

- À LA CARTE -

À PARTAGER...

Ardoise de fromages de la Maison Cocagne 14€
assortiment de fromages affinés

Planche de charcuteries Italienne 14€
jambon de Parme, Mortadelle pistache, Spianata calabrese, Porchetta, Speck Alto Adige

Oeufs mimosa, sucrine et thon albacore confit 11€
à l'huile d'olive recette maison

Salade de pousses d'épinard au lard paysan 8€
pignons de pin et croûtons

Carpaccio de tomates anciennes 12€
mozzarella di buffala et pesto de roquette

Feuilleté de sardines marinées à l'huile d'olive 9€
et son rougail de tomates

Suprême de poulet façon grand mère 19€
généreuse purée de pommes de terre maison

Escalope de veau façon Milanaise 21€
spaghetti au jus et copeaux de Parmesan

Pavé de Merlu rôti 20€
jus de volaille corsé, légumes de printemps

Burger à l'effiloché de porc et Tomme des Pyrénées 18€
sauce tomate, vinaigre fleuri, frites maisons

Paccheri rigati avec sa sauce crémeuse au crabe 26€
miettes de tourteaux, poêlée de champignons Tartufata

Tartare de boeuf "Le Classique" préparé par nos soins 16€
ou "à l'italienne" noisettes, al Tartufata, parmesan et jus corsé +3€

NOS ENTRÉES...

NOS PLATS...

NOS GRILLADES...

NOS SUGGESTIONS SONT SUR L'ARDOISE...



Accompagnements et Sauces...
Un accompagnement et une sauce par grillade est compris

Frites maison, Légumes du moment, Salade	3,50€
Jus de viande, sauce roquefort, sauce poivre	2€

LE FROMAGE...

Assiette de fromages de la maison Cocagne 9€

Café gourmand 9€
assortiment de mignardises maison de notre Pâtissier

Le véritable Paris-Brest 8€
coeur coulant amande noisette

Tarte Tatin revisitée 8€
aux pommes du Tarn et spéculoos

Le célèbre Tiramisu Italien 8€
mascarpone, café, biscuit cuillère et Amaretto...

Décaféiné gourmand 10€
assortiment de mignardises maison de notre Pâtissier

Thé de notre sélection gourmande 10€
assortiment de mignardises maison de notre Pâtissier

NOS DESSERTS...

LA FORMULE DU MIDI

Entrée Plat ou Plat Dessert **18€**

Formule Entrée Plat Dessert **22€**

Entrée du jour **6€**

Plat du jour **16€**

Dessert du jour **6€**

MENU PITCHOUNE 12€

Steak haché ou Finger de poissons panés
+
Frites ou Légumes du moment ou Spaghetti

Glace 2 boules
ou
Dessert du moment

Sirop au choix

CARTE DES BOISSONS

LES SOFTS

Abatilles pétillante 55 cl	3,50€
Pepsi, Pepsi Max 55 cl	4,00€
Schweppes Tonic 55 cl	4,00€
Orangina 25 cl	4,00€
Limonade Pschitt 55 cl	4,00€
Ice Tea pêche 25 cl	4,00€
Jus d'orange/Ananas/Tomate/ Abricot PAGO 20 cl	4,00€

LES EAUX

Abatilles plate 75 cl	5,00€
Abatilles pétillante 75 cl	5,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, déca, allongé, serré <i>Maison Lavazza</i>	2,00€
Café au lait ou Noisette <i>Maison Lavazza</i>	2,50€
Double expresso <i>Maison Lavazza</i>	4,00€
Thé et infusions <i>Noir ou vert-menthe, verveine</i>	4,00€
Cappuccino <i>Maison Lavazza</i>	4,50€
Chocolat chaud	3,50€

LES BIÈRES

	25 cl	50cl
1664 Blonde pression	3,50€	6,00€
1664 Blanche pression	3,50€	6,00€
Grimbergen ambrée pression	4,00€	7,00€
Caporal 33cl bouteille Blonde, Blanche ou Rousse	6,00€	
1664 33cl bouteille 0% alcool	6,00€	

LES CLASSIQUES

Ricard 2 cl	3,00€
Martini Bianco ou Rosso 4 cl	4,00€
Floc de Gascogne rouge ou blanc 10 cl	4,00€
Porto blanc ou rouge 10 cl	4,00€
Suze 4 cl	4,00€
Lillet blanc 10 cl	4,00€
Kir 10 cl	4,00€
Kir royal 10 cl	10,00€

