Ô Paisible

CUISINE AU FEU DE BOIS

LES PLANCHES A PARTAGER

La Boudu 17€
Terrine et Foie gras maison, Pâté en croute, Jambon Serrano

L'Ibérique 13,5€
Jambon Serrano, Pan con Tomate, Chorizo Bellota, Croquettes Ibériques

La Marine 16€
Saumon Fumé maison, Tataki de Thon aux graines de Sésame torréfiées, Gambas Marinées et sautées à la Sweet Chili Sauce, Seiches en persillade

Le Foie Gras du Paisible 18€
Foie Gras Maison et Confiture de Figues

Planche de Fromages de l'Aveyron 12€

Planche d'os à moëlle 9€
Toasts de Pain grillés, Fleur de Sel

Nos planches sont pensées pour l'apéritif ou à partager en entrées, ne peuvent être servies en plat principal

LES SALADES

La Régionale 21€
Manchons, Gésiers Confits, Magret Fumé Maison,
Foie Gras Maison, Pommes, Fruits Secs Torréfiés, Croutons

La Norvégienne 19,5€
Saumon Fumé Maison, Tataki de Thon aux graines de Sésame torréfiées, Gambas marinées et sautées à la Sweet Chili Sauce, Seiches en persillade, Fruits Secs Torréfiés, Oignons Pickles

La Chevrette 18€
Tartine de Cabecou au miel et compotée d'oignons, Jambon Serrano, Chips de Lard, Pignons de Pin, Pommes

LES BASIQUES ESSENTIELS

Le Tartare de bœuf cru ou aller-retour
180g 18€
360g 25€

Le cassoulet Maison 23€ (15min d'attente)

La Tartiflette Maison 21€
Servie avec Jambon Serrano et Salade Verte

Le Tartare de Saumon 21€
Huile de Basilic & Citron

La Souris d'Agneau confite de 10 heures 27€
Sauce selon l'humeur

Le Pavé de Saumon Rôti au four, Marinade Citron et Thym 25€

LES GRILLADES AU FEU DE BOIS

Servies avec frites maison et salade verte

L'Entrecôte de Boeuf

300 grammes 26€
500 grammes 33€

Le Magret de Canard Maison Samaran 25€

Le Magret de Canard Maison Samaran Rossini 29€

La Côte de cochon de l'Aveyron 400g sauce roquefort 26€

L'Andouillette 5A sauce moutarde à l'ancienne 19,50€

L'Onglet de Bœuf 300 grammes 24€

Les Rognons de veau grillés en persillade 23€

Sauces au choix 2€ :

Poivre, Moutarde à l'ancienne, Roquefort, Cèpes, Foie Gras

LES BURGERS

Servis avec frites maison et salade verte

Le Burger Américain 18€
Effiloché de Bœuf Confit Maison, Compotée d'Oignons à la Sauce Barbecue, Chips de Lard, Cheddar et Oignons Frits

Le Burger Ariègeois 18€
Effiloché de Porc Confit Maison, Compotée d'Oignons à la Cerise Noire, Bethmale et Oignons Frits

Le Burger Toulousain 23,5€
Steak de Canard grillé à la flamme, Escalope de Foie Gras, Oignons confits à la cerise Noire, Bethmale, Sauce Rossini

LES PIZZAS

Elaborées avec des produits frais (Supplément 1€ par Ingrédient)
Fromage = Emmental + Mozzarella

UNIQUEMENT LE SOIR

MARGHARITA : Tomate, Fromage, Olives **9,80€**

REGINA : Tomate, Fromage, Jambon Supérieur **10,80€**

ROYALE : Tomate, Fromage, Jambon Supérieur, Champignons, Œuf **12,80€**

CALZONE (chausson) **:** Tomate, Fromage, Jambon Supérieur, Œuf **12,80€**

4 SAISONS : Tomate, Fromage, Champignons, Oignons, Poivrons, Cœurs d'Artichauts, Courgettes **13,80€**

4 FROMAGES : Crème, Emmental, Mozzarella, Gorgonzola AOP, Cabécou **15,50€**

BASQUAISE : Tomate, Fromage, Poivrons, Oignons, Persillade, Xistorra **13,80**

Après cuisson : Chorizo Bellota

BERGERE : Crème, Fromage, Cabécou , Miel, Courgettes Grillées **13,80**

PYRENEENNE : Tomate, Fromage, **15,00€**

Après cuisson : Jambon Serrano, Bethmale, Roquette et Pesto

TOULOUSAINE : Crème, Fromage, Champignons, Magret et Emietté de Canard, Persillade **15,50€**

