

ME NU

Automne 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 apétit

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

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

Croque monsieur à la truffe - **11**

Saucisse sèche de canard - **13**

Magret séché et fumé - **11**

Rillettes de canard - **8**

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

Rillettes de saumon - **8**

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

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

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

Terre

Un accompagnement au choix inclus

Poulet jaune, crème de champignons, champignons frais - **18**

Grosse côte de cochon des Monts Lagast de M. Enjalbert,
chips de bacon, sauce moutarde - **22**

Demi-magret de canard, jus de volaille, fruits rouges - **22**

Burger boeuf, comté, oignons crispy, bacon, sucrine - **18**

Pièce du boucher - *Selon arrivage*

Grosse pièce à 2 - *Selon arrivage*

Mer

Un accompagnement au choix inclus

Chipirons à la plancha, persillade - **14**

Eperlants frits, mayonnaise à l'ail rôti - **13**

Saumon, beurre aux agrumes, coulis de cresson - **17**

Poisson de la criée- *Selon arrivage*

Couteaux à la plancha, persillade - **14**

Plaisirs en herbe

Fromages affinés de chez Beñat - **14**

Burrata, duxelle de champignons - **13**

Guacamole, fajitas - **8**

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

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

Champignons farcis, duxelle de champignons - **8**

Camembert pané - **10**

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

Accompagnements supplémentaires

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**

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 frisée, roquette, champignons, oeuf parfait - **17**

Desserts

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

Tarte de saison - **8**

Cheesecake citron - **8**

Crème brûlée vanille- **8**

Fruit chaud - **8**

Glaces artisanales :

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

Vanille, Chocolat, Café, Yaourt, Mangue, Citron Vert, Framboise, Pistache

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

Abatilles 75 cl
Plate *ou* Pétillante - 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

Bières & cidres

En pression - 25 cL / 50 cL

Tigre bock (5,5°) - 4 / 7,5

Eguzki, bière basque (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, Spritz Campari ou St-Germain +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, Eguzki,
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

Ricard 2 cl

Pastis bio Egiazki 2 cl - 4

Suze 6 cl - 5

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

Whisky Clan Campbell ou J&B - 5

Porto - 5

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

Vins

Été 2021

Partage
2021

Grâce à eux, on boit mieux

Benoit Perisse - Thenac

L'un des Paysans-Vignerons les plus fous du Sud-Ouest ! Benoit, autodidacte, s'éclate chaque année pour tenter de nouvelles expériences dans ses vignes, à la recherche de saveurs et de vins inédit et surprenant.

Avec sa compagne Leila, ils sortent des sentiers battus sans jamais perdre de vue l'histoire de leur patrimoine.

Alain Brumont - Montus

Depuis 40 ans il mène la bataille de sa vie : redonner ses lettres de noblesse aux vins de Madiran et à un cépage en particulier, le Tannat. Connue et reconnue