

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 de Homard, Tapenade d' Olives Noires
et Huile à la Truffe

Lobster Salad with Black Olive Tapenade
and a Truffle Oil Dressing

12,50€



Soupe froide Vichyssoise et Fromage de Chèvre de Comebelle
Chilled Leek and Potato Soup and Comebelle Goats Cheese

8,50€

🍷 (v)



Tempura de Légumes et sa Sauce Gribiche (v)
Vegetable Tempura and Gribiche Sauce

10,50€



Terrine de Foie Gras Mariné et Ris de Veau Braisé
Marinated Foie Gras Terrine and Braised Sweetbreads

14,50€



Cocktail de Crabes et Crevettes, Sauce au Citron et Aneth
Crab and Prawn Cocktail with a Lemon and Dill Sauce

7,75€



Carpaccio de Noix de Saint Jacques et Citron Vert,
Huile d'Olive et Piment d'Espellette
Carpaccio of Scallops with Lime, Olive Oil and Espellette Chilli

11,50€





Salade Mêlée / Mixed Salad


7.00€


Les Plats


Main Courses


Filet de Boeuf d'Aubrac à la Plancha et sa Sauce au Banyuls,
accompagné de Fonds d'Artichaut farci au magret de canard fumé,
Tomate et Cerneaux de Noix 
Griddled Fillet of Beef Aubrac and Banyuls Sauce, served with
Artichokes stuffed with Smoked Duck, Tomatoes and Walnuts
27,00€


Pavé de Saumon en Croûte d'Herbes du Sud
Pommes Paillason et Graines de Fenouil
Pave of Salmon en Croute with Southern Herbs
and Straw Potatoes with Fennel Seeds
17,50€


Strudel de Choux Rouge au Pomme et sa Tartine d'Aubergine à la
Confiture de Tomate Coeur de Boeuf et Echalotte (v)
A duo of Red Cabbage Strudel with Apple
and Aubergine topped with a Tomato and Shallot Jam (v)
16,50€


Brochettes de Poulet Mariné à la Bière
et aux Epices Mexicaine, Riz Pilaf
Marinated Chicken in Beer and Mexican Spices
on Skewers with Pilaf Rice
17,50€


Médailles de Lotte Gratinés au Sabayon de Moules
et Citron Confit, Sauté de Légumes au Paprika Fumé
Medallions of Monkfish gratinated with a Mussel and Lemon Confit
Sabayon, Pan Fried Vegetables with Smoked Paprika
21,50€


Escalope de Magret de Canard Couronné de Fromage Corse et
Tomate, Tïan de Pommes de Terre Ecrasées a la Figatellu
Escalope of Duck Breast with Corsican Cheese and Tomato, Tïan
of Crushed Potatoes with Figatelli Sausage
18,50€

Desserts de la maison

Home made Desserts

Crème Brûlée au Fève de Tonka
Tonka Bean Creme Brulée
7,75€



Terrine de Fruits Rouges et sa Crème Fraîche
Summer Pudding Terrine with Creme Fraiche
7,75€



Pyramide de Chocolat Blanc
et sa Ganache au Chocolat Noir et Orange
White Chocolate Pyramide with an Orange Ganache
8,50€



Pavlova aux Fruits d'Été
Summer Fruit Pavlova
8,25€



Tarte du Jour 7,00€ Tart of the day



Café Gourmand / Three mini desserts & Espresso Coffee
8,90€



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

ou or

Assiette de Fromages 7.00€ Cheese Selection

Menu 'Cesse' 26.50 €

Cocktail de Crabes et Crevettes, Sauce au Citron et Aneth
Crab and Prawn Cocktail with a Lemon and Dill Sauce

ou or

Soupe froide Vichyssoise et Fromage de Chèvre de Comebelle
Chilled Leek and Potato Soup and Comebelle Goats Cheese



101 (v)

