




# 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 Combebelle   
et son Chutney aux Figues  
Combebelle Goat's Cheese  Terrine served with a Fig Chutney  
8,50€

  
Poulet Poché en Salade, façon Vietnamiennne  
Vietnamese Poached Chicken Salad  
9,50€

  
Méli Mélo de Crabe, Melon et Mangue  
Crab, Melon and Mango Cocktail  
8,75€

  
Profiterole de Champignons à l'Ail sur Jeunes Pousses d'Épinards (v)  
Profiterole of Garlic Mushrooms served on Baby Spinach (v)  
9,25€

  
Poêlé de Foie Gras, Caille et sa Salade de Lentilles  
Pan fried Foie Gras with Quail and a Lentil Salad  
12,50€

  
Gambas à la plancha, accompagnées de Guacamole faite maison et Mesclun  
Griddled King Prawns served with a homemade Guacamole  
and Baby Leaves  
10,50€

  
Salade Mêlée / Mixed Salad 7.00€

---

(V) - Plat Végétarien. Produit du Pays Cathare / la Marque Sud de France -   
Viande Bovine provenance U.E. Les chèques ne sont pas acceptés

## Les Plats

## Main Courses

Demi Coquelet mariné et rôti, Ecrasé de Pommes de Terre  
et Ciboules, Sauce Ratatouille  
Roasted and marinated half Coquelet served on Spring Onion  
mashed Potatoes with a Ratatouille Sauce  
17,50€



Filet de Cabillaud, Croûte d'Épinards, Parmesan et Persil,  
Salade de Fenouil et Aneth  
Loin of Cod with a Spinach, Parsley and Parmesan Crust  
served with a Fennel and Dill Salad  
19,00€



Pyramide de Légumes cuits au four, Pesto et Mozzarella  
fini d'un Coulis de Tomates (v)  
Roasted Vegetable, Pesto and Mozzarella Stack on a Tomato Coulis (v)  
16,50€



Noisettes de Filet Mignon de Porc 100% recouvertes  
d'un hachis de Sauge et Oignons, Sauce Pomme et Cidre  
Noisettes of Pork 100% topped with a Sage and Onion Stuffing  
and served with an Apple and Cider Sauce  
18,50€



Steak de Thon à la Plancha, façon Niçoise  
Griddled Tuna Steak Niçoise Style  
17,50€



Filet de Boeuf d'Aubrac, frites faites maison  
et Réduction de Vin rouge du Minervois  
Fillet Steak of Aubrac Beef with 'Chunky Chips'  
and a Minervois Red Wine Reduction  
25,00€

## Les Desserts

Nougat Glacé et Pêche pochée  
Nougat Glacé served with poached Peach

8,75€



Crumble aux Fruits d'été / Summer Fruit Crumble

7,75€



Panna Cotta à la Vanille et sa Compote de Rhubarbe  
Vanilla Panna Cotta with a Rhubarb Compote

7,75€



Marquise au Chocolat, Fruits Rouges et Crème Anglaise  
Chocolate Marquise with Red Summer Fruit and Crème Anglaise

9,00€



Tarte du Jour / Tart of the day

7,00€



Café Gourmand / Three mini desserts & Espresso Coffee

9,00€



La spécialité de la Maison - 9,90€

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



Assiette de Fromages / Cheese Selection - 7,00€



Glaces ou Sorbets / Icecream or Sorbets - 4,00€

## Menu 'Cesse' 26.50 €

Méli Mélo de Crabe, Melon et Mangue


Crab, Melon and Mango Cocktail

Vietnamese Poached Chicken Salad

ou or

Terrine de Fromage de Chèvre de Combebellet 

et son Chutney aux Figues

Combebellet Goat's Cheese  Terrine served with a Fig Chutney



Steak de Thon à la Plancha, façon Niçoise

Griddled Tuna Steak Niçoise Style

ou or

Demi Coquelet mariné et rôti, Ecrasé de Pommes de Terre

et Ciboules, Sauce Ratatouille

Roasted and marinated half Coquelet served on Spring Onion  
mashed Potatoes with a Ratatouille Sauce



Panna Cotta à la Vanille et sa Compote à la Rhubarbe

Vanilla Panna Cotta with a Rhubarb Compote

ou or

Crumble aux Fruits d'été / Summer Fruit Crumble

ou or

Tarte du Jour / Tart of the Day

ou or

Glaces, Sorbets ou Fromage

Icecream, Sorbet or Cheese

---

(v)- Plat Végétarien. Produit du Pays Cathare / la Marque Sud de France - 

Les chèques ne sont pas acceptés

Menu 'Orbïeu' 31.00 €

Profiterole de Champignons à l'Ail sur Jeunes Pousses d'Épinards (v)  
Profiterole of Garlic Mushrooms served on Baby Spinach (v)

ou or

Poulet Poché en Salade, façon Vietnamiëne



Noisettes de Filet Mignon de Porc ❶ recouvertes  
d'un hachis de Sauge et Oignons, Sauce Pomme et Cidre  
Noisettes of Pork ❶ topped with a Sage and Onion Stuffing  
and served with an Apple and Cider Sauce

ou or

Pyramide de Légumes cuits au four, Pesto et Mozzarella  
fini d'un Coulis de Tomates (v)

Roasted Vegetable, Pesto and Mozzarella Stack on a Tomato Coulis (v)



Marquise au Chocolat, Fruits Rouges et Crème Anglaise  
Chocolate Marquise with Red Summer Fruit and Crème Anglaise

ou or

Panna Cotta à la Vanille et sa Compote à la Rhubarbe  
Vanilla Panna Cotta with a Rhubarb Compote

ou or

Nougat Glacé with poached Peach  
Nougat Glacé et Pêche pochée

ou or

Crumble aux Fruits d'été / Summer Fruit Crumble

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

---

(v)- Plat Végétarien.

Les chèques ne sont pas acceptés

❶ - Produit du Pays Cathare / la Marque Sud de France

Menu 'Aude' 42.00 €

Poêlé de Foie Gras, Caille et sa Salade de Lentilles  
Pan fried Foie Gras with Quail and a Lentil Salad  
ou or

Gambas à la plancha, accompagnées de Guacamole faite maison et Mesclun  
Griddled King Prawns with homemade Guacamole & Baby Leaves

Filet de Boeuf d'Aubrac, frites faites maison  
et Réduction de Vin rouge du Minervois  
Fillet Steak of Aubrac Beef with 'Chunky Chips'  
and a Minervois Red Wine Reduction  
ou or

Filet de Cabillaud, Croûte d'Épinards, Parmesan et Persil,  
Salade de Fenouil et Aneth  
Loin of Cod with a Spinach, Parsley and Parmesan Crust  
served with a Fennel and Dill Salad

Un assortiment de 4 Fromages ou Fromage de Chèvre Combebelles & 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

Marquise au Chocolat, Fruits Rouges et Crème Anglaise  
Chocolate Marquise with Red Summer Fruit and Crème Anglaise  
ou or

Nougat Glacé with poached Peach / Nougat Glacé et Pêche pochée  
ou or

Panna Cotta à la Vanille et sa Compote à la Rhubarbe  
Vanilla Panna Cotta with a Rhubarb Compote  
ou or

Crumble aux Fruits d'été / Summer Fruit Crumble  
ou or

Tarte du Jour / Tart of the Day  
ou or

Café Gourmand / Three mini desserts and an expresso Coffee

---

(v)- Plat Végétarien. (v) - Produit du Pays Cathare / la Marque Sud de France  
Viande Bovine provenance U.E. Les chèques ne sont pas acceptés