

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

Terrine de Fromage de Chèvre de Combeville 10
et sa Marmalade aux Oignons Rouges
Combeville Goat's Cheese 10 Terrine
served with a Red Onion Marmalade
8-00€

Brochettes d'Espadon Grillées,
Sauce Noix de Coco et Citron Vert
Grilled Swordfish Skewers with Coconut and Lime Dressing
10-00€

Tempura de Sardines et sa Sauce Aigre-douce
Sardines Tempura with a Sweet Chilli Sauce
8-00€

Terrine de Foie Gras et Figues Mariné Mi-cuit
accompagnée d'un Chutney aux Figues
Marinated Foie Gras and Fig Terrine with a Fig Chutney
14,50€

Duo de Galette d'Oignons et Nem aux Champignons,
Salade de Mesclun (v)
Duo of Home made Onion Bhajis and Mushroom Spring Rolls
served with Baby Leaves (v)
9-50€

Raviolis de Homard et Coquilles St Jacques
et sa Bisque de Homard
Lobster and Scallop Ravioli with a Lobster Bisque
12,50€

Salade Mélée / Mixed Salad 7.00€

(V) - Plat Végétarien

101 Produit du Pays Cathare / la Marque Sud de France


Les chèques ne sont pas acceptés

Viande bovine provenance EU

Les Plats


Main Courses

Côte de Veau Catalan 101 à la Plancha,
Sauce Crèmeuse aux Girolles et Tian de Légumes
Griddled Catalan Veal Chop 101 with a Creamy Girolle Sauce
and a Vegetable Tian
24,00€


Bar en Papillotte et son Confit de Beurre Citronné
Whole Seabass cooked en Papillotte with a
Lemon Butter Confit
17,50€


Casserole de Pois Chiches et de Courge Musquée
Coiffé d'un Gâteau de Pommes de Terre (v)
Chick Pea and Butternut Squash Casserole
with a Potato Scone Topping (v)
16,50€


Suprême de Pintade Braisée sur sa Galette de
'Bubble & Squeak', Sauce au Vin Rouge et Echalottes
Braised Supreme of Guinea Fowl served on Bubble & Squeak
with a Red Wine & Shallot Sauce
17,50€


Duo de Dos de Cabillaud et Gambas Décortiquées,
Sauce aux Tomates Pimentées
Duo of Loin of Cod and King Prawns
with a Spiced Tomato Sauce
21,50€


Carré d'Agneau Rôti, Légumes Marocain et Semoule
Roasted Rack of Lamb with Moroccan Style Vegetables
and Cous Cous
18,50€

Desserts de la maison

Home made desserts

Strudel aux Pommes et Mûres et Crème Anglaise à la Vanille
Apple and Blackberry Strudel with Vanilla Crème Anglaise
7,75€



Nougat Glacé et sa Poire pochée, Sauce au Chocolat
Nougat Glacé served with poached Pear and Chocolate Sauce
8,50€



Gâteau tiède aux Dattes et sa Sauce Caramel
Sticky Toffee Pudding with a Caramel Sauce
7,75€



Fondant au Chocolat et Glace au Caramel Beurre Salé
Warm Choclaote Fondant with Salted Caramel Ice Cream
8,75€



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 €

Terrine de Fromage de Chèvre de Combebelles 101
et sa Marmalade aux Oignons Rouges (v)

Combebelles Goat's Cheese 101 Terrine
served with a Red Onion Marmalade (v)

ou or

Tempura de Sardines et sa Sauce Aigre-douce
Sardines Tempura with a Sweet Chilli Sauce



Suprême de Pintade Braisée sur sa Galette de
'Bubble & Squeak', Sauce au Vin Rouge et Echalottes
Braised Supreme of Guinea Fowl served on Bubble & Squeak
with a Red Wine & Shallot Sauce

ou or

Bar en Papillote et son Confit de Beurre Citronné
Whole Seabass cooked en Papillote with a
Lemon Butter Confit



Strudel aux Pommes et Mûres et Crème Anglaise à la Vanille
Apple and Blackberry Strudel with Vanilla Crème Anglaise

ou or

Gâteau tiède aux Dattes et sa Sauce Caramel
Sticky Toffee Pudding with a Caramel Sauce

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 'Orbieu' 31.00 €

Duo de Galette d'Oignons et Nem aux Champignons,
Salade de Mesclun (v)
Duo of Home made Onion Bhajis and Mushroom Spring Rolls
served with Baby Leaves (v)

ou or

Brochettes d'Espadon Grillées,
Sauce Noix de Coco et Citron Vert
Grilled Swordfish Skewers with Coconut and Lime Dressing



Carré d'Agneau Rôti, Légumes Marocain et Semoule
Roasted Rack of Lamb with Moroccan Style Vegetables
and Cous Cous

ou or

Casserole de Pois Chiches et de Courge Musquée
Coiffé d'un Gâteau de Pommes de Terre (v)
Chick Pea and Butternut Squash Casserole
with a Potato Scone Topping (v)



Nougat Glacé et sa Poire pochée, Sauce au Chocolat
Nougat Glacé served with poached Pear and Chocolate Sauce

ou or

Fondant au Chocolat et Glace au Caramel Beurre Salé
Warm Chocolate Fondant with Salted Caramel Ice Cream

ou or

Strudel aux Pommes et Mûres et Crème Anglaise à la Vanille
Apple and Blackberry Strudel with Vanilla Crème Anglaise

ou or

Gâteau tiède aux Dattes et sa Sauce Caramel
Sticky Toffee Pudding with a Caramel Sauce

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 et Figues Mariné Mi-cuit
accompagnée d'un Chutney aux Figues
Marinated Foie Gras and Fig Terrine with a Fig Chutney

ou or

Raviolis de Homard et Coquilles St Jacques
et sa Bisque de Homard
Lobster and Scallop Ravioli with a Lobster Bisque



Côte de Veau Catalan à la Plancha,
Sauce Crèmeuse aux Girolles et Tian de Légumes
Griddled Catalan Veal Chop with a Creamy Girolle Sauce
and a Vegetable Tian

ou or

Duo de Dos de Cabillaud et Gambas Décortiquées,
Sauce aux Tomates Pimentées
Duo of Loin of Cod and King Prawns
with a Spiced Tomato Sauce



Assortiment de 4 Fromages ou
Fromage de Chèvre Combebelle 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