - SAINT ALIX - AOP Malepère - 13.5°

75cl : 24,00€

CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS CLASSIQUE - AOP Corbières - 14.5°

75cl : 25,00€

DOMAINE BORIE DE MAUREL - LA FÉLINE - AOC Minervois La Livinière -14°

75cl : 32,00€

DOMAINE SAINT ANDRÉ - IGP Pays d'Oc - 14.5°

75cl : 20,50€

CHÂTEAU MIRAUSSE - ROUGE DE L'AZEROLLE - AB AOC Minervois - 13.5°

75cl : 21,00€

VINS ROSÉS - Rosé wines, vinos rosados

CHÂTEAU ÉTANG DES COLOMBES - AOP Corbières - 13.5°

50cl : 14,50€

CHÂTEAU ÉTANG DES COLOMBES - AOP Corbières - 13.5°

75cl : 20,50€

DOMAINE LAFAGE MIRAFLORES - IGP Cotes Catalanes - 12.5°

75cl : 25,00€

DOMAINE DE LA SAPINIÈRE - AOP Malepère - 13.5°

75cl : 21,50€

DOMAINE SAINT ANDRÉ "FOLIE D'INÈS" IGP Pays d'Oc - 12.5°

75cl : 19,50€

VINS BLANCS - White wines, vinos blancos

CHÂTEAU ÉTANG DES COLOMBES - AOP Corbières - 12.5°

50cl : 14,50€

CHÂTEAU ÉTANG DES COLOMBES - AOP Corbières - 12.5°

75cl : 20,50€

MAISON ANTECH - Chardonnay - IGP Pays d'Oc - 13°

75cl : 22,50€

DOMAINE TARIQUET - PREMIÈRES GRIVES - Vin moelleux - IGP Gascogne - 11.5°

75cl : 26,50€

DOMAINE SAINT ANDRÉ - IGP Pays d'Oc - 12.5°

75cl : 20,50€

VIN EN PICHET IGP Pays d'Oc

Wine in pitcher, vino en jarra: rouge, rosé, blanc 13°

CHÂTEAU ETANG DES COLOMBES ou selon sélection.

25cl : 5,50€

50cl : 8,50€

IGP Pays d'Oc - 12.5°

75cl : 10,50€

1 litre : 12,50€

Vin du mois sur l'ardoise, au verre ou en bouteille, selon sélection.

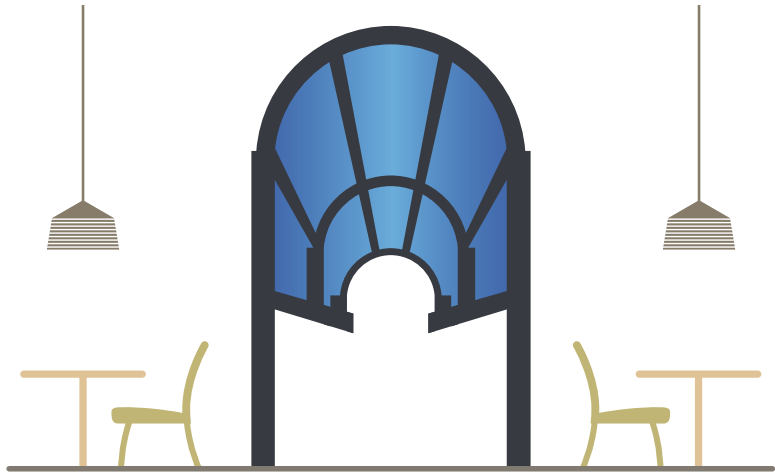
AOP : Appellation d'Origine Protégée - IGP : Indication Géographique Protégée

VDF : Vin de france

TAXES ET SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Photos non contractuelles - Freepik - msergin