Brochettes de Poulet Mariné à la Bière
et aux Épices Mexicaine, Riz Pilaf
Marinated Chicken in Beer and Mexican Spices
on Skewers with Pilaf Rice

ou or

Pavé de Saumon en Croûte d'Herbes du Sud
Pommes Paillason et Graines de Fenouil
Pave of Salmon en Croute with Southern Herbs
and Straw Potatoes with Fennel Seeds



Crème Brûlée aux Fève de Tonka
Tonka Bean Creme Brulée

ou or

Terrine de Fruits Rouges et sa Crème Fraîche
Summer Pudding Terrine with Creme Fraiche

ou or

Tarte du Jour / Tart of the Day

ou or

Glaces, Sorbets ou Fromage / Icecream, Sorbet or Cheese

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

Pâtes à la Sauce Bolognaise ou Sauce Tomate
ou Poulet Frites

Glace

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

Pasta with Bolognaise or Tomato Sauce
or Chicken & Chips

Icecream

Menu 'Orbiéu'

31.00 €

Tempura de Légumes et sa Sauce Gribiche (v)
Vegetable Tempura and Gribiche Sauce (v)

ou or

Carpaccio de Noix de Saint Jacques et Citron Vert,
Huile d'Olive et Piment d'Espellette
Carpaccio of Scallops with Lime, Olive Oil and Espellette Chilli



Escalope de Magret de Canard Couronné de Fromage Corse et
Tomate, Tian de Pommes de Terre Ecrasées au Figatellu
Escalope of Duck Breast with Corsican Cheese and Tomato, Tian
of Crushed Potatoes with Figatelli Sausage

ou or

Strudel de Choux Rouge au Pomme et sa Tartine d'Aubergine à la
Confiture de Tomate Coeur de Boeuf et Echalotte (v)
A duo of Red Cabbage Strudel with Apple and
Aubergine topped with a Tomato and Shallot Jam (v)



Pyramide de Chocolat Blanc
et sa Ganache au Chocolat Noir et Orange
White Chocolate Pyramide with an Orange Ganache

ou or

Terrine de Fruits Rouges et sa Crème Fraîche
Summer Pudding Terrine with Creme Fraîche

ou or

Crème Brûlée au Fève de Tonka
Tonka Bean Creme Brulée

ou or

Pavlova aux Fruits de l'Été
Summer Fruit Pavlova

ou or

Tarte du Jour / Tart of the Day

ou or

Café Gourmand / Three Mini Desserts & Espresso Coffee

ou or

Glaces, Sorbets ou Fromage / Icecream, Sorbet or Cheese

Menu 'Aude' 45.00 €

Terrine de Foie Gras Mariné et Ris de Veau Braisé
Marinated Foie Gras Terrine and Braised Sweetbreads

ou or

Salade de Homard, Tapenade d'Olives Noires
et Huile à la Truffe

Lobster Salad with Black Olive Tapenade
and a Truffle Oil Dressing



Filet de Bœuf d'Aubrac à la Plancha et sa Sauce au Banyuls,
accompagné de Fonds d'Artichaut farci au magret de canard fumé,
Tomate et Cerneaux de Noix

Griddled Fillet of Beef Aubrac and Banyuls Sauce, served with
Artichokes stuffed with Smoked Duck, Tomatoes and Walnuts

ou or

Médailles de Lotte Gratinés au Sabayon de Moules
et Citron Confit, Sauté de Légumes au Paprika Fumé
Medallions of Monkfish gratinated with a Mussel and Lemon Confit
Sabayon, Pan Fried Vegetables with Smoked Paprika



Assortiment de 4 Fromages ou
Fromage de Chèvre Combebelles et Miel

Selection of 4 Cheeses or
Local Goat's Cheese & Honey



La Spécialité de la Maison - Soufflé à la Banane
avec Vodka au Caramel

Banana & Toffee Vodka Soufflé

ou or

Café Gourmand

Three mini desserts and an espresso Coffee

ou or

Votre choix sur la carte de nos desserts

A choice of any of our other desserts