LES LIQUEURS ET ARMAGNAC

		
Liqueur Cabanel menthe	50,00€	6,00€
Liqueur Cabanel citron	50,00€	6,00€
Liqueur Cabanel mandarine	50,00€	6,00€
Baileys		7,00€
Get 27 ou 31		7,00€
Armagnac Laballe n°21, 21 ans d'âge		11,00€
Eau de vie framboise, Brana		15,00€

LES GINS

Gin, Straw Bale, Five O Clock, Fronton	10,00€
Gin, Vilanova, Gaillac	10,00€
Bombay London dry Gin	10,00€

LES RHUMS

Rhum, Diplomatico, Venezuela	11,00€
Rum, Straw Bale, Navy Strength, Fronton	11,00€
Rhum arrangés, Distillerie du Golf, pomme-cannelle	8,00€

LES WHISKYS

Clan Campbell	7,00€
Jack Daniels	7,00€
Whisky, Vilanova, Berbie, Gaillac	11,00€
Whisky, Lagavulin, 16 ans	13,00€

Cocktails

Apérol Spritz	10,00€
Apérol St Germain	12,00€

CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS

SUD-OUEST

IGP Côtes de Gascogne, Terre Basse 5,00€ 20,00€

AOP Pacherenc du Vic-Bilh sec, Château Montus 70,00€

LANGUEDOC - ROUSSILLON

IGP Côtes Catalanes, Mas de Rey, cuvée Recrey, demi-sec 5,00€ 21,00€

IGP Pays d'Oc, Cellier des demoiselle, cuvée chardonnay 5,00€ 22,00€

BOURGOGNE

AOP Hautes-Côtes de Nuits, Aegerter, Les petites corvées 50,00€

ITALIE

DOC Monferrato Bianco, Ruris 25,00€

LES VINS ROSÉS

IGP Pays d'Oc, Gris Blanc, Gérard Bertrand 5,00€ 23,00€

AOP Côtes de Provence, Château Yssole, Les Jolies Filles 28,00€

AOP Côtes de Provence, M de Minuty 35,00€

LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

AOP Champagne, Maison Veuve Clicquot, brut 65,00€

AOP Champagne, Maison Mercier, brut 10,00€ 58,00€

AOP Champagne, EPC, blanc de blanc, brut 85,00€

Vins de soir

AOP Anjou rouge, Famille Ogereau, 2022 29,00€

Penavayre, Negret Pounjut, Vin de France (Fronton), 2022 25,00€

Domaine Gayrard, Braucol, AOP Gaillac, 2022 20,00€

Domaine la Tourlaudière, Loire, 2023 26,00€

LES VINS ROUGES

SUD-OUEST

AOP Cahors, Clos Triguedina, cuvée French Malbec 24,00€

AOP Fronton, Domaine Pennavayre, cuvée Alabets 6,00€ 28,00€

AOP Madiran, Château Montus 54,00€

LANGUEDOC - ROUSSILLON

IGP Pays d'Oc, Cellier des Demoiselles, Carignan 5,00€ 22,00€

VDF, Aegerter, cuvée les Enfants Terribles, Pinot Noir 5,00€ 22,00€

IGP Pays d'Oc, Clos de Manzotte, Papa Paysan 24,00€

IGP Pays d'Oc, Chemin de Moscou, Domaine Gayda 50,00€

AOP La Clape, La Falaise Château de Négly 45,00€

IGP Pays d'Oc cuvée Pinot Noir, Gérard Bertrand 35,00€

AOP Terrasses du Larzac, Gérard Bertrand, La Sauvageonne 48,00€

VALLÉE DU RHÔNE

AOC Crozes-Hermitage, Petite Ruche 45,00€

AOP Côtes-du-Rhône, Chapoutier, Belleruche 29,00€

AOP Châteauneuf-du-Pape, Clos de l'Oratoire 90,00€

BORDEAUX

AOP Montagne Saint Emilion, Château Négrit 28,00€

AOP St-Estèphe, Château Haut-Marbuzet 88,00€

AOP Pessac-Léognan, Château Carbonnieux 85,00€

ESPAGNE

AOP Rioja Reserve, Marques de Riscal 50,00€

ITALIE

DOC Langhe, Cascina Costabella 30,00€

Coup de cœur mensuel de Bonbonne au verre et à la bouteille