La Divine Comédie

Restaurant - Brasserie - Pizzeria

CARCASSONNE - DEPUIS 1985



OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI

12h-14h / 19h- 23h - minuit le samedi

Vente à emporter - Fermé le dimanche

tél. 04 68 72 30 36 - www.ladivinecomedie.eatbu.com



Take away

Open from monday to saturday

12h-14h / 19h- 23h

Close on sunday



para llevar

Abierto de lunes a sábado

12h-14h / 19h- 23h

Cerrado los domingos



code wifi : **ladivinecomedie** - Mot de passe : **ladivine**

ENTRÉES

STARTERS - ENTRADAS



15 - Antipasti

15-Antipasti Planche de tapas solo ou à partager 19,50€
Charcuterie, chorizo, bacon, magret séché, jambon cru, saucisson, foie gras maison, comichons, beurre
Delicatessen , chorizo , bacon , rosette sausage, duck breast , ham , homemade duck liver , pickles , butter
Tapas(charcuteria), chorizo, tocino, salchicha, pechuga de pato seco, jamon crudo, higado gras casero, pepinillos, mantequilla

1-Salade Niçoise 16,50€
Salade verte, tomates, thon, poivrons, riz, anchois, oeuf dur, oignons, olives noires
Green salad , tomatoes , tuna, peppers ,rice, anchovies, hard egg ,onions, black olives
Ensalada verde, tomates, atun, pimientos, arroz, anchoa, huevo duro, cebollas, aceitunas negras

2-Salade Méridionale 17,00€
Salade verte, tomates, avocat ou melon selon saison, magret séché, mozzarella
Green salad , tomatoes , avocat or melon to season , dry duck breast , mozzarella cheese
Ensalada verde, tomates, aguacate o melon segun la temporada, pechuga de pato seco, mozzarella

3-Tartare aux deux Saumons frais et fumé 17,50€
Emulsion de tomates au basilic et huile d'olive (selon saison)
Tomatoes and basil emulsion , olive oil (depending on saison)
Tartare de dos Salmones: emulsion de tomates con albahaca y aceite de oliva segun la temporada

4-Carpaccio de boeuf au Parmesan, frites maison (selon saison) 17,50€
Homemade fries depending on season
Carpaccio de carne de res con parmesano, patatas fritas caseras

5-Foie Gras Maison 2 portions à la fleur de sel avec toasts 18,50€
Homemade : with local salt and toasts - Higado gras casero con flor de sal con tostadas

6-Salade thaï 17,00€
Salade verte, poulet, soja, carottes rapées, oignons, radis et menthe
Green salad , chicken ,soy , grated carrots ,onions, radish and mint
Ensalada verde, pollo, soja, zanahorias ralladas, cebollas, rabanos y menta

7-Salade du terroir 15,50€
Lardons, oeuf dur, tomate cerise, croûtons de pain, vinaigrette
Hot bacon, hard egg, tomatoes cherry, bread croutons, onions, vinaigrette
Tocino caliente, huevo duro, tomate ceresa, picatostes de pan, cebollas, vinaigrata

8-Gaspacho frais 9,00€
En période estivale
Homemade fresh GASPACHO - Summer season - Gaspacho fresco casero, durante el verano

9-Assiette Gourmande avec Toasts 20,50€
Salade verte, foie gras maison, gésiers de volailles, fritons chauds, magret séché
Green salad , duck liver , poultry gizzard , hot fritons(fat) , dry duck breast
Ensalada verde, higado casero, mollejas de aves, gresa de pato frita, pechuga de pato seca

10-Salade Caesar 16,50€
Salade sucrine, anchois à l'huile, émincés de poulet, sauce au parmesan, croûtons de pain
Sucrine salad , anchovies in oil, chicken slices , parmesan cheese sauce , bread croutons
Ensalada sucrine, anchoas en aceite, pollo picado, salsa parmesano, picatostes de pan

11-Salade Divine 17,00€
Salade verte, toast de chèvre chaud, mozzarella panée, copeaux de Cantal
Green salad , hot goat toast, breaded mozzarella cheese, cantal shaving
Ensalada verde, tostada de queso de cabra caliente, mozzarella empanizada, laminos de queso cantal