NORDIQUE : Crème, Fromage, Oignons, Gambas Marinées **15,50€**

Après cuisson : Saumon Fumé Maison, Cébette, Pesto

L'ITALIENNE : Tomate, Fromage, **17€**

Après cuisson : Burrata, Coppa, Roquette, Parmesan, Pesto, Pignons de Pin

LA BELLA TRUFFA : Crème de Truffe, Fromage, Champignons, Jambon Supérieur **18€**

Après cuisson : Burrata, Roquette, Parmesan

LA MONTAGNARDE : Crème, Fromage, Reblochon, Lardons, Oignons, PDT, Chips de Lard **15€**

FORMULES DEJEUNER

(Uniquement le Midi hors week-end)
Entrée / Plat ou Plat / Dessert 18€
Entrée + Plat + Dessert 21€

MENU ENFANT 11,50€

Jusqu'à 10 ans
Burger Maison ou Nuggets de poulet ou (Pizza uniquement le soir)

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 « Fait Maison », merci de votre compréhension en cas de rupture et/ou d'attente.
Pas de changements sur la carte

LES DESSERTS MAISON

Planche de Fromages de l'Aveyron 12€

Banoffee 8€
Sablé, Confiture de Lait, Bananes,
Chantilly au Mascarpone

Profiteroles 9€
Chocolat Chaud et ses Chouchous

Moelleux au Chocolat 9€
et son Cœur au Nutella, Chantilly

Brioche Perdue 8€
Caramel Beurre Salé et Glace Vanille

Tarte Tatin 9€
Glace Vanille et Chantilly

Café Gourmand 9€
Thé Gourmand 9,50€

NOS GLACES & COUPES GLACEES

1 Boule **: 2,50€** / 2 Boules **:4,00€**
/ 3 Boules **5,50€**
Demandez nos parfums
Coupes Glacées 8€
Dame Blanche, Chocolat ou Café
Liégeois, Colonel

LES BOISSONS

APERITIFS :

Ricard 2cl,	3,00€
Muscat, Porto, Suze, Kir 10cl (cassis, pêche, mûre, framboise, fraise)	3,00€
Martini Blanc / Rouge / Campari 6cl	5,00€
Américano 8cl	6,50€
Coupe de Champagne 12cl	9,00€
Mojito 20cl	9,00€
Spritz 20cl	9,00€
Spritz St Germain	9,00€
Gin Tonic Hendrick's 20cl	9,00€

ALCOOLS 4cl :

Whisky, Jack Daniel's	7,00€
Vodka, Get 27	7,00€
Rhum Don Papa, Diplomatico	8,00€

DIGESTIFS 4cl :

Cabanel Liqueur Maison de Carcassonne Citron, Menthe, Mandarine	5€
Cognac, Armagnac	6,50€

SOFTS 25cl et 33cl :

Sirop à l'eau	2,50€
Coca, Coca Zéro, Limonade, Perrier	3,50€
Ice Tea, Orangina	3,20€
Jus de Fruits (orange, ananas, pomme, tomate)	3,20€

EAUX MINERALES :

Vittel 1L	4,80€
San Pellegrino 50cl	3,00€
1L	4,80€

BIERES :

Estrella 25cl	3,50€
50cl	6,50€
Queue de Charrue 25cl	4,00€
50cl	7,50€
Desperados 33cl :	4,80€

BOISSONS CHAUDES :

Café, Déca, Noisette	2,00€
Thés, Infusions	2,80€

Prix Net TTC - Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération