

Brasserie du Midi

Event's 7/7, After Work

3 Salles de réunion équipées

33 cl

50 cl

6 € }

2.5 €

4.5 €

Anniversaire, Mariage

IPA, White

• · · • •					
Jus de	Fruits Ananas, Pomm	e, Orange, Tomate			3.6 € }
Soda	Soda Coca-Cola, Coca 0, Diabolo, Fuze Tea GingerBeer, Limonade, Orangina, Perrier				3.6 € }
Eau Mir	nérale Plate ou Pétilla	,	50 cl 4 €	1 L	6€
BIERES	Blonde Pression	25 cl 3.6 € } 50 cl 7 € }	Picon Pression	25 cl 50 cl	4.2 € }

		•	•
AP	FR	IT	IFS

Black

Pression

Ricard, Pastis	3 € }	Gin, Rhum, Whisky, Vodka <u>6€</u>
Martini, Suze, Muscat, Kir, Banyuls	5 € }	Rhum et Whisky Supérieur 7 €

4.2 €

8€

25 cl

50 cl

COCKTAİLS:

Bio Gaillac

Mojito Classique	8.5 € Spritz Aperol ou St Germain \ 8.5	€
ou Virgin	6.5 € }	

od virgin	{ 6.5 €		
VINS:		<u>Rosé</u>	12.5 cl 75 cl
<u>Rouge</u>	12.5 cl 75 cl	Côte de Provence Haut de Masterel	4.5 € 24 € 3
Lafage L'Authentique	5 € } 26 € }	Lafage <i>Miraflor</i>	5 € { 26 € }
Pinot Noir IGP Pays d'Oc à Pézena	5 € { 26 € }	Blanc Chardonnay	{4.5 € }} 24 € }
La Soulane Bio 100 % Carignan	5.5 € 28 €	<i>Sec</i> Lafage	5 € { 26 € }

Bio 100 % Carignan	₹5.5 € ₹₹ 28 € ₹	Lafage	5 € } 26 € }
St Chinian AOP Grenache-Syrah	5.5 € 28 €	Nereda Horgelus Moelleux	5.5 € 28 € 3
Las Combes	5.5 € } 28 € }	Pichet	25 cl

Rouge, Rosé, Blanc

Oeuf Cocotte à la Forestière Ravioles aux Cèpes sauce Foie Gras Version VG Sauce Forestière Moules Gratinées à l'Aïoli Assiette Iberique et Foie Gras Jambon Serrano, Pan Con Tomate, Chorizo et Tranche de Foie Gras SALADES Bol de Frites +3€
Version VG Sauce Forestière Moules Gratinées à l'Aïoli Assiette Iberique et Foie Gras Jambon Serrano, Pan Con Tomate, Chorizo et Tranche de Foie Gras 12 €
Moules Gratinées à l'Aïoli Assiette Iberique et Foie Gras Jambon Serrano, Pan Con Tomate, Chorizo et Tranche de Foie Gras 12 €
Jambon Serrano, Pan Con Tomate, Chorizo et Tranche de Foie Gras
CALADEC Pol do Friton + 26
SALADES Bol de Frites +3€
Chèvre Chaud Toast de Chèvre et Miel, Jambon Serrano, Noix 17.9 \$
César Poulet Croustillant, Sauce Fromagère, Grana, Oeuf Coulant 17.9
Sud-Ouest Magret Séché, Gésiers, Brisures de Marrons, Tranche de Foie Gras
TARTARES Accompagné de Frites + Sauce au choix et Salade
Tartare de Boeuf Thaï 180 g
Gingembre, Coriandre, sauce Yakitori et Oeuf Coulant
Tartare de Saumon 180 g Dés d'Avocat et de Mangue, Sauce sésame
LE POISSON
Pavé de Saumon et Fondue de Poireaux Riz blanc parfumé et Légumes
PÂTES Accompagné de Salade et Tuile de Parmesan
Lasagnes Chèvre-Poireaux 17.9 €
Ravioles aux Cèpes sauce Foie Gras
Version VG Ravioles aux cèpes, sauce forestière 19.9 •
CAMEMBERTS Accompagné de Salade et Tuile de Parmesan
Gratiné Sur lit de pommes de terre + Guanciale
Forestier Sur lit de pommes de terre et Champignons
Plat Végétarie

