

Ô Paisible

CUISINE AU FEU DE BOIS



Les planches à partager

La Boudu	17€
Terrine et Foie gras maison, Fricandeau, Jambon Serrano	
L'Ibérique	13,5€
Jambon Serrano, Pan con Tomate, Chorizo Bellota, Croquettes Ibériques	
La Marine	15,5€
Saumon Fumé maison, Tataki de Thon, Gambas Marinées, Croquettes de Morue	
Le pot de Terrine maison 120g	8€
Le Foie Gras du Paisible	18€
Foie Gras Maison et Confiture de Figues	
Assiettes de Fromages	7€
Ossau-Iraty, Rocamadour, Gorgonzola	

Les grillades au feu de bois

Servies avec Frites Maisons et Salade

L'Entrecôte de bœuf	
300g	26€
500g	33€
Le Magret de Canard Maison Samaran	25€
La côte de cochon de l'Aveyron sauce roquefort 400g	26€
L'Andouillette 5A sauce moutarde à l'ancienne	19,5€
L'Entrecôte de veau de l'Aveyron sauce cèpes	26€
L'Onglet de Bœuf 300g	23€
Le Pavé de Thon Sauce vierge orientale	25€
Poisson entier grillé selon arrivage	24€
Sauces au choix	2€
Cèpes, Poivre, Moutarde à l'ancienne, Roquefort	

Les salades

L'Italienne	19€
Burrata, Légumes grillés, Pesto, Coppa, Cœurs d'artichauts, Parmesan, Tartine de pesto rosso	
La Régionale	21€
Manchons, Gésiers Confits, Magret Fumé Maison, Foie Gras Maison, Pommes, Fruits Secs Torréfiés	
La Norvégienne	19€
Saumon Fumé Maison, Tataki de Thon, Gambas marinées et sautées à la Sweet Chili Sauce, Fruits Secs Torréfiés	
La Chevrette	18€
Tartine de Rocamadour au miel et compotée d'oignons, Jambon Serrano, Fruits secs, Pommes	

Les tartares

Servies avec Frites Maisons et Salade

Le Tartare de bœuf cru ou aller-retour	
180g	18€
360g	25€
Le Tartare Italien	
Gorgonzola, Tomates séchées, Parmesan	
Le Tartare Aveyronnais	
Crème de Roquefort, Oignons confits, Fruits secs, Pommes	
180g	19,5€
360g	26,5€
Le Tartare de Saumon	21€

Les burgers

Le Burger Américain	17,8€
Effiloché de Bœuf Confit Maison, Compotée d'Oignons à la Sauce Barbecue, Chips de Poitrine, Cheddar et Oignons Frits	
Le Burger Basque	17,8€
Effiloché de Porc Confit Maison, Compotée d'Oignons à la Cerise Noire, Ossau-Iraty et Oignons Frits	

Élaborées avec des produits frais (Supplément 1€ par Ingrédient)

Fromage = Emmental + Mozzarella

MARGHARITA 9,8€

Tomates, Fromage, Olives

REGINA 10,8€

Tomate, Fromage, Jambon Supérieur

ROYALE 12,8€

Tomate, Fromage, Jambon Supérieur, Champignons, Œuf

4 SAISONS 13,8€

Tomate, Fromage, Champignons, Oignons, Poivrons, Cœurs d'Artichauts, Courgettes

4 FROMAGES 15,5€

Crème, Emmental, Mozzarella, Gorgonzola AOP, Rocamadour

BASQUAISE 13,8€

Tomate, Fromage, Poivrons, Oignons, Persillade, Xistorra
Après cuisson : Chorizo Bellota

BERGERE 13,8€

Crème, Fromage, Chèvre Rocamadour, Miel, Courgettes Grillées

PYRENEENNE 15€

Tomate, Fromage, Ossau Iraty
Après cuisson : Jambon Serrano, Roquette et Huile de Basilic

TOULOUSAINE 15,5€

Crème, Fromage, Champignons, Magret et Emietté de Canard, Persillade

AMERICAINE 15€

Tomate, Fromage, Bœuf Haché, Cheddar, Oignons, Œuf, Sauce Barbecue

L'ITALIENNE 16€

Tomate, Fromage
Après cuisson : Burratta, Coppa, Roquette, Parmesan, Pesto

LA BELLA TRUFFA 18€

Crème de truffe, Fromage, Champignons, Jambon supérieur
Après cuisson : Burratta, Roquette, Parmesan

