

En Bonne Compagnie

★ Pour votre plaisir nous servons des Olives Lucques de la Coopérative l'Oulibo en Apéritif le soir
ainsi que du pain fait maison avec votre commande ★

Entrées

Starters

Salade au Magret de Canard fumé, Bleu d'Auvergne
et Tomates confites

Smoked Duck Breast, Blue Cheese and Sun dried Tomato Salad
€8.50

Ragoût de Moules et Safran avec Linguini
Mussels and Saffron Ragout with Linguini
€8.00

Gravadlax de Saumon mariné à la Betterave
et sa Crème Fraîche au Citron et Aneth
Salmon Gravadlax marinated with Beetroot
accompanied by a Lemon & Dill Crème Fraiche
€12.50

Gaspacho fait maison et île flottante de Fromage de Chèvre
de la Chèvrerie de Combebelle (V)
Homemade Gaspachio with a floating
Goat's Cheese Island from the Chèvrerie de Combebelle
€9.00

Carpaccio de Coquilles St Jacques et sa Vinaigrette au Citron, Piment
& Huile d'Olive, Salade de Mesclun
Carpaccio of Scallops with a Citrus, Chilli & Olive Oil dressing
and Baby Leaf Salad
€11.50

Foie Gras poêlé enrobé de Pain d'Épices et Chutney aux Figes
Panfried Foie Gras sandwiched in Ginger Bread with a Fig Chutney
€12.50

Salade Mixte / Mixed Salad €6.50 (V)

(V) - Plat Végétarien

Produit du Pays Cathare / la Marque Sud de France

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques

Les Plats

* Main Courses

Tournedos de Boeuf servi sur une Tourte aux Girolles
à la sauce au Vin Rouge et Echalotes
Tournedo of Beef Fillet on a Girolle Mushroom Tourte
with a Red Wine & Shallot Sauce
€ 21.00



Fish Tagine served with Oriental Couscous
Tagine de Poissons et Couscous à l'Oriental
€16.00



Paillard de Poulet grillé recouvert de Mozzarella di Buffala
à la 'Salsa Verde' et Riz Sauvage
Griddled Escalope of Chicken topped with Buffalo Mozzarella
with a Salsa Verde and Wild Rice
€ 15.50



Duo de Gateaux au Risotto couronné à la Roquette et Parmesan (V)
Duo of Risotto Cakes crowned with Roquette and Parmesan (V)
€17.50



Filet Mignon de Porc garni d'une Tapenade aux Olives Noires
et Artichauts tranchés
Tenderloin of Pork covered with a Black Olive Tapenade
and sliced Artichokes
€18.50



Demi Homard Thermidor, Pommes de Terre Nouvelles
et Salade de Courge Butternut rôtie, Avocat et Pignons de Pins
Half a Lobster Thermidor with New Potatoes
and a roasted Butternut Squash, Avocado & Pine Nut Salad
€19.50

Desserts de la maison

Home made desserts

Duo de Mousses aux Chocolats Blanc et Noir
accompagnées d'une Compote de Fraises et Muscat
Duo of White & Dark Chocolate Mousse
with a Strawberry & Muscat Compote
€8.50



Parfait au Fruit de la Passion garni de Fruits d'été
Passion fruit Parfait with a Summer Fruit Garnish
€8.00



Cheesecake au Baileys
Baileys Cheesecake
€7.50



Tarte du Jour faite maison
Home made Tart of the day
€7.00



Crumble aux Fruits
Fruit Crumble
€7.50



La spécialité de la Maison - €9.90
Soufflé à la Banane avec Vodka au Caramel
Banana and Toffee Vodka Soufflé

ou or

Assiette de Fromage €7.00 Cheese Selection

Menu 'Cesse' €24

Salade au Magret de Canard fumé, Bleu d'Auvergne
et Tomates confites

Smoked Duck Breast, Blue Cheese
and Sun dried Tomato Salad

ou or

Ragoût de Moules et Safran avec Linguini
Mussels and Saffron Ragout with Linguini



Paillard de Poulet grillé recouvert de Mozzarella di Buffala
à la 'Salsa Verde' et Riz Sauvage
Griddled Escalope of Chicken topped with Buffalo Mozzarella
with a Salsa Verde and Wild Rice

ou or

Fish Tagine served with Oriental Couscous
Tagine de Poissons et Couscous à l'Oriental