AU FOUR A BRAİSE	
Andouillette AAAAA Sauce Moutarde à l'Ancienne Pommes Sarladaise, Légumes et Salade	19.9 €
Confit de canard Sauce Thym-Miel Pommes Sarladaise, Légumes et Salade	₹ 19.9
Bavette à l'Echalotes Frites + Sauce au choix et Salade	19.9 €
Côte de Cochon à la Forestière Pommes Sarladaise, Légumes et Salade	∑22.9 € ∑
Entrecôte 300 g Frites + Sauce au choix, Légumes et Salade	25.9 €
Magret entier Frites + Sauce au choix, Légumes et Salade	∑25.9 € ∑
BURGERS Frites + Sauce au choix et Salade	
Chicken Montagnard Poulet Croustillant, Saint Nectaire, Sauce moutarde à l'ancienne, Guanciale	18.9 €
Double Catalan 2x120g de Boeuf, Pan Con Tomate, Fromage, Chorizo, Oignons Rouges	} 19.9 €
Le Foie Gras 120 g de Boeuf, Galette de Pomme de Terre, Tranche de Foie Gras, Sauce Echa	{20.9 €}
Raclette 120g de Boeuf, Galette de Pomme de Terre, Fromage à Raclette fumé, sauce Forestière, Guanciale	19.9 €
Version VG Burger Raclette avec deux galettes de pomme de terr	re { 19.9 €}

SAUCES

MENII INIID

Aïoli, Bleu, Moutarde à l'ancienne, Poivre ou Thym-Miel

Option Tranche de Foie Gras +4 €

MLNU JUUK	
Entrée + Plat	17.9 €
Plat + Dessert	₹ 17.9 €
Entrée + Plat + Dessert + Café offert	19.9 €

MENU KIDS

10 €

Sirop ou Diabolo

Nuggets de Poulet Croustillant ou Steack Haché + Frites

Glace 2 Boules ou Petit Tiramisu Nutella

DESSERTS

Assiette de Fromages 3 Fromages et Salade	7 €
Banoffee Glace Chocolat et Chantilly	} 8€ }
Brioche Pain Perdu Coulis Caramel, Glace Vanille et Chantilly	} 8€ }
Tarte Citron Meringuée Glace Framboise et Chantilly	8€
Tiramisu Nutella Glace Vanille et Chantilly	8€
Café Gourmand Madeleine aux marrons, Banoffee, Glace Caramel et Chantilly	9€
GLACES	
Coupe 2 Boules Coupe 3 Boules Glace: Vanille - Chocolat - Café - Caramel - Coco - Menthe&Choco	5 € }
Sorbet : Citron - Framboise	
Coupe Glacée Servie avec Chantilly Dame Blanche 3 Boules vanille, sauce Chocolat	8€
Café Liégeois 3 Boules Café, sauce Café	
Chocolat Liégeois 3 Boules Chocolat, sauce Chocolat	
Gourmande Caramel - Vanille - Chocolat, Sauce Caramel	
Coupe Glacée Colonel 3 Boules Citron, Vodka Pepermint 3 Boules Menthe&Choco, Get 27	9€
BOİSSONS CHAUDES	
Expresso, Déca, Noisette, Allongé	2 €
Double, Crème, Chocolat Chaud, Thé	3 €
DİĞESTİFS Armagnac, Calvados, Get 27, Limoncello, Manzana, Poire Rhum Saillor Jerry, Whisky Monkey Shoulder	