Les desserts maison

Assiette de Fromages 7€

Ossau-Iraty, Rocamadour, Gorgonzola

Banofee 7,5€

Sablé, Confiture de Lait, Bananes, Chantilly au Mascarpone

Profiteroles 8,5€

Chocolat Chaud et Noisettes Caramélisées

Moelleux au Chocolat 7,5€

et son Cœur au Nutella

Brioche Perdue 7,5€

Caramel Beurre Salé et Glace Vanille

Zeste d'été au citron 7,5€

Glace et mousse citron, biscuit et coulis de fruits rouges

Café Gourmand 8,5€

Thé Gourmand 9,5€

Les Glaces & Coupes de glaces

Les glaces

Demandez nos parfums

1 boule 2,5€

2 boules 4€

3 boules 5,5€

Coupes Glacées 8€

Dame Blanche, Chocolat ou Café Liégeois, Colonel

Formules déjeuner

Uniquement le Midi, hors week-end

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 17,8€

Entrée + Plat + Dessert 19,8€

Menu enfant

Jusqu'à 10 ans 10,5€

Burger Maison ou **Nuggets de poulet** ou **Pizza**

Moelleux au Chocolat et son Cœur Nutella
ou **Glace 2 Boules** (chocolat, vanille, fraise, citron)

Boisson au choix

Sirop à l'eau, Coca, Jus d'Orange, Ice Tea

L'ensemble de nos plats sont "Faits Maison",
merci de votre compréhension en cas de
rupture et/ou d'attente.

Pas de changement sur la carte.



Vins Rouges 75cl

Vin de France Pinot Noir La Petite Perrière (frais, fruité)	19,5€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil, Marie Dupin (frais, rond)	23€
AOP La Clape, Le Moulin, Domaine Sarat de Goundy (facile et agréable à boire)	24€
AOP Corbières Domaine Py Bio Cuvée Antoine (souple, intense, arômes de fruits rouges mûrs)	25€
AOP Pic Saint Loup, cuvée B Bio, Cave des 3 chateaux (tannique, acidité présente)	26€
AOP Corbières Château La Voulte Gasparet Cuvée réservée (suave et soyeux)	32€
AOP Collioure Cave Abbé Roux, Cuvée des peintres (rond, tanins, soyeux, note de fraise mûre)	29€

Vins Blancs 75cl

IGP Côte de Gascogne Domaine Laxé sec Bio (sec avec des notes d'agrumes)	18€
IGP Côte de Gascogne Domaine Laxé doux (moelleux, pas trop sucré)	21€
IGP Chardonnay Pays d'Oc Domaine Py Bio (minéral et sec)	21€
AOP Collioure Cave Abbé Rous Cuvée des Peintres (amplitude aromatique, minéralité et fraîcheur)	29€

Vins Rosés 75cl

IGP Pays D'Oc Gris Question d'Équilibre (gris léger, frais)	19€
AOP Côtes de Provence - Domaine Rimauresque Bio Cru Classé (puissance aromatique, avec notes d'agrumes)	32€
IGP D'Oc Puech Haut Argali (riche, intense, équilibré)	31€

Vins au Verre 15cl

Pinot noir	4,2€
Pic Saint Loup	4,9€
Corbières	4,8€
Laxé Sec	3,6€
Laxé Doux	4,2€
Chardonnay	4,2€
Rosé Pays D'Ocs	3,6€
Collioure	5,8€

Apéritifs

Ricard 2cl	3€
Muscat, Porto, Suze, Kir 10cl (cassis, pêche, mûre, framboise, fraise)	3€
Martini Blanc / Rouge / Campari 6cl	4€
Américano 8cl	6€
Coupe de Champagne 12cl	8,5€
Mojito 20cl	8,5€
Spritz 20cl	8,5€
Spritz St Germain	8,5€
Gin Tonic Hendrick's 20cl	8,5€

Alcools 4cl

Whisky, Jack Daniel's	6,5€
Vodka, Get 27	6,5€
Rhum Don Papa, Diplomatico	8€

Digestifs 4cl

Cabanel Liqueur Maison de Carcassonne (Citron, Menthe)	5€
Cognac, Armagnac	6,5€

Soft 25/33cl

Sirop à l'eau	2,5€
Coca, Coca Zéro, Limonade, Perrier	3,2€
Ice Tea, Orangina	3€
Pampryl (orange, ananas, pomme, tomate)	3€
Vittel 1L	4,5€
San Pellegrino 50cl	3€
1L	4,5€

Bières

Estrella 25cl	3,2€
30cl	6€
Queue de Charrue 25cl	3,8€
30cl	7,2€
Hoagarden 25cl	3,60€
Desperados 33cl	4,8€

Boissons chaudes

Café, Déca, Noisette	2€
Thés, Infusions	2,8€