12-Salade aux Gésiers 16,00€
Salade verte, gésiers de volailles confits, pignons
Green salad, candied poultry gizzard, onions
Ensalada verde, mollejas de aves confitadas, pinones

13-Salade aux Poires et Chèvre 16,50€
Salade verte, raisins secs, miel, pignons, poires, fromage de chèvre frais
Green salad, grapes , honey, bread pinion , pear, fresh goat cheese
Ensalada verde, pasas, miel, pinones, peras, queso fresco de cabra

14-Soupe gratinée à l'Oignon (selon saison - 15mn d'attente) 9,00€
Onion soup depending on saison 15 minutes wait - Sopa de cebolla gratinada 15 minutos de espera

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais de qualité.

All our dishes are prepared on site form fresh quality products.

todos nuestros platos estan preparados en el sitio a partir de productos frescos de calidad.

PIZZAS

Cuites au four à gaz - Fired in a gas oven - Cocidas en horno de gas

Fromage Emmental * Toutes nos pizzas sont parfumées à l'origan *

16-Margharita 12,50€
Tomate, olives, fromage, origan
Tomato sauce , olives , emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, aceitunas, queso emmental, orégano

17-Romaine 14,00€
Tomate, jambon, fromage, origan
Tomato sauce , ham, emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, jamon, queso emmental, orégano

18-Reine 14,50€
Tomate, jambon, champignons, fromage, origan
Tomato sauce , ham, mushrooms , emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, jamon, champinon, queso emmental, orégano

19-Napolitaine 15,00€
Tomate, anchois, olives, fromage, câpres, oignon, origan
Tomato sauce, anchovies, olives, capers, onion, emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, anchoas, aceitunas, alcaparras, cebolla, queso emmental, orégano

20-Royale 15,50€
Tomate, jambon, jaune d'oeuf cru, champignons, fromage, origan
Tomato sauce, ham, raw egg yolk, mushrooms, emmental cheese, oregan
Salsa de tomate, jamon, yema de huevo crudo, champinon, queso emmental, orégano

21-Vezuvio 15,50€
Tomate, jambon, champignons, oeuf entier cuit, fromage, origan
Tomato sauce, ham, whole cooked egg, mushrooms, emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, jamon, huevo cocido, champinon, queso emmental, orégano

22-Quatre saisons 15,50€
Tomate, champignons, asperges, oignon, coeur d'artichaut, fromage
Tomato sauce, mushrooms, asparagu, onion, artichoke heart, emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, champinon, esparragos, cebolla, corazon de alcachofa, queso emmental, orégano

23-Sparagio 15,50€
Tomate, chorizo, oignon, champignons, asperges, crème fraîche, fromage
Tomato sauce, chorizo, onion, mushrooms, fresh cream, emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, chorizo, cebolla, champinon, esparragos, nata, queso emmental, orégano

24-Fiorantina 15,50€
Tomate, aubergines et poivrons rôtis, roquette, basilic, fromage
Tomato sauce, roasted eggplants and peppers, roquette salad, basil, emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, berenjenas y pimientos asados, ensalada roquette, albahaca, queso emmental, orégano

25-Paysanne 15,50€
Tomate, lardons, champignons, oignon, oeuf cuit, fromage, origan
Tomato sauce, bacon, mushrooms, onion, cooked egg, emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, tocino, champinon, cebolla, huevo cocido, queso emmenta, orégano

26-Nicarte 15,50€
Tomate, chorizo, poivron rouge, champignons, mozzarella, origan
Tomato sauce, chorizo, red pepper, mushrooms, mozzarella cheese, oregano
Salsa de tomate, chorizo, pimienta rojo, champinon , queso mozzarella, orégano

27-Orientale 16,50€
Tomate, fromage, merguez, poivrons, oignon, origan
Tomato sauce, merguez sausage, peppers, onion, emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, merguez, pimienta, cebolla, queso emmental, orégano

