

Club 15

POUR COMMENCER

CROQUETAS ¹⁻³⁻⁷ **8,00€**
Chorizo et ossau irraty, coulis de piquillos

SALMOREJO ¹⁻³ **8,00€**
Soupe froide andalouse à la tomate, chips de jambon, miettes d'œuf dur

NOTRE OEUF MIMOSA ³⁻⁴⁻¹⁰ **9,50€**
Œuf, mayonnaise au thon et aux herbes, toast

JAMBON SERRANO PAN CON TOMATE **11,50€**
Serrano de 10 mois, pain de campagne, tomate, ail et huile d'olive

SALADE CAESAR ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰ **9,00€** PETITE
Salade romaine, oignons frits, bacon, croûtons, poulet frit, tomates cerises, pétales de grana, sauce caesar aux anchois **16,00€** GRANDE

SALADE GOURMANDE ¹⁻⁸⁻¹⁰ **12,00€** PETITE **19,00€** GRANDE
Salade, gésiers d'oie, noix magret de canard séché

SUGGESTION DU MARCHÉ

* LISTE DES ALLERGÈNES

1 gluten, 2 crustacés, 3 œufs, 4 poissons, 5 arachides, 6 soja, 7 lactose, 8 fruits à coques, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graines de soja, 12 anhydride sulfureux ou sulfite, 13 lupin, 14 mollusques

SUPPLÉMENTS

Sauces **2€** : roquefort, poivre vert, Pyrénées
Garnitures : salade **1,5€** / frites, légumes rôtis **3,5€**
Foie gras poêlé **7€**

Tous nos plats sont faits maison à base de produits frais et issus au maximum de nos producteurs locaux sauf nos crêpes, gauffres et nuggets.

CÔTÉ TERRE

DENTELA PESTO & BURRATA ¹⁻⁷⁻⁸ **12,50€**
Pesto rouge ou vert, burrata buffala
Pâtes artisanales Domaine de Peries

BAGEL DE POULET ¹⁻⁶⁻¹⁰⁻¹¹ **18,50€**
Poulet mariné au soja, shiitaké, sauce aux saveurs des îles, frites, salade

BURGER PYRÉNÉEN ¹⁻⁷⁻¹⁰ **18,50€** SIMPLE
Bun artisanal, confit d'oignons, steak haché, bacon, sauce Tomme des Pyrénées, frites, salade **24,00€** DOUBLE

TARTARE DE BOEUF ³⁻¹⁰ **19,50€**
Préparé ou non préparé, supplément foie gras poêlé **7€**
Jaune d'œuf, moutarde, ketchup, Tabasco, Worcestershire, oignons rouge, câpres, persil et cornichon
Accompagné de frites et salade

CASSOULET MAISON ⁹ **25,00€**
Le cassoulet de nos grands-mères, cuisiné avec les haricots de Castelnaudary

ENTRECÔTE ¹⁻⁷⁻¹⁰⁻¹² **28,50€**
Supplément foie gras **7€**
Pièce de 350g accompagnée de frites et salade, Sauce roquefort ou poivre

SUGGESTION DU MARCHÉ

CÔTÉ MER

TENTACULES DE POULPE ¹⁻⁸⁻¹⁴ **16,50€**
Polenta crémeuse aux olives, vinaigrette d'agrumes

LA PÊCHE DU JOUR ⁴⁻⁸ **24,50€**
Légumes rôtis, coulis d'herbes

SUGGESTION DU MARCHÉ

MENU ENFANT 9,50€

moins de 10 ans

Boisson au choix

Pepsi, peps max, orangina, perrier, jus de fruits, sirop, ice tea, limonade, schweppes tonic ou schweppes agrumes, vitel 25cl

Plat

Nuggets ¹⁻²⁻³⁻⁴ ou steak haché ou poisson frais ⁴, accompagné de frites ou pâtes ou salade.

Dessert

Glace push up vanille & fraise ³⁻⁷⁻⁸ ou petit gourmand (mousse chocolat, glace fruits rouges et crème fouettée ¹⁻³⁻⁷⁻⁸) ou 1 boule de glace parfum au choix.