Crumble aux Fruits
Fruit Crumble

ou or

Cheesecake au Baileys
Baileys Cheesecake

ou or

Tarte du Jour faite maison
Freshly Baked Home made Tart of the Day

ou or

Glaces ou Sorbets / Icecream or Sorbet

ou or

Fromage / Cheese

Menu Enfant €9.90 Deux Plats
(jusqu'à 11 ans)

Pâtes à la Sauce Bolognaise ou Sauce Tomate
ou Poulet Frites

**

Glace ou Sorbet en baton

Childrens' Menu €9.90 Two Courses
(up to 11 years old)

Pasta with Bolognaise or Tomato Sauce
or Chicken & Chips

**

Icecream or Sorbet on a stick

(V) - Plat Végétarien

🍷 Produit du Pays Cathare / la marque Sud de France

Boissons non comprises / Drinks not included

Viande bovine provenance EU

Menu 'Orbiéu' €29

Gravadlax de Saumon mariné à la Betterave
et sa Crème Fraîche au Citron et Aneth
Salmon Gravadlax marinated with Beetroot
accompanied by a Lemon & Dill Crème Fraîche

ou or

Gaspacho fait maison et île flottante de Fromage de Chèvre
de la Chèvrerie de Combebelle

🍷 (V)

Homemade Gaspachio with a floating
Goat's Cheese Island from the Chèvrerie de Combebelle



Filet Mignon de Porc garni d'une Tapenade aux Olives Noires
et Artichauts tranchés

Tenderloin of Pork covered with a Black Olive Tapenade
and sliced Artichokes

ou or

Duo de Gateaux au Risotto couronné à la Roquette et Parmesan
Duo of Risotto Cakes crowned with Roquette and Parmesan (V)



Duo de Mousses aux Chocolats Blanc et Noir
accompagnées d'une Compote aux Fraises et Muscat

Duo of White & Dark Chocolate Mousse
with a Strawberry & Muscat Compote

ou or

Parfait au Fruit de la Passion garni de Fruits d'été
Passion fruit Parfait with a Summer Fruit Garnish

ou or

Tarte du Jour faite maison
Freshly Baked Home made Tart of the Day

ou or

Cheesecake au Baileys / Baileys Cheesecake

ou or

Crumble aux Fruits / Fruit Crumble

ou or

Glaces ou Sorbets / Icecream or Sorbet

ou or

Fromage / Cheese

Menu 'Aude' €39

Foie Gras poêlé enrobé de Pain d'Épices et Chutney aux Figues
Panfried Foie Gras sandwiched in Ginger Bread with a Fig Chutney

ou or

Carpaccio de Coquilles St Jacques et sa Vinaigrette au Citron, Piment
& Huile d'Olive, Salade de Mesclun

Carpaccio of Scallops with a Citrus, Chilli & Olive Oil dressing
and Baby Leaf Salad



Tournedos de Boeuf servi sur une Tourte aux Girolles
à la sauce au Vin Rouge et Echalotes
Tournedo of Beef Fillet on a Girolle Mushroom Tourte
with a Red Wine & Shallot Sauce

ou or

Demi Homard Thermidor, Pommes de Terre Nouvelles
et Salade de Courge Butternut rôtie, Avocat et Pignons de Pins
Half a Lobster Thermidor with New Potatoes
and a roasted Butternut Squash, Avocado & Pine Nut Salad



Fromage / Cheese



La spécialité de la Maison -

Soufflé à la Banane avec Vodka au Caramel
Banana & Toffee Vodka Soufflé

ou or

Parfait au Fruit de la Passion garni de Fruits d'été
Passion fruit Parfait with a Summer Fruit Garnish

ou or

Cheesecake au Baileys / Baileys Cheesecake

ou or

Tarte du Jour faite maison / Home made Tart of the Day

ou or

Duo de Mousses aux Chocolats Blanc et Noir
accompagnées d'une Compote aux Fraises et Muscat

Duo of White & Dark Chocolate Mousse
with a Strawberry & Muscat Compote

ou or

Crumble aux Fruits / Fruit Crumble