28-Italienne 16,00€
Tomate, mozzarella, oignon, basilic, olives, tomates fraîches, fromage, origan
Tomato sauce, mozzarella cheese, onion, basil, olives, fresh tomato, emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, queso mozzarella, cebolla, a lbahaca, aceitunas, tomates frescos, queso emmental, orégano

29-Tarentalle 16,50€
Tomate, viande hâchée, fromage, oeuf et oignon, origan
Tomato sauce, minced beef, egg and onion, emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, carne molida, huevo y cebolla, queso emmental, orégano

30-4 Fromages 17,00€
Tomate, chèvre, roquefort, mozzarella, Emmental, origan
Salsa de tomate, queso de cabra, queso roquefort, queso mozzarella, queso emmental, orégano

31-La gourmande 17,50€
Tomate, crème fraîche, magret frais, poivre rose, fromage , origan
Tomato sauce, fresh cream, fresh duck breast, pink pepper, emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, nata, pechuga de pato fresca, pimienta, queso emmental

32- Mexicaine 17,50€
Tomate, oignons, poivrons, viande hâchée, épices, fromage, origan
Tomato sauce, onion, pepper, minced beef , spices, emmental cheese, oregano
Salsa de tomate, cebolla, pimientos, carne molida, especias, queso emmental, orégano

33-Pizzaiole 17,00€
« En Calzone» Tomate, crème fraîche, chorizo, poivrons, mozzarella, origan
(calzone) Tomato sauce, fresh cream, chorizo, pepper, emmental cheese, oregano
En calzone: Salsa de tomate, nata, chorizo, pimientos, queso mozzarella, orégano

34-Nordique 17,50€
« En Calzone » saumon, champignons, crème fraîche, fromage, origan
«Calzone» salmon, mushrooms, fresh cream, emmental cheese, oregano
En calzone: nata, salmon, champinon, crema fresca, queso emmental, orégano

35-Montagnarde 17,50€
Base crème, cantal, pomme de terre, lardons et fromage, origan
Cream, cantal cheese, potatoes, bacon and emmental cheese, oregano
Nata, queso cantal, patatas, tocino, queso emmental, orégano

36-Parma 16,00€
Tomate, Mozzarella, bacon, Parmesan, roquette, origan
Tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, parmesan cheese, roquette salad, oregano
Salsa de tomate, queso mozzarella, bacon, queso parmesan, ensalada roquette, cebolla, orégano

37-Rimini 16,50€
Base crème, Emmental, poulet, poivron, oignon, oeuf entier, origan
Fresh cream, emmental cheese, chicken, pepper, onion, whole egg, oregano
Nata, queso emmental, pollo, pimienta, cebolla, huevo, orégano

38-Vintimille 17,50€
Tomate, Emmental, chorizo, merguez, champignons, oeuf entier, origan
Tomato sauce, emmental cheese, chorizo, merguez, mushrooms, whole egg, oregano
Salsa de tomate, queso emmental, chorizo, merguez, champinon, huevo, orégano

39-Roma 15,50€
Crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella, origan
Fresh cream, goat cheese and honey, mozzarella cheese, oregano
Nata, queso de cabra con miel, queso mozzarella, orégano

SPÉCIALITÉS

LOCAL SPECIALITY - ESPECIALIDAD

40-Cassoulet "maison" au confit de canard - 15mn d'attente 22,50€
Lingots, haricots, porc, saucisse, couenne, confit de canard
Homemade Cassoulet with Duck Confit: beans lingots, Toulouse sausage, pig rind, duck confit.
Alubias blanca, cerdo, salchicha, cuero de puerco, confit de pato

41-Tartare de boeuf frites maison 19,50€
Viande hachée, câpres, cornichon, jaune d'oeuf, persil, sauce anglaise, ketchup,tabsasco
Bovine tartar and homemade fries. Minced beef, capers, pickles, egg yolk, parsley, English sauce, ketchup, tabasco. Carne molida , alcaparras , pepinillos , yema de huevo , perejil , salsa inglesa, ketchup, tabasco