LA NOTE SUCRÉE

SOUPE DE FRUITS **6,00€**

LE BREBIS D'EN TRUNC ¹⁻⁷ **8,00€**
Confiture de cerise

FLAN PÂTISSIER À LA NOISETTE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ **8,00€**
Le flan classique insert praliné

CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON ¹⁻³⁻⁸ **8,00€**
Accompagné d'une boule de glace à la fleur de lait

CAFÉ OU THÉ GOURMAND ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ **9,00€**
Mousse miel, mousse choco coulis framboises
Crumble aux fruits et crème fouettée

LA RUCHE ³⁻⁷ **9,00€**
Croustillant au riz soufflé, mousse au miel, glace au miel

CHOCO'FRAMB ¹⁻³⁻⁷ **9,00€**
Entremet chocolat, confit de framboises glace vanille



LA NOTE GLACÉE

COUPE GLACÉE ARTISANALE **1 BOULE 3,50€**
Violette, vanille, citron, menthe, miel **2 BOULES 6,50€**
chocolat, café, caramel, fruits rouges, noisette, pistache, fleur de lait **3 BOULES 9,50€**

DAME BLANCHE **12,00€**
3 boules vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée

CHOCOLAT LIEGEOIS **12,00€**
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat chaud et crème fouettée

CARAMÉLO LIEGEOIS **12,00€**
2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel et crème fouettée

CAFÉ LIEGEOIS **12,00€**
2 boules café, 1 boule vanille, café chaud et crème fouettée

POIRE BELLE HÉLÈNE **12,00€**
3 boules vanille, sauce chocolat chaud, poires au sirop et crème fouettée

PÊCHE MELBA **12,00€**
3 boules vanille, coulis de fraise, pêches au sirop et crème fouettée



LES SOFTS

LES EAUX MINÉRALES

Vittel **25 cl 3,10€ / 50cl 3,90€ / 1L 5,90€**

San Pellegrino **50cl 3,90€ / 1L 6,20€**

Perrier Fines Bulles **50cl 4,60€ / 1L 6,20€**

LES SODAS

Pepsi, Pepsi Max, Perrier **33cl 4,00€**

Orangina, Ice tea, Limonade, Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes **25cl 4,00€**

LES JUS DE FRUITS **25cl 4,00€**
Orange, Abricot, Fraise, Pomme, Ananas, Tomate.

LES SIROPS À L'EAU **1,60€**
Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Grenadine, Cassis, Orgeat, Violette, Kiwi.

LES FRUITS PRESSÉS **4,00€**
Oranges pressées ou citrons pressés.

CAFÉ FRAPPÉ **4,50€**

LES ALCOOLS

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis **2cl 3,50€**

Whisky **2cl 4,50€ / 4cl 8,40€**
Jack Daniel's

Clan Campbell **2cl 3,30€ / 4cl 5,40€**

Kir **10cl 4,30€**
Pêche, Cassis, Mûre, Toulousain (sirop de violette)

Martini Blanc, Rouge **4cl 4,30€**

Suze, Campari **4cl 4,30€**

Muscat **6cl 4,70€**

Porto Rouge, Blanc **6cl 4,70€**

Américano Maison **10cl 7,60€**

Irish Coffee **8,00€**

LES DIGESTIFS

Crème de citron **4cl 5,40€**
de chez Cabanel

Crème de menthe **4cl 5,40€**
de chez Cabanel

CÔTÉ BRASSERIE



LES BIÈRES PRESSIONS

Pression Blonde Pin up, Monaco & Panaché

12,5cl 2,80€ / 25cl 3,90€ / 50cl 5,90€

Pression Blanche « Hoegaarden blanche »

12,5cl 3€ / 25cl 4,30€ / 50cl 6,30€

LES BIÈRES ARTISANALES **33cl 6,50€**
Brasserie Orset de Villefranche de Lauragais

Les Pitchounes

La Boluda, Session NEIPA.

La Sir Nutty Smith, Brune.

Les Régulières

La Pimpren'Alé, Framboise.

La Tadaa, Pale Ale.

La Tabarnouch, IPA.

La Blanquette, Blanche.

Les Golgoths

La Red Rye Ale, Ambrée.

La Pas d'Palais, Double IPA.

La Juicy Flower, double NEIPA.

LA BIÈRE SANS ALCOOL **33cl 6,50€**

LA BIÈRE SANS GLUTEN **25cl 6,50€**
La Grisetete sans gluten.



LA CARTE DES VINS

VINS ROUGES

IGP Côte de Thongue

« Le Partage des Ô »

« Assemblé par nos soins à la propriété du Moulin de Lène. Le domaine présente la particularité de posséder une grande diversité de cépages. Associer la force et la puissance du terroir héraltais et la douceur des cépages bordelais, donne un vin puissant et néanmoins soyeux. »

4,60€ 12d **16,00€** 46d **20,00€** 75d

AOC Côteaux du Languedoc

« Les Darons Rouge, by Jeff Carrel »

« Cépages : 75 % Grenache / 5 % Carignan / 20 % Syrah. Le nez est intense, sur les fruits noirs (mûre, myrtille), la quetsche et des notes fumées (cade), réglissées et poivrées. Finale ample et généreuse. »

