

# 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** 12€
- 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 Simmental**
- |      |     |
|------|-----|
| 300g | 29€ |
| 500g | 38€ |
- Le Magret de Canard Maison Samara** 25€
- L'entrecôte de cochon de l'Aveyron sauce roquefort** 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 Qualité Sashimi Sauce vierge** 25€
- Sauces au choix** 2€  
Cèpes, Poivre, Moutarde à l'ancienne, Roquefort

## Les salades

- La Normande** 18€  
Camembert AOC Isigny Rôti, Pommes, Chips de Lard, Jambon Serrano, Fruits Secs Torréfiés
- 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

## Les basiques essentiels

- Le Tartare de boeuf cru ou aller-retour**
- |      |     |
|------|-----|
| 180g | 18€ |
| 360g | 25€ |
- Le Cassoulet Maison** 21€  
(15min d'attente)
- La Tartiflette Maison** 19€  
Servie avec Jambon Serrano et Salade Verte
- La Souris d'Agneau confite de 10h** 26€  
Sauce selon l'humeur

## 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

<b>MARGHARITA</b>	9,8€
Tomates, Fromage, Olives	
<b>REGINA</b>	10,8€
Tomate, Fromage, Jambon Supérieur	
<b>ROYALE</b>	12,8€
Tomate, Fromage, Jambon Supérieur, Champignons, Œuf	
<b>4 SAISONS</b>	13,8€
Tomate, Fromage, Champignons, Oignons, Poivrons, Cœurs d'Artichauts, Courgettes	
<b>4 FROMAGES</b>	15,5€
Crème, Emmental, Mozzarella, Gorgonzola AOP, Rocamadour	
<b>BASQUAISE</b>	13,8€
Tomate, Fromage, Poivrons, Oignons, Persillade, Xistorra Après cuisson : Chorizo Bellota	
<b>BERGERE</b>	13,8€
Crème, Fromage, Chèvre Rocamadour, Miel, Courgettes Grillées	
<b>PYRENEENNE</b>	15€
Tomate, Fromage, Ossau Iraty Après cuisson : Jambon Serrano, Roquette et Huile de Basilic	
<b>TOULOUSAINE</b>	15,5€
Crème, Fromage, Champignons, Magret et Emietté de Canard, Persillade	
<b>AMERICAINE</b>	15€
Tomate, Fromage, Bœuf Haché, Cheddar, Oignons, Œuf, Sauce Barbecue	
<b>INDIENNE</b>	14,8€
Crème, Fromage, Émincés de Poulet aux Épices Tandoori, Poivrons, Oignons	
<b>NORDIQUE</b>	15,5€
Crème, Fromage, Oignons, Gambas Marinées Après cuisson : Saumon Fumé Maison, Cébette, Huile de Basilic	
<b>MONTAGNARDE</b>	14,8€
Crème, Fromage, Oignons, Pdt, Chips de Lard, Reblochon	

# Ô Paisible

CUISINE AU FEU DE BOIS

# Le sucré

## 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

**Tarte Tarin aux pommes** 7,5€

Chantilly et Glace Vanille

**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 17,8€

**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

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

## Apéritifs

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

## Alcools 4cl

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

## Vins Blancs 75cl

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

## Digestifs 4cl

<b>Cabanel Liqueur Maison de Carcassonne</b> (Citron, Menthe)	5€
<b>Cognac, Armagnac</b>	6,5€

## Vins Rosés 75cl

<b>IGP Pays D'Oc Gris Question d'Équilibre</b> (gris léger, frais)	19€
<b>AOP Côtes de Provence - Domaine Rimauresque Bio Cru Classé</b> (puissance aromatique, avec notes d'agrumes)	32€

## Soft 25/33cl

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

## Vins au Verre 15cl

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

## Bières

<b>Estrella 25cl</b>	3,2€
<b>30cl</b>	6€
<b>Queue de Charrue 25cl</b>	3,8€
<b>30cl</b>	7,2€
<b>Bud 33cl</b>	4€
<b>Desperados 33cl</b>	4,8€

## Boissons chaudes

<b>Café, Déca, Noisette</b>	2€
<b>Thés, Infusions</b>	2,8€