

## LES VINS

### *Vins Rouges*

	14CL	75CL
■ <b>Gaillac AOP</b> Domaine Vayssette, "Cuvée Tradition"	4.5	19
■ <b>Cahors AOP</b> Clos Triguedina, cuvée Malbec du Clos	4.5	21
■ <b>Minervois La Livinière AOP</b> Domaine Pech Quisou <b>BIO</b>	5.5	26
■ <b>Saint-Nicolas de Bourgueil AOP</b> Frédéric Mabileau, "Cuvée Les Petits Grains"	5.5	25
■ <b>Vin de France</b> Domaine La Petite Baigneuse, "Cuvée Trinquette" <b>BIO</b>	5.5	28
■ <b>Saint Joseph AOP</b> Domaine Amadiou, "Cuvée Les Clapelets"		39

### *Vins Blancs*

	14CL	75CL
■ <b>IGP Côtes de Gascogne</b> Domaine De Laguille "Cuvée Ugni Blanc, Colombar"	4.5	19
■ <b>Vin de France</b> Domaine La Petite Baigneuse, "Cuvée Imposture" <b>BIO</b>	6.9	32
■ <b>Crozes Hermitage AOP</b> Domaine Ferraton, "Cuvée La Matinière"	9.5	39

### *Vins Rosés*

	14CL	75CL
■ <b>Fronton AOP</b> Château Bellevue la Forêt	4.5	19
■ <b>Côtes de Provence AOP</b> Château des Launes, "Cuvée Papillon"	5.8	25

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Carte bleue à partir de 15€.

*Bistro*  
— by —  
**CARPACCIO**



Scan me and get  
our menus  
in your language



## FORMULES MIDI

**10€00**

Plat du Jour

**11€50**

Plat du Jour + Café

**13€50**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

**16€50**

Entrée + Plat + Dessert

**13€**

Plat du Jour + Boisson au choix

Verre de vin 14cl, 1/2 Pression



Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Carte bleue à partir de 15€.

## ENTRÉES

Tomates anciennes et mozzarella DI BUFFALA

Mini club sandwich poulet toasté



## PLATS

Saucisse de Toulouse "Maison Garcia"

écrasé de pomme de terre

**Pavé de Saumon**

mousseline de patate douce

**Pièce de Bœuf "Aubrac"**

marinade d'oignons cebettes



## DESSERTS

Crème brûlée aux agrumes

Salade de fruits frais de saison

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Carte bleue à partir de 15€.