

ME NU

Été 2021

Partage
restaurant

Grâce à eux, on mange mieux

Thierry - Eleveur boucher Aveyron (12)

À la tête de la 7ème génération de La Table de Solange, avec Thierry c'est avant tout une aventure humaine, celle d'une famille motivée par le plaisir de la Table, de la convivialité et du partage. En hommage à la doyenne de la famille, mamie Solange, il valorise les produits de sa ferme familiale de Lariès et de son terroir au travers de méthodes d'élevage artisanales propres au territoire aveyronnais.

La ferme de Jean Sarthe - Eleveur de canards Landes (40)

Une ferme typique située à Cauna, petit village bordée par l'Adour, au cœur de la production Landaise. Guy, éleveur de père en fils, et Bruno, fils de 3 générations de conservateur, élèvent eux-mêmes leurs canards et produisent leur alimentation à la ferme. Ils ont été de nombreuses fois primés aux concours agricoles pour leur travail axé autour du bien-être animal et de la terre sur laquelle ils les élèvent.

Beñat - Fromager affineur Saint-Jean de Luz (64)

Installé aux coeurs des Halles de Saint-Jean, Beñat est le plus passionné des fromagers ! Dans les montagnes pyrénéennes, il cherche sans cesse de nouveaux artisans-producteurs choisis pour la qualité de leur travail. Avec sa femme, ils nous sélectionnent pour vous chaque semaine différents fromages affinés, authentiques, au lait cru et de tradition fermière ou artisanale.

Pierre - Eleveur de Porc Noir de Bigorre et céréalier Tarbes (65)

Depuis 40ans, quelques dizaines d'éleveurs se battent pour sauver ce cochon emblématique du Sud-Ouest. Ils sont élevés dans la plus pure tradition, soucieuse du respect du cochon et de la nature. Parmi eux, Pierre, éleveur et céréalier passionné. Chaque matin, il s'assure de la forme de ses 280 cochons, qui nourris à l'herbe et aux glands, fournissent un jambon d'une qualité française, 100% gasconne.

On pourrait en parler des heures... mais maintenant, à table !

Se mettre en appétit

Jambon de Porc Noir de Bigorre AOP - **17**

Fois gras de canard, cerises noires - **15**

Rillettes de thon - **8**

Rillettes de canard - **8**

Saucisse sèche de canard - **10**

Magret séché et fumé - **11**

Pâté de campagne - **8**

Burrata, purée de tomates de mamie - **13**

Fromages affinés de chez Beñat - **14**

Plaisirs en herbe

Guacamole, fajitas - **8**

Tomate « cœur de boeuf » rôtie, féta - **9**

Coquillettes à la truffe et comté - **15**

Padrón (poivrons espagnols frits) - **8**

Camembert pané - **10**

Grand bol de frites, piment d'espelette - **8**

Viandes

Poulet jaune, piperade, copeaux de parmesan, pesto - **14**

Grosse côte de cochon des Monts Lagast de M. Enjalbert,
chips de bacon, sauce moutarde - **18**

Demi-magret de canard, jus de volaille, abricots rôtis - **18**

Burger boeuf, brebis, oignons crispy, bacon, piperade,
compotée d'oignons - **14**

Tataki de bœuf, sauce à l'ail, miso, compotée d'oignons - **14**

Poissons

Huîtres par 6 : marennes d'Oléron n°3 - **9**

Chipirons à la plancha, persillade - **10**

Eperlants frits, mayonnaise à l'ail rôti - **9**

Saumon, beurre à l'orange, pousses d'épinard - **13**

Tataki de thon, réduction miel gingembre - **14**

Couteaux à la plancha, persillade - **10**

Grandes faims

Côte de veau (1-1.2kg) sélectionnée par Lucas,
de la ferme de Lariés - **70**

Merlu à l'espagnol, piquillos, padrón, ail - **40**

Salades

Poulet pané, salade romaine, croutons, lardons,
parmesan, oeuf parfait - **17**

Toasts de chèvre chauds, miel, mesclun, noix,
chips de bacon, pignons de pin, graines de courge,
pickles d'oignons rouges, noisettes - **17**

Salade de saison burrata & tomates anciennes - **17**

Accompagnements

bol simple ou XL

Écrasé de pommes de terre - **4 / 7,5**

Frites maison - **4 / 7,5**

Légumes du moment - **4 / 7,5**

Mesclun - **4**

Desserts

Mousse au chocolat, rose des sables - **8**

Tarte à l'abricot - **8**

Crèmeux citron, crumble sablé breton - **8**

île flottante - **8**

Fraises rôties, verveine - **8**

Glaces artisanales :

1 boule - **3,5** 2 boules - **5,5** 3 boules - **7,5**

Vanille, Chocolat, Café, Yaourt, Fraise, Framboise, Snickers

Bambins (menu -12 ans)

Poisson *ou* jambon blanc *ou* nuggets de poulet *ou* steak haché
Accompagnement au choix
Sirop à l'eau - 1 boule de glace

- 12 -

Boissons fraîches

Thé glacé maison : (25cl / 1L) - 5 / 14

Citronnade maison : (25cl / 1L) - 5 / 14

Soda - 5

Coca-Cola, zéro (33 cl), Orangina
(25 cL), La French Tonic bio (20 cl)

Limonade (33 cl) - 5

Diabolo - 5,5

Sirop avec ¼ Vittel - 3,5

Jus de rêve bio (25 cl)- 5
orange, pomme, ananas, abricot,
tomate ou ACE

Jus frais d'oranges pressées - 6

Eaux

Vittel
San Pellegrino (0,5 L / 1 L) - 3 / 6

Perrier (33 cl) - 4,5

Boissons chaudes

Café expresso / Décaféiné - 2,2

Double expresso / Café crème - 4,4

Cappuccino / Chocolat viennois - 5

Chocolat chaud - 4,4

Thé / Tisane - 4

Les bières & cidres

En pression - 25 cL / 50 cL

Tigre bock (5,5°) - 4 / 7,5

Grimbergen (6,7°) - 4,5 / 8,5

Corsican IPA (6°) - 5 / 9,5

Colomba Blanche (5°) - 4,5 / 8,5

En bouteille

Cidre bio Galipette 33 cl - 7

Liefmans fruitesse 25 cl - 6

Corona 33 cl - 6

Les shooters (2 cL)

Tequila - 4

Menta, vodka - 4

Jagermeister - 4

Cocktails

Les classiques - **9**

Mojito, Gin Tonic, Caipirinha, Ti'punch, Pisco Sour, Margarita,
Sex on the beach, London Mule, Moscow Mule, Spritz, ...

Avec alcool premium **+2**

Cocktail à partager (1 L) - **28**

Mojito, Spritz, Gin feez, Sex on the beach

Cocktails sans alcool - **8**

Mojito, Sex on the beach, London Mule

Cocktail sans alcool à partager (1 L) - **24**

Happy hour !

Tous les jours 16h - 20h

Bières pression (25 cl / 50 cl) - **3 / 6**

Tigre bock, Demaury,
Corsican IPA, Colomba blanche

Cocktails - **6**

Mojito menthe, Gin Tonic, Spritz, Caipirinha, London Mule,
Moscow Mule, Spritz, Ti-punch

Coupe de champagne - **6**

Cocktails sans alcool - **6**

Mojito menthe, Sex on the beach, London Mule

Les apéritifs (4 cL)

Martini blanc ou rouge 6 cl - **5**

Kir 14 cL / Kir royal 14 cl - **4 / 12**

Ricard 2 cl

Pastis bio Egiazki 2 cl - **4**

Whisky Clan Campbell ou J&B - **5**

Porto - **5**

Suze 6 cl - **5**

Les digestifs (4 cL)

Menta bio Egiazki, 15° - **5,5**

Patxaran bio Egiazki, 25° - **5,5**

Tequila Patron Silver, 40° - **7,5**

Vodka Absolut, 40° - **7,5**

Gin Citadelle, 40° - **7,5**

Cointreau, 40° - **6**

Rhum Kraken, 40° - **7,5**

Rhum Millonario, Pérou, 40° - **9**

Rhum Diplomatico, Reserva Exclusiva, 40° - **9**

Jack Daniel's, 40° - **8**

Whisky Togouchi, Japon, 40° - **10**

Whisky Nikka from the barrel, Japon, 51,4° - **9**

Whisky Laphroaig 10 ans, Ecosse, 40° - **10**

Whisky Aberlour 10 ans forest, Ecosse, 40° - **9**

Whisky Aberlour Casg Annamh, Ecosse, 48° - **10**

Bourbon Makers Mark, 45° - **9**

Eau de vie de poire, 43° - **10**

Armagnac, Château de Laubade, XO Diamant, 40° - **10**

Irish coffee - **7,5**

Liste des allergènes disponible sur demande.

Taxes et services compris, prix en euros TTC.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération