

LA CARTE

LES PLANCHES À PARTAGER

L'Ibérique	14
Jambon serrano, pan con tomate, chorizo bellota, saucisson tapenade	
La Marine	16
Saumon fumé maison, tataki de thon aux graines de sésame torréfiées, gambas marinées et sautées à la sweet chili sauce, rillettes de poisson	
Duo Terre et Mer	18
Foie gras maison et saumon fumé maison	
Le foie gras du Paisible	18
Foie gras maison et confiture de figues	
Planche de fromages du sud ouest	12

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, fruits secs torréfiés, oignons pickles	

LES GRILLADES AU FEU DE BOIS

L'Entrecôte de Boeuf	28
300 grammes environ	
Le Magret de canard Maison Samaran	26
(rossini+4€)	
La Côte de cochon de l'Aveyron	26
400g sauce roquefort	
Le Burger du moment	19
La Grillade du moment	voir ardoise
Sauce au choix	2
Poivre, moutarde à l'ancienne, roquefort, cèpes, foie gras	

LES PLATS TRADITIONNELS

Le tartare de bœuf	18
Au couteau cru ou aller-retour (180g)	
Le cassoulet maison	23
(15min d'attente)	
Le pavé de saumon rôti au four	25
Marinade Citron et Thym	
La souris d'agneau confite de 10 heures	27
Rognon de veau à la moutarde	23

LA CARTE

FORMULES DEJEUNER UNIQUEMENT LE MIDI HORS WEEK END

Entrée / Plat	18
Plat / Dessert	18
Entrée / Plat / Dessert	22

MENU ENFANT 10 JUSQU'À 10 ANS

Plat Burger maison, nuggets de poulet ou pizza (uniquement le soir)	10
Dessert Moelleux au chocolat et son cœur Nutella, glace 2 boules (chocolat, vanille, fraise, citron)	
Boisson Sirop à l'eau	

LES DESSERTS MAISON

Planche de fromages de l'Aveyron	12
Banoffee Sablé, Confiture de Lait, Bananes, Chantilly au Mascarpone	8
Profiteroles	9
Moelleux au chocolat Cœur Nutella, chantilly	8
Brioche perdue Caramel beurre salé, glace vanille	8
Tarte Tatin Glace vanille, chantilly	9
Dessert du jour	8
Café Gourmand	9
Thé Gourmand	9.50

NOS GLACES & COUPES GLACÉES

La boule	2,50
Coupes glacées Dame Blanche, chocolat ou café liégeois, colonel	8

LA CARTE DES VINS

VINS ROUGE

	75cl	50cl	Verre
AOP SAINT Nicolas de Bourgueil, Marie Dupin	23	16	5
AOP Pic Saint Loup, le loup	26	17	5
Languedoc Aniane, La Grande Sieste	28		
AOP Collioure, Abbé Rous La Cuvée des Peintres	30		
AOP Corbières, Mas 66	19	14	4
AOP La Clape, Domaine Sarat de Goundy	25		
AOP Cabardes domaine Tour de Rissac.	35		
AOP Côtes du Rhône Famille Perrin Réserve	26	19	5
AOP Crozes Hermitage les jalets	49		
AOP Saint Emilion Château Haut Gaffelière	35		
AOP Château Neuf du Pape, Domaine Mas Saint Louis	49		
Languedoc Aniane, La Grande Sieste Cuvée Fantasma	49		

VINS BLANC

IGP Chardonnay Pays d'Oc	22	16	4
IGP Pays d'Oc Flyng Solo	22	16	4
IGP Côtes de Gascogne domaine de cassagnole	24	18	5
AOP Collioure, Abbé Rous La Cuvée des Peintres	32		
AOP Côtes du Rhône, Famille Perrin Réserve	26	19	5
AOP Muscadet, Clos Orfeuilles	25		
AOP Pouilly Fumé, Chollet	31		

VINS ROSÉ

IGP Pays d'Oc Question d'Equilibre	19	15	4
VDF Hérault La Grande Sieste, Rosé de Rêve	26		
AOP Côtes de Provence Château PEYRASSOL	31		

CHAMPAGNES

HATON brut	45		
HATON Blanc de Blancs	59		

LA CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS MAISON

Mojito	10
Rhum Havana, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse, Angostura	
Bora Bora	9
Rhum Havana, ananas, grenadine	
Americano	8
Campari, Martini rouge, eau gazeuse	
Spritz	9
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange	
Spritz Saint Germain	12
Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange	
Long Drink (Whisky, Gin, Vodka, Rhum)	8

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	7
Eau gazeuse, menthe, citron vert, sucre de canne	
Sunset	8
Pomme, orange, ananas, grenadine	

BIÈRES

	25cl	50cl
Pression blonde 1664	3,80	7,50
Pression Grimbergen	4.20	8.30
Supplément Picon	1	

APÉRITIFS

Ricard (2 cl)	3.50
Martini (6 cl)	5
Suze (6 cl)	5
Porto (8 cl)	4,50
Kir (10 cl)	4

SOFTS

Eau Plate et Gazeuse ABATILLES 75 cl	4.50
Coca-Cola 33 cl	3.90
Jus de fruits 25 cl	3.80
Ice Tea Pêche 25 cl	3.80

DIGESTIFS (4 cl)

Liqueur	6
Eaux de Vie	8
Alcool Supérieur	12

BOISSONS CHAUDES

Café	2
Thé	3

LA CARTE

LES PIZZAS UNIQUEMENT LE SOIR

ÉLABORÉES AVEC DES PRODUITS FRAIS

Margharita Tomate, Fromage, Olives	11	4 fromages Crème, Emmental, Mozzarella, Gorgonzola AOP, Chèvre	16
Regina Tomate, Fromage, Jambon Supérieur	13	Pyréenne Tomate, Fromage Après cuisson : Jambon Serrano, Bethmale, Roquette et Pesto	16
Royale Tomate, Fromage, Jambon Supérieur, Champignons, Œuf	14	Nordique Crème, Fromage, Oignons, Gambas Marinées Après cuisson : Saumon Fumé Maison, Cébette, Pesto	17
Calzone (chausson) Tomate, Fromage, Jambon Supérieur, Œuf	14	La bella truffa Crème de Truffe, Fromage, Champignons, Jambon Supérieur Après cuisson : Burrata, Roquette, Parmesan	19
4 saisons Tomate, Fromage, Champignons, Oignons, Poivrons, Cœurs d'Artichauts, Courgettes	14	L'italienne Tomate, Fromage Après cuisson : Burrata, Coppa, Roquette, Parmesan, Pesto, Pignons de Pin	18
Basquaise Tomate, Fromage, Poivrons, Oignons, Persillade, Xistorra Après cuisson : Chorizo	14		