

A partager nos Grignotages

"Sardinillas" à l'huile d'olive pain toasté beurre piment d'Espelette	12 €
Tartines de saumon gravelax, crème raifort	12 €
Nos rillettes de canard, confiture d'oignons	10 €
Sélection de charcuterie	15 €
Plateau de fromages affinés de nos régions	13 €

Plats fraîcheur

Salade César de la cantine, anchois, parmesan et volaille	17 €
Tartare de Bœuf au couteau "Race Aubrac", classique	18 €

Entrées

Légumes grillés marinés, caviar d'aubergines	11 €
Mozzarella, tomates, huile d'olive	13 €
Foie gras mi-cuit, chutney de cerise et amandes	15 €

Plats

Queue de Homard aux épices, spaghettis de courgettes	30 €
Cabillaud à l'espagnole, piquillos, brandade	25 €
Pavé de Veau, feuille de figuier, fricassée de champignons	25 €
Véritable saucisse purée, ail confit, jus et thym frais	17 €
Pièce de bœuf, pommes grenailles	19 €
Végétarien	15 €

Desserts de chez Sandyan

Le brebis de la vallée d'Ossau, pousses tendres	7 €
Tarte aux fraises	8 €
Larme chocolat gingembre	8 €
Eclat chocolat praliné passion	8 €
Expresso ou thé mignardises	9 €
Baba au rhum Diplomatico	10 €
Tarte Tatin, crème double vanille	8 €
Larmes glacées	8,5 €

Prix net

Le Son de cloche

14,8 € Plat jour

19,50 € Entrée jour & Plat jour ou plat jour & dessert jour

24 € Entrée, plat, dessert du jour

Entrée: Gaspacho de pastèque, condiment fromage

Plat : Poitrine de veau, sauté de courgettes et jus de cuisson
ou Filet de merlu, petits légumes, sauce thym fumé et citron

Dessert: Tarte aux prunes, crème d'amande et chantilly vanille

Les enfants de la Cantine 10 €

Plat légume, dessert, boisson au choix

Les plats de notre carte peuvent changer tous les jours
en fonction des achats du marché au fil des saisons,

Verres de Vins... et à votre disposition notre cahier de Cave

Vin Blanc moelleux	10 cl	75 cl
Laballe Demoiselle Côtes de Gascogne I.GP.	4,20 €	23,00 €
Vins Blancs secs	13 cl	75 cl
Expression Tursan	3,80 €	19,00 €
Tour boisée, minervois	4,50 €	26,00 €
Chardonnay F Antech Vin de Pays d'Oc	4,50 €	25,00 €
Vin rosé	13 cl	75 cl
Gourmandise Vin de Pays d'Oc I.GP.	4,80 €	23,00 €
Peyrassol Côtes de Provence A.O.P	6,00 €	29,00 €
Vins rouges	13 cl	75 cl
La Dournie Le rouge Pays d'Hérault IGP BIO	4,00 €	19,00 €
Laurent Miquel, Grenache Syrah	4,00 €	21,00 €
Château plaisance, Fronton	4,00 €	20,50 €

Veillez nous signaler vos allergies

Jus de fruits, soda, soft

Coca, Coca zéro 33 cl, Ice Tea 20 cl, Schweppes Indian Toni Schweppes Agrum, Orangina 25 cl, jus de fruits Granini 25 cl Orange, abricot, tomate, ananas, limonade diablo, 25 cl 3,50 €

Les Autres Softs

Fruits frais pressés (orange, citron) 5,80 €
Jus de pommes Naturel 30 cl 4,00 €
jus de pommes Naturel aromatisé 30 cl 4,50 €

Bière sans alcool Tourtel twist citron 3,50 €

Boissons chaudes

Café déca 2,00 €
Café viennois, Chocolat chaud, Cappuccino 4,20 €
Thé Whittington à la carte 3,20 €
Irish Coffee 12 cl 9,00 €

Eaux	33 cl	50 cl	100 cl	75 cl
Evian	2,90 €	3,70 €	5,20 €	
Badoit verte		3,90 €	5,50 €	
Badoit rouge	3,30 €			
Ferrarelle				5,40 €

Tous les soirs After Work de 17 heures à 19 h 30

1 verre de vin et pâté de campagne

5,50 €

Apéritifs

18/08/2018

Tariquet Idée Folle 6 cl	4,00 €			
Kir vin blanc (cassis, framboise, pêche Vignes) 12 cl	4,00 €			
Crémant de Limoux 13 cl	6,00 €	Martini Rosso, Bianco 6 cl	4,00 €	
Ricard 2 cl	3,00 €	Noilly Prat, Campari, Porto 6 cl	4,60 €	
Américano Maison 8 cl	8,50 €	Coupe de Champagne 13 cl	9,00 €	
Spritz	8,00 €	Mojito	8,00 €	

Bières

Pression	25 cl	33 cl	50 cl	
Blonde 1664	3,50 €	4,50 €	6,50 €	
Grimbergen blonde ou saison	3,80 €	5,00 €	7,30 €	
Bouteille				27,5 cl
Desperados				4,80 €

Whiskies

Ballantine's 2 cl	3,50 €	4 cl	6,00 €
Gifted Still /Connemara Irlandais,			7,00 €
Black Mountain, Jack Daniel's			9,50 €
Coal Ila 12 ans Nika barrel japon			11,00 €
Digestifs spiritueux			4 cl
Get 27°, Bayley's, Manzana			6,00 €
Poire B Serres, Vodka Absolut, Rhum Havana 7 anos			7,00 €
Rhum Diplomatico			8,50 €

Armagnac 4 cl

Tariquet VSOP	7,00 €	Tariquet collection 8 ans	8,50 €
Tariquet Légendaire	9,80 €		