

À partager (ou pas !)

- Charcuterie : saucisson ibérique, chorizo ibérique, jambon Serrano, cornichons, beurre 14,90€
- Fromages : fromage de chèvre, roquefort, comté 14,50€
- Mix : fromage et charcuterie 19,50€

Viandes

Boeuf Issu d'une race à viande française, en provenance d'éleveurs situés dans l'Aveyron, Rouergue, Massif Central et Pyrénées

- Côte de boeuf à partager (ou pas !) 8,90€ les 100g demander nos poids.
- Côte de boeuf maturé (maison) à partager (ou pas !) 10,90€ les 100g demander nos poids.
- Filet de boeuf pour les amateurs de viande très tendre et fondante ≈ 250g 31,00€
- Faux filet pour les amateurs de viande tendre et savoureuse ≈ 300g 24,90€

Agneau Agneau français en provenance d'éleveurs du Massif Central et des Pyrénées

Epaule d'agneau confite pour les amateurs de viande goûteuse et légèrement parfumée ≈ 300g 27,90€

Cochon Cochon français en provenance d'éleveurs de Rouergue, Aveyron et Pyrénées

Côte de cochon avec sa couenne cuisson basse température à la graisse de canard, pour les amateurs de viande délicate et fondante ≈ 450g 24,90€

Canard Canard français en provenance d'éleveurs du Sud Ouest

Magret de canard, il est apprécié pour son goût raffiné et sa texture tendre ~350g 27,90€

Sauces Maison

- Poivre 3,50€
- Roquefort 3,50€

Accompagnements

- Au choix : Frites - salade
- Riz - salade
- Poêlée de pomme de terre grenaille - salade
- Poêlée de légume frais - salade
- Double accompagnement +2,90€

Poissons

Parillade 32,00€
Fish and chips, gambas, filet de bar

Fish and chips maison 21,90€
Dos de cabillaud frais avec une panure faite minute et maison

Gambas 23,90€
7 gambas en persillade

Filet de bar 24,90€
Filet de bar frais et à côté sa sauce citron basilic frais maison

Saumon 20,90€
Saumon frais a la crème et petits légumes

Supions 20,90€
Petites sèches, poivron et chorizo

Salades repas

Notre salade est fraîche et locale

Chèvre chaud 17,90€
Salade, tomates cerise, lardons fumés, noix, duo de chèvre pané et toasté avec son miel

Périgourdine 18,90€
Salade, tomates cerise, poêlée de pomme de terre grenaille, gésier de canard, magret fumé français, croutons maison

César 17,90€
Salade, tomates cerise, filet de poulet pané maison, copeaux de parmesan, croutons maison

Noix roquefort 17,90€
Salade, tomates cerise, roquefort, noix, lardons fumés

Saumon fumé 17,90€
Salade, tomates cerise, saumon fumé, toast de crème citronnée maison, citron, ciboulette

Burgers

Nos pains burgers sont réalisés par un artisan boulanger et notre viande hachée est issue d'un boeuf de race à viande française.

Cheese burger 17,90€
Steack haché 150g, cheddar, oignons frits maison, salade, sauce burger
Double steack +4,50€

Canard 20,90€
Steack haché 150g, magret fumé français, cheddar, oignons frits maison, salade, sauce burger.
Double steack +4,50€

Serrano 19,90€
Steack haché 150g, jambon serrano, cheddar, oignons frits maison, salade, sauce burger
Double steack +4,50€

Chorizo 19,90€
Steack haché 150g, chorizo, cheddar, oignons frits maison, salade, sauce burger
Double steack +4,50€

Chèvre 19,90€
Steack haché 150g, fromage de chèvre, oignons frits maison, salade, sauce burger
Double steack +4,50€

Poulet 17,90€
Filet de poulet pané maison, cheddar, oignons frits maison, salade, sauce burger
Double poulet +4,50€

Veggie 17,90€
Galette de légumes, oignons frits maison, salade, sauce burger

Menu enfant

13,90€

Au choix :

- jus de fruit (orange, ananas, pomme)
- sirop (fraise, pêche, grenadine, citron, menthe, cassis, orgeat)

Au choix :

- nuggets maison
- steak haché frais
- fish and chips maison

Au choix :

- crêpe maison : chocolat maison, caramel beurre salé maison, sucre ou Nutella
- 1 boule de glace artisanale

Pizzas

Toutes nos pizzas sont faites avec une pâte maison, étalée à la main, une sauce tomate maison et une mozzarella française.

Base tomate maison

Margherita sauce tomate, fromage, olives, origan 11,00€

Reine sauce tomate, jambon, fromage, olives, origan 13,00€

Royale sauce tomate, jambon, champignons, fromage, olives, origan 14,00€

Catalane sauce tomate, chorizo, poivrons, fromage, olives, origan 15,50€

Végétarienne sauce tomate, champignons, poivrons, oignons, fromage, olives, origan 14,50€

Napolitaine sauce tomate, anchois, fromage, olives, origan 15,00€

Américaine sauce tomate, viande hachée, oignons, fromage, olives, origan 17,50€

Fermière sauce tomate, lardons, champignons, oeuf, fromage, olives, origan 16,00€

Chevrette sauce tomate, chèvre, lardons, miel, olives, origan 15,00€

Base blanche

3 fromages crème fraîche, chèvre, roquefort, fromage, olives, origan 15,50€

Paysanne crème fraîche, lardons, oignons, pomme de terre, fromage, olives, origan 16,00€

Gourmande crème fraîche, jambon serrano, chèvre, champignons, fromage, olives, origan 16,50€

Nordique crème fraîche, saumon fumé, fromage, ciboulette, olive, origan 16,50€

Desserts

Glaces artisanales

Nos glaces sont faites principalement au lait frais provenant de la ferme Marguerite au pied des Pyrénées.

Nos sorbets ont des teneurs en fruit proches de 60%, sans colorants, sans arômes et proviennent pour l'essentiel de coopératives françaises.

Demandez nous la carte !

Crêpes sucrées maison

Faites à base de farine artisanale et cuites à la demande.

Demandez nous la carte !

Coupes de fruits frais

Demandez nous la carte !

Desserts maison

Mousse au chocolat Valrhona (chocolatier français) 9.50€

Trilogie de crème brûlée (vanille, caramel beurre salé, pralin) 9.90€

Tiramisu framboise et spéculoos 9.90€

Café gourmand (petite mousse au chocolat, petite crème brûlée, petit tiramisu) 11.50€

Café gourmand + digestif 3cl au choix 15.50€

Nos profiteroles 11.50€

Milkshakes

Demandez nous la carte !

à partir de 9h **Petit-déjeuner** 7,50€

pain frais du matin, beurre, confiture, jus de fruit au choix, boisson chaude au choix
ou
omelette, jus de fruit au choix, boisson chaude au choix

Boissons

Cocktails avec ou sans alcool, milkshakes, softs, spiritueux, vins locaux et de France

Demandez nous la carte !

Partagez votre expérience !



@MONRESTAURANTDETE