

C'EST A BOIRE QU'IL NOUS FAUT ...

Cocktail « minute » de saison : 12 €

Planteur « Maison » : 9 €

Bière artisanale du Tarn : 7 €

Verre de vin (Sélection du jour) : 5 €

Soft au verre (Coca-cola, jus d'orange, perrier) : 3 €

Eaux : Evian (1 Litre) / San Pellegrino (1 Litre) : 5 €

Expresso Lavazza : 2 €

Liqueur artisanale de Carcassonne : 7 €

LE WEEK-END, C'EST A LA CARTE ...

NOTRE SUGGESTION « GRIGNOTAGE » : 9 €

Planche grignotage composée d'un assortiment de tapas :

Tomates cerises avec notre incontournable vinaigrette,

Camembert affiné rôti au vin blanc / ail

Charcuterie artisanale du Cochon Régaleur

(Supplément de 9 € pour la version gourmande)

NOTRE SPECIALITE : 9 €

Médailon de foie gras mi-cuit « fait maison » et toasts grillés.

(Supplément de 6 € pour la version gourmande)

NOTRE FORMULE « SIGNATURE » : 21 €

Emincé de magret de canard de chez Samaran aux épices douces,

Verdure avec notre incontournable vinaigrette

Et frites « maison » cuitent à la graisse de « Coin coin » en persillade.

(Supplément de 9 € pour la version gourmande)

NOS DESSERTS : 6 €

Fromage affiné Ariégeois, le Pic de la Calabasse

Gourmandise « faite maison » du moment

Sorbet ou crème glacée artisanale « la belle Aude »

LA SEMAINE, UNIQUEMENT NOTRE MENU EPICURE (E, D, D) A 36 €