

VINS AU VERRE ET CARAFE

Sélection de vins du moment au verre ou en carafe 50cl

APÉRITIFS

Coupe de bulles Gaillacoise[10cl]	6,50
Domaine de Brin– Damien Bonnet Gaillac–"Brin de folie"– rosé 2011 [10cl]	5,80
Cocktail du moment	9
Liqueur noix de Pays d'Oc L.Cazottes[4cl]	5
Liqueur fleur de sureau L.Cazottes[4cl]	5
Porto Twany–M.Niepoort[6cl]	4
Martini Campari Suze[6cl]	4
Ricard[3cl]	3
Gin Monkeys 47[4cl]	9
Whisky Nikka from the Barel–Japon[4cl]	9
Whisky Old Pulteney Navigator–Écosse[4cl]	10

BIÈRES

La Phénicienne blonde–pression[25cl]	3,50
Oxit blonde blanche ambrée[33cl]	4
Bière de Mayragues blonde–bouteille[75cl]	12

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Fruit Alain Milliat[20cl] Pomme Cox Abricot Orange Fraise Myrtille Tomate	4,70
Limonade Artisanale–Brasserie des Coteaux[33cl]	3,80
Sirop à l'eau[25cl]	1,50
Fuze tea Schweppes Orangina[25cl]	3,50
Coca Cola[33cl]	3,50
Perrier[33cl]	3

EAUX

Evian [50cl–1L]	3,50 - 6
San Pellegrino[50cl–1L]	3,50 - 6
Eau de Perrier[1L]	6

À LA CARTE

PICA PICA

Avant de commencer

Jambon de vieille truie Arrosagaray	8
70g	
Croquettes de pieds de cochon condiment moutarde	5
4 pièces	
Chipirones frits mayonnaise à l'encre	12
Croustillant de Tapioca tome de rodez ketchup piquant	7
4 pièces	
Dans une feuille de laitue maquereau fumé cochon crispy laqué Herbes Folles	6
2 pièces	

PETITS PLATS

Pour commencer ou pour tout un repas
Seul ou à partager

Gaspacho de tomates basilic glacé	6
Notre vitello tonnato anchois OO	16
Gambas de Méditerranée jus de tête glacé concombre avocat cocktail	17
Tripes d'agneau à la tomate langue pieds Fondant de brebis	15
Tentacule de poulpe pieds de cochon crème de pommes de terre fumée	16,50
Aubergine miel soja Mozzarella de Buffala sardine fumée	13
Burrata tomates pesto thon séché	14

PLATS

Côte de bœuf maturée	9,50 [100g]
cuite à la plancha pomme frites	40 minutes A partager
Riz cuit en paëlla suivant l'inspiration du moment	26 [prix pour 1 pers]
	2 pers 40 minutes
Thon de Méditerranée à la plancha légumes d'été	24

UN PEU PLUS

Pommes frites	4
Salade en vinaigrette	3
Caponata tome de Rodez rapée	4

MENU DU MOMENT 32

Servi du mardi au samedi midi et soir

Menu entrée – plat – dessert
Préparé suivant l'inspiration du moment

MENU DU DÉJEUNER

Entrée Plat | Plat Dessert 19
16 Quantité limitée
Servi du mardi au vendredi midi hors jour fériés

Salade Caesar croquette poulet mayo anchois Rodez

Tarte de bœuf frites
OU
Suggestion du moment

Supplément +6

Riz au lait glace châtaigne

NOTRE CHOIX DU MOMENT

46 [prix par pers]

Préparé et servi pour 2 personnes

Pica Pica

Gambas de Méditerranée jus de tête glacé avocat cocktail

Notre vitello tonnato anchois OO

Tentacule de poulpe pieds de cochon pommes de terre fumée

Fraises au jus rhubarbe namelaka

Accord de notre sommelier 1 apéritif et 2 verres de vins 19

FROMAGES 11

Sélectionnés par Sandrine & Arnaud
Fromagerie Saint-Pierre

DESSERTS

Glaces et sorbets maison X 3 7
Fraise | Vanille | Abricot

Baba mauzac rose crème fouettée mascarpone 9

Mousse chocolat caramel beurre salé noix de pécan 8

Fraises au jus rhubarbe namelaka 9

Profiteroles vanille chantilly sauce chocolat 9

Accord de notre sommelier avec votre fromage ou votre dessert

Verre de Vin d'Autan – Domaine Très Cantous – 10cl 12

Verre de Maury – Domaine La Petite Baigneuse – 10cl 12