5,20€ 12d **20,20€** 75d

Chateau Barréjat Madiran

« Dieux Ceps »

« Robe sombre, nez de fruits rouges et sous bois soutenu par une note de vanille et de grillé. Sa bouche est charnu charpentée avec une note boisée en finale. »

6,20€ 12d **25,20€** 75d

VINS BLANCS

IGP Côte de Thongue

« Le Partage des Ô »

« Assemblé par nos soins à la propriété du Moulin de Lène. Le domaine présente la particularité de posséder une grande diversité de cépages dont le Chardonnay, le Colombard, le Vermentino, le Petit Manseng... Produit de convivialité, ce vin se veut être le symbole de l'esprit de lien, de partage et de découverte. »

4,60€ 12d **16,00€** 46d **20,00€** 75d

IGP Côte De Gascogne, Domaine de Maubet

« 100% Petit Manseng »

« Vin d'une belle couleur or, avec des arômes explosifs de fruits exotiques, d'ananas, de pêches et d'agrumes. La bouche est parfaitement équilibrée entre douceur et fraîcheur, une vraie gourmandise. »

5,20€ 12d **20,20€** 75d

VINS ROSÉS

IGP Côte de Thongue

« Le Partage des Ô »

« Assemblé par nos soins à la propriété du Moulin de Lène. Le domaine présente la particularité de posséder une grande diversité de cépages dont le Cinsault, le Mourvèdre, le Vermentino... Produit de convivialité, ce vin se veut être le symbole de l'esprit de lien, de partage et de découverte. »

4,60€ 12d **16,00€** 46d **20,00€** 75d

Chateau Guilhem

« Le Prestige Rosé »

« Cet assemblage de cabernet franc et de merlot à une très belle couleur rose pâle. Il séduit par sa belle complexité aromatique, par son nez très gourmand aux arômes de pêches de vignes. La bouche est rafraîchissante, toute en finesse et élégance, parfaitement équilibrée, présentant une finale sur de belles notes de fraises. »

6,20€ 12d **24,20€** 75d

VIN DU MOIS

6,20€ 12d **25,20€** 75d

LA CARTE DE LA BRASSERIE

PAUSE SALÉE

CROQUETAS ¹⁻³⁻⁷ **8,00€**
Chorizo et ossau irraty, coulis de piquillos

LE BREBIS D'EN TRUNC ¹⁻⁷ **8,00€**
Confiture de cerise

JAMBON SERRANO PAN CON TOMATE **11,50€**
Serrano de 10 mois, pain de campagne, tomate, ail et huile d'olive

SALADE CAESAR ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹⁰ **9,00€** PETITE
Salade romaine, oignons frits, bacon, croûtons, poulet frit, tomates cerises, pétales de grana, sauce caesar aux anchois **16,00€** GRANDE

SALADE GOURMANDE ¹⁻⁸⁻¹⁰ **12,00€** PETITE **19,00€** GRANDE
Salade, gésiers d'oie, noix magret de canard séché

BAGEL DE POULET ¹⁻⁶⁻¹⁰⁻¹¹ **18,50€**
Poulet mariné au soja, shiitaké, sauce aux saveurs des îles, frites, salade

PAUSE SUCRÉE

CRÊPE ¹⁻³⁻⁷ **3,00€**
GAUFRE **5,00€**

Nature, sucre, Nutella, chocolat chaud, caramel, confiture de fraise ou d'abricot ou crème fouettée

SOUPE DE FRUITS **6,00€**

FLAN PÂTISSIER À LA NOISETTE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ **8,00€**
Le flan classique insert praliné

CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON ¹⁻³⁻⁸ **8,00€**
Accompagné d'une boule de glace à la fleur de lait

CAFÉ OU THÉ GOURMAND ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ **9,00€**
Mousse miel, mousse choco coulis framboises
Crumble aux fruits et crème fouettée

LA RUCHE ³⁻⁷ **9,00€**
Croustillant au riz soufflé, mousse au miel, glace au miel

CHOCO'FRAMB ¹⁻³⁻⁷ **9,00€**
Entremet chocolat, confit de framboises glace vanille

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO **2,00€**

CAFÉ ALLONGÉ **2,00€**

CAFÉ NOISETTE **2,00€**

CAFÉ DÉCAFÉINÉ **2,10€**

CAFÉ MOKA **2,20€**

CAPPUCCINO / CAFÉ CRÈME **3,10€**

CHOCOLAT CHAUD **3,10€**

INFUSIONS & THÉS **3,10€**

CAFÉ VIENNOIS **3,50€**

CHOCOLAT VIENNOIS **3,50€**

DOUBLE EXPRESSO **3,90€**