42-Daube Languedocienne - 15mn d'attente 22,00€
Boeuf au vin rouge, cèpes séchés, accompagnée de pâtes
Languedoc Stew : beef in red wine, dried mushrooms cèpes with pasta
Came de res en vino tinto, setas secas, acompanadas con pasta

43-Confit de canard accompagné de pommes sautées - 15mn d'attente 19,50€
Duck confit with fried potatoes - Pato servidas con patatas salteadas

44-Aiguillettes de canard au miel accompagné de pommes sautées 20,00€
Honey duck with fried potatoes. - Pato con miel, servidas con patatas salteadas

45- Brochette de viande marinée selon saison - accompagné de pommes sautées 18,50€
Marinated meat skewer with fried potatoes (summer season)
Came de Rès servido con patatas fritas caseras y verduras de temporada

LES VIANDES DE BOEUF

(accompagnées de frites maison et légumes de saison)

BEEF WITH FRENCH FRIES AND VEGETABLES

CARNE DE VACUNO

46-Entrecôte beurre maître d'hôtel 22,00€
Butter entrecote beef maitre d'hotel - Entrecot con mantequilla

47- Filet de boeuf 27,50€
Sauce foie gras maison - Butcher's tenderloin steak with homemade duck liver sauce.
Filet de rès de carnicería con salsa de higado graso casero

48- Burger Steak hâché frais, cheddar, bacon,légumes, sauce poivre, frites maison 19,50€
Fresh chopped steak,cheddar cheese, bacon, vegetables, pepper sauce, french fries.
Fresco casero, steak carne molida, queso cheddar, bacon, legumares, salsa de pimienta, patatas fritas caseras

Sauce au poivre ou roquefort 2,00€
Pepper sauce or roquefort cheese sauce - Salsa de pimienta o roquefort

LES VIANDES DE VEAU

(accompagnées de pâtes)

VEAL WITH PASTA - CARNE DE RÈS

49-Escalope Milanaise panée 21,50€
Breaded Milanaise cutlet (escalope) - Escalope milanesa apanada

50-Involtni Escalope roulée avec Emmental 21,50€
Jambon cru, champignons et sauce vin blanc
Escalope rolls with emmental cheese, ham, mushrooms and white wine sauce
Escalope enrollado con queso emmental , jamon crudo , salsa de champinon con vino blanca

51-Boconccini Escalope grillée roulée avec cantal et jambon de pays, gratinée 21,50€
Escalope rolls with cantal cheese and ham, gratinate
Escalope a la plancha enrollado con queso cantal y jamon campestre,gratinado

52-Escalope divine 21,50€
Nappée de champignons, oignons, crème fraîche, fromage de chèvre, gratinée
Escalope cover with mushrooms, onions, fresh cream, goat cheese, gratinate
Cubierto de champinones , cebollas, nata, queso de cabra gratinado

LES PÂTES

PASTA

53-Pâtes à la bolognaise Sauce tomate, viande hâchée 12,50€
Tomato sauce, minced beef - Salsa de tomate, carne molida

54-Pâtes à la Carbonara 14,50€
Lardons, crème fraîche, oeuf cru
Bacon, fresh cream, raw egg - Tocina, nata, hueva crudo

55-Pâtes aux 3 fromages 16,50€
Cantal cheese, Goat cheese, Roquefort cheese - Cantal, queso de cabra, roquefort

56-Fettucini Pâtes, sauce tomate, lardons, oignons, oeufs, champignons, 16,50€
crème fraîche, fromage gratinée pasta, salsa de tomate, tocino, cebollas, huevos, champinon, nata, queso gratinado - Pasta, tomato sauce, bacon, onions, eggs, mushrooms, fresh cream, gratinate cheese

57-Lasagne Bolognaise 17,00€
Sauce bolognaise, béchamel, Emmental
Tomato sauce with meat, bechamel, emmental cheeses - Salsa bolonèsa, béchamel, Emmental cheese

58-Raviolis de boeuf aux cèpes secs 17,00€
Beef ravioli with dried mushrooms Cèpes - Raviolis de carne de rès con champinon cèpes secas