



# LE CENTRE

## Les Menus

### Menu du jour

Entrée + plat + dessert 24,00€

Entrée + plat 21,00€

Plat + dessert 19,00€

(servi uniquement le midi du lundi au vendredi)

Sauf jours fériés

Voir ardoise

### Menu cassoulet 26,00€

Cassoulet de Castelnaudary aux deux confits  
(canard et porc)

Et sa salade de saison

\*\*\*\*\*

Dessert au choix

### Menu enfant 12,00€

Steak haché de boeuf «Black Angus» ou filet de saumon

Accompagnés de légumes du moment ou frites

Crème glacée ou dessert du jour

### Menu du Centre 30.00€

Salade de crudités, crémeux d'avocat et émulsion de betterave (végétarien)

OU

Tartare d'avocat au citron vert et queues de crevettes sauvages, chantilly  
au curcuma

OU

Salade de couteaux et palourdes persillés, raidis à la plancha

\*\*\*\*\*

Risotto "carnaroli" aux légumes de saison et pistou de basilic (végétarien)

OU

Filet de bar planché, crémeux de piquillos coraillé et crumble de  
ratatouille

OU

Filet de canette rôti, sauce aux airelles et garniture du moment

OU

Cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc) sup 3.50€

\*\*\*\*\*

Crème glacée au choix

Ou

Tarte au citron à notre façon : sablé pralin, crème citron meringuée, sorbet yuzu

Ou

Fin sablé aux fraises, crème mascarpone au citron vert, compotée de  
rhubarbe, sorbet fraise

**TOUS NOS PLATS SONT « FAITS MAISON » ET ELABORES SUR  
PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS**



# LE CENTRE

## La Carte

### Les Entrées :

Suggestion du jour	10,00€
Salade de crudités, crémeux d'avocat et émulsion de betterave (végétarien)	12,50€
Salade de couteaux et palourdes persillés, raidis à la plancha	14,50€
Tartare d'avocat au citron vert et queues de crevettes sauvages, chantilly au curcuma	13,50€
Carpaccio de bar, vinaigrette d'agrumes et tuile de pain au parmesan	16,00€
Salade gourmande tout canard, foie gras et bonbons de gésiers au jambon de magret fumé	18,50€
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de kumquat et pain toasté aux céréales	20,00€

### Les Plats :

Suggestion du jour	13,50€
Risotto "carnaroli" aux légumes de saison et pistou de basilic (végétarien)	14,50€
Filet de bar planché, crémeux de piquillos coraillé et crumble de ratatouille	16,00€
Queues de gambas sautées, jus de têtes réduit au lait de coco, légumes croquants	26,00€
Noix de Saint-Jacques snackées, risotto "carnaroli" à la crème de Tartufata (truffe)	28,00€
Filet de canette rôti, sauce aux airelles et garniture du moment	16,50€
Rognons de veau sautés aux girolles et moutarde à l'ancienne	19,50€
Pavé de filet de bœuf "Aubrac" poêlé, réduction de vin rouge aux échalotes, pommes frites	29,50€
<b>Cassoulet de Castelnaudary aux deux confits (canard et porc) et sa salade de saison</b>	<b>20,00€</b>

### Les Desserts :

Suggestion du jour	6,50€
Crèmes glacées et sorbets aux choix	6,50€
Assiette de fromages de la maison "Marzac" et confiture de cerise	9,00€
Tarte au citron à notre façon : sablé pralin, crème citron meringuée, sorbet yuzu	8,50€
Fin sablé aux fraises, crème mascarpone au citron vert, compotée de rhubarbe, sorbet fraise	8,50€
Macarons chocolat et mousse de fruits exotiques	8,50€
Assiette de fruits frais, sorbet pêche blanche des coteaux Lyonnais	9,00€
Café ou thé gourmand	9,50€

### Le Cassoulet à emporter

1 part : 15,00€	2 part : 29,00€	3 part : 42,00€	5 part : 54,00€
-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

*Consigne de la terrine (incluse dans le prix de vente). Consigne restituée si la terrine nous est retournée*  
Pour T1 = 3,50€ T2 = 4,00€ T3 = 5,00€ T4 = 5,50€



# LE CENTRE

## Les Apéritifs et Digestifs

### Les Apéritifs :

L'Or Kina de la Maison Cabanel	4,50€
L'Escogriffe (blanquette, liqueur de mandarine)	7,50€
Americano	8,50€
Banyuls Gérard Bertrand « Vintage »	6,50€
Rivesaltes Ambré Gérard Bertrand	6,00€
Muscat St Jean de Minervois « Domaine Montahuc » Bio	7,00€
Porto Blanc Ramos Pinto	7,00€
Pastis Henri Bardouin	7,00€
Chardonnay Château Gourgaud	5,00€
Tariquet Premières Grives	6,00€
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)	5,50€
Kir Royal (cassis, mûre, pêche)	13,00€
Ricard, Suze, Campari, Martini blanc ou rouge	4,50€
Coupe de champagne	12,00€
Coupe de blanquette	7,00€

### Les Bières:

Demi Pression Leffe Blonde	25 cl.....4,00€	50 cl.....8,00€
Bière « sans alcool » 25 cl		3,50€
Heineken 33 cl		5,00€

### Les Digestifs :

Crème de Menthe, Crème de Citron de la Maison Cabanel	8,00€
Armagnac Tariquet « Le Légendaire »	14,00€
Whisky, Vodka, Get 27, Cointreau, Grand Marnier, Calvados, Poire	8,00€
Cognac Frapin V.S.O.P. Grande Champagne 1er Grand Cru Carafe	12,00€
Whisky Glenmorangie 10 ans d'âge	11,00€
Whisky Lagavulin 16 ans d'âge	15,00€
Whisky Talisker Port Ruighe	10,00€
Whisky Jack Daniel's Old N°7	9,00€
Whisky Chivas Regal 12 ans d'âge	10,00€
Gin Hendrick's	11,00€
Gin Citadelle	10,00€
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	12,00€
Rhum 3 Rivières Hors d'âge triple millésime	14,00€
CHAMPAGNE H. BLIN 75CL	70,00€
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS 75CL	149,00€
CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS 75CL	99,00€
BLANQUETTE DE LIMOUX ROBERT BRUT 75CL	35,00€

### Les Apéritifs «Sans Alcool» :

Sirop, Limonade	2,50€
Coca-cola, Coca-cola Zero, Perrier	4,00€
Orangina, Ice Tea, Schweppes, Diabolo	4,00€
Jus de fruits : abricot, ananas, orange, pommes, tomate	4,00€

### Les Eaux Minérales :

Vittel	½ litre : 3,50€	1 litre : 5,50€
San Pellegrino	½ litre : 3,50€	1 litre : 5,50€
Badoit		1 litre : 5,50€

### Les Café et Infusions :

Café, Décaféiné, Crème	2,50€
Capuccino, Grand café, Café au lait	3,50€
Thé, Infusions, Chocolat	3,50€