

VIN



TAPAS

MENU MIDI 18 €

Entrée / Plat / Dessert
ou
Salade / Dessert

Pichet de vin 50cl 6 €
Rouge ou Rosé

ENTREES

Salade de gésiers

(Salade verte, gésiers, tomates)

Salade à la campagnarde

(Salade verte, paté de campagne)

Tartare de tomates

Tomates, avocats, concombre,
mozzarella

PLATS

Demi Magret

Magret, sauce au choix

Bavette

Bavette de boeuf, sauce au choix

Travers de porc sauce sucrée

Sauce soja, Miel

SALADES

Salade César

Salade, croustillants de poulet,
tomates, parmesan, oeufs mi mollet

Salade chèvre miel

Salade, toasts chèvres miel, noix

Salade Gourmande

Salade, gésiers, tomates, toasts
foie gras, magret séché

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison

Riz et ratatouille

Cuisse de poulet sauce marinée aux épices

Poulet, curcuma,
cumin, paprika, oignons

Demi daurade persillée

Daurade, ail, persil, beurre

Plat du jour

MENU ENFANT 9 €

Steack haché

Nuggets de poulet



Patatas maison

Riz



1 Boule de glace
vanille ou fraise ou
chocolat

DESSERT AU CHOIX (VOIR CARTE)

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 16 €
Plat seul 14 €

VIN



TAPAS

TAPAS

8€

Boeuf sauce sucrée

*boeuf, poivrons, sauce soja,
sauce teriyaki,, sauce sésame,
oranges*

**Poulet mariné au citron
vert**

Poulet, citron vert, huile d'olive, poivrons

**Croustillants de Poulet
krispy sésames**

Poulet, krispies, salade

Trio de tartinables

*guacamole, houmous,
tomatade (tomates confits)*

Croquetas

*Champignon
Jambon serano
Chorizo*

Planches

16€

Charcuteries

*jambon serrano, saucisse
sèche, saucisse de foie , fouets
, chorizo*

Fromages

*roquefort, tomme des
pyrennées, cantal, abondance,
ossau iraty*

Mixte

**Cassolettes de crevettes et
Saint Jacques**

*Crevettes, noix de Saint
Jacques*

**Encornets Chorizo
Plancha**

*Encornets et scipions, chorizo,
crème, persil*

Moules gratinées

Moules, chapelure, ail, persil, chorizo

**Patatas Bravas sauce
Django**

Pan con tomate

Pain, tomates, ail, persil

Tataki de thon

*Thon rouge, sésame, sauce
teriyaki, huile d'olive*

Tortillas de légumes

*Oeufs, poivron rouge et verts,
oignons, courgettes*

**Coeurs de canard à la
persillade**

*Coeurs de canard, ail, persil,
vinaigre de vin*

Sticks mozzarella

Oignons rings

Formules

3 tapas 22 €

5 Tapas 35 €

10 Tapas 70 € + 1 carafe de sangria rouge offerte (1L)

VIN



TAPAS

DESSERTS

Crème Catalane

Crème, sucre, oeufs

5 €

Panna Cotta

Panna Cotta

- framboise
- fruits rouge
- chocolat
- caramel beurre salé

5 €

Pain perdu du Lauragais revisité

*Brioche, crème, sucre, beurre, oeufs,
chantilly*

5 €

Mousse au chocolat

5 €

Fromage blanc

fromage blanc

- framboise
- fruits rouge
- chocolat
- caramel beurre salé

5 €





CÔTÉ CAVE

ROUGES

Côte du Rhône

- Châteauneuf du pape 2021

44 €
- Crozes-Hermitage 2021

42 €
- Saint Joseph 2023

29 €
- Domaine saint Privat Vieilles Vignes

20 €

Roussillon

- Pic Saint loup Bergerie de l'Hortus 2022

38 €
- Les sorcières du clos des fées 2023

32 €



- Pic Saint loup Réserve les Nomades 2023

21 €

Minervois



- Mégalithes 2022

40 €
- Chateau mignan les 3 clochers 2021

28 €
- Chateau Laville Bertrou Gérard Bertrand 2021

34 €
- Mas Paumarhel

20 €

Corbières

- Orfée Rouge 2021

25 €
- Orfée L'Angélique, 2020

24 €
- Orfée L'Infernale, 2021

24 €
- Orfée Croix du Sud, 2021

20 €
- Castelmaure Grande Cuvée, 2022

69 €
- Chateau Olivery Eole, 2021

43 €
- Cigalus Gerard Bertrand, 2021

74 €
- Domaine Villemajou Gerard Bertrand, 2022

39 €

La Clape



- Chateau l'Hospitalet Gerard Bertrand, 2020

79 €
- Chateau la Négly La Falaise, 2022

54 €
- Les Terrasses de la Négly 2022

20 €
- Ricardelle

50 €



Vin au verre (demandez notre sélection) 4 €



CÔTÉ CAVE

ROUGES

Cabardès

Chateau Jouclary 20 €
Tradition 1969, 2021

Nuit noire 28 €
Parazols, 2019

Ni Anges ni démons 20 €
Parazols, 2021

Pays d'Oc
Chateau la Négly 24 €
Tournepierre, 2022

Les Ailes de la nuit 18 €
Parazols, 2022

Gaillac
Domaine Croix des marchands 20 €
Vieilles Vignes, 2023

Les secrets du Chateau 26 €
Palvié, 2023

Faugères
Chateau Chenaie 20 €
Conviction, 2022
Larzac
Chateau la Sauvageonne 61 €
2019



Fitou
L'accord parfait 2020 24 €

ROSÉS

Cuvée du Soleil 20 €
Sieur d'Arques, Pays d'Oc

Elle et Lui 30 €
Languedoc

Domaine croix des marchands 20 €
Gaillac 2023

Argali 30 €
Puech haut 2023
Pays d'oc

BLANC

L'échappée 20 €
Chardonnay, IGP Pays d'Oc, 2023

Combe des Ducs 20 €
Pays d'Oc, Viognier

Uby N4 20 €

Uby N3 20 €

CHAMPAGNE

GH Mumm 100 €
Cordon Rouge, Brut

Veuve Pelletier 60 €
Demi Sec

Adrien Romet 25 €
Blanc de Blanc, Brut



VIN



TAPAS

CÔTÉ BAR

NOS ALCOOLS

Ricard	3 €
Martini	4 €
Suze	4 €
Malibu	4 €
Passoa	4 €
Muscat	4 €
Soho	4 €
Get	5 €
Armagnac	5 €
Cognac	5 €
Calvados	5 €

LES RHUMS

Arrangés (rhum alchimiste, suggsetion du moment)	6 €
Baie des trésors	8 €
Don Papa	8 €
Diplomatico	8 €
Bumbu	8 €
Santa Teresa	10 €
Matusalem	10 €

SHOOTER 3€

SOFTS

LES GINS

Bombay	8€
Hendrix	8€
Gin Tonic	8€

LES WISKYS

Ballantines	6 €
Jack Daniel's	8 €
Fuji	8 €
Sexton	8 €
Monkey Shoulder	8 €
Black Moutain	8 €
Lagaveline	10 €

Jus	3 €
Abricot, Orange, Fraise, Pomme, Ananas, Multifruit, Tomate, ACE	

Ice Tea	3 €
---------	-----

Schweppes Tonic ou agrumes	3 €
----------------------------	-----

Coca ou coca zéro	3 €
-------------------	-----

Orangina	3 €
----------	-----

Perrier	3 €
---------	-----

Thé	3 €
-----	-----

Café, Déca, Allongé, Noisette	2 €
-------------------------------	-----



VIN



TAPAS

CÔTÉ BAR

COKCTAILS
AVEC ALCOOL**Le Django**

Vodka black, vodka, sirop de
gingembre, gingembre, pulco

Pina Colada

Rhum, Jus d'ananas, Lait de
coco

Margarita

Tequila, sucre de canne, citron
vert

Blue Lagon

Curaçao bleu, jus de citron,
vodka

Cosmopolitan

Triple sec, vodka, jus de
cranberry, jus de citron vert

Sex on the beach

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

Tequila sunrise

Tequila, jus d'orange, sirop de
grenadine

Bloody Mary

Vodka, jus de tomate, jus de
citron, tabasco, sauce
worcestershire, sels, poivre, sel
de celeri

Cuba libre

Rhum, coca, jus de citron vert

Mojito / Mojito Fraise

Rhum, jus de citron vert,
citrons verts, menthe, perrier,
sucre de canne, angostura/
Fraises, jus de fraises, rhum,
perrier, sucre de canne

SHOOTER 3€**Black sour**

Whisky, angostura, jus de citron,
sucre de canne

Ti Punch

Rhum, sucre de canne, citron
vert

Caïpirina

Cachaça, sucre, citron vert

Sangria

Carafe

Au verre

SOFTS

Chantaco

Jus d'orange, jus de citron, jus
d'ananas, grenadine

Virgin Mojito

Citron vert, sucre de canne,
menthe, Perrier, glace pilée

Virgin Pina

Lait de coco, jus de citron vert,
sucre de canne, jus d'ananas

BIERES**Desperado****Bud****Chouffe****Triple Karmeliet**PRESSION 25 cl**Mosbraü****Picon****Saint Victor**

VIN



TAPAS

BIERES

LES GOLGOTHS

La Pas d'palais

*Amertume
prononcée...
Pas d'palais.
Pas d'palais...pas
d'palais. 7,3% vol*



6 €

La Blanquette (blanche)

*Comment est notre
blanquette ? Elle est
bonne évidemment.
5% vol*



6 €

La Juicy Flower

*Les plus audacieux la
dégusteront au petit
déjeuner
7,5% vol*



6 €

La Tadaaa

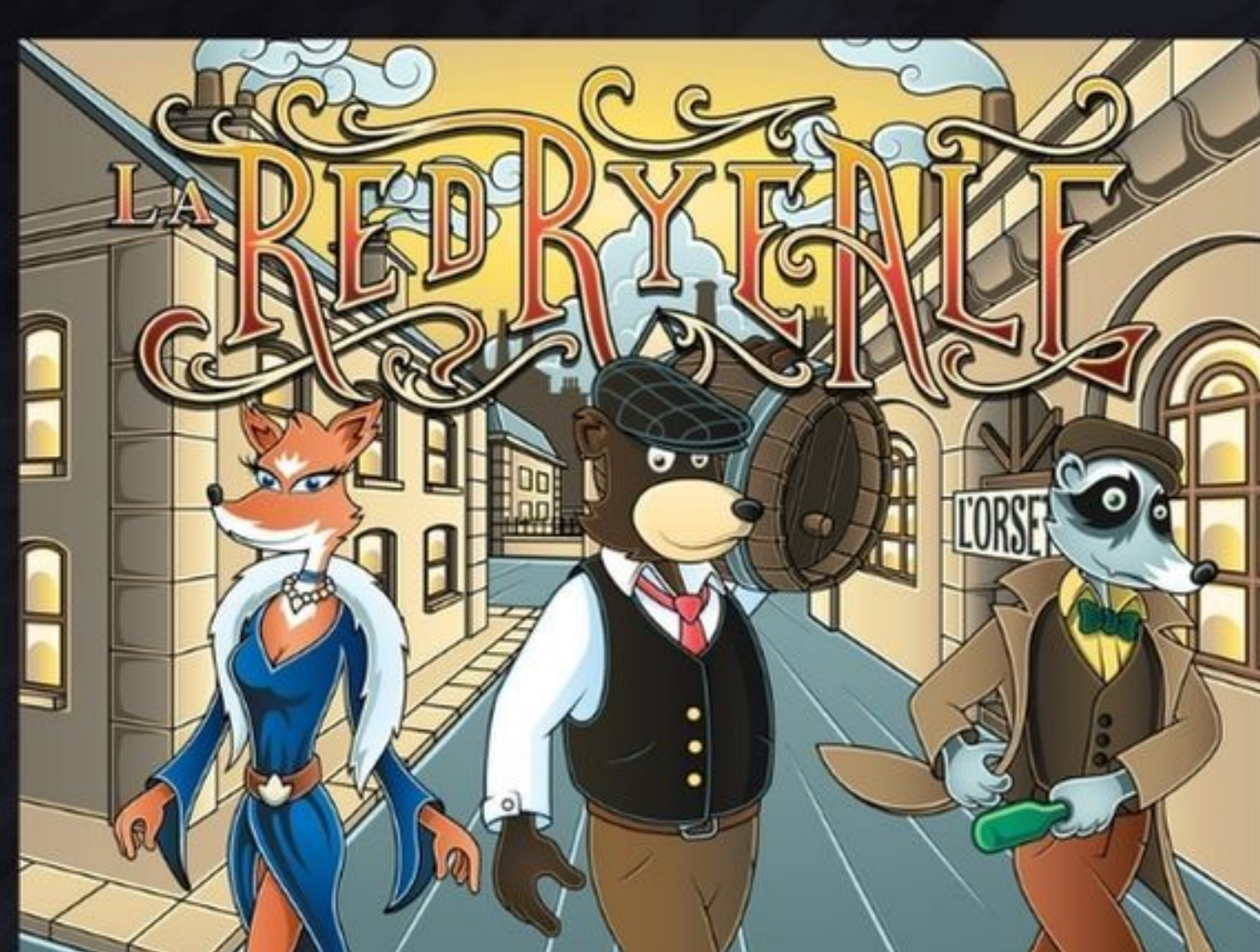
*La Tadaaa, c'est la
bière qu'elle est bonne
quand il fait soif !
5,5% vol*



6 €

La Red Ryeale (ambrée)

*Voici une bière qui
rend hommage à
l'Irlande ainsi qu'à son
rayonnement culturel
mondial 7,8% vol*

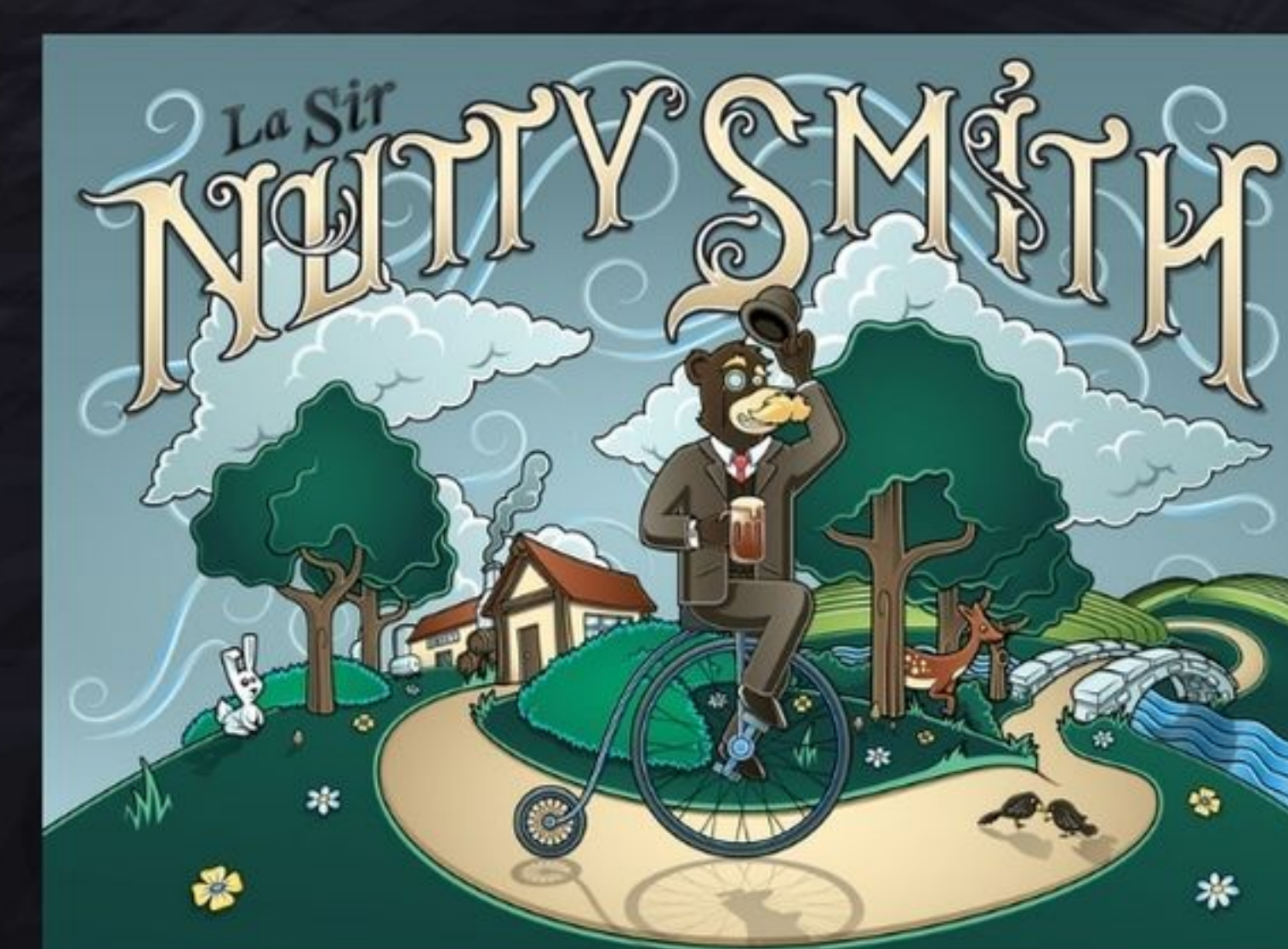


6 €

LES PITCHOUNES

La Sir Nutty Smith (brune)

*La légende raconte qu'elle était
servie lors des cérémonies
d'anoblissement organisées par
la couronne d'Angleterre (cette
information n'est pas vérifiée).
4,5% vol*



6 €

La Pimpren'ale

*Comme son nom ne
l'indique pas, la
Pimpren'ale est une
bière pour les
grand(e)s. 5,9% vol*



6 €

La Boluda

*C'est un clin d'oeil à nos amis
d'uruguay et d'Argentine qui
utilisent ce terme pour se
chamailier gentiment.
"Che Boludo ! Che Boluda !
Tomamos una Boluda ?"
4,1% vol*



6 €

La Tabarnouch

*Les amateurs de
sucré/salé pourront
rajouter un nouveau
contraste : celui de
l'amertume tropicale !
5,9% vol*



6 €



*Bières Locales élaborées à partir de Malt Bio.
Microbrasserie L'orset Villefranche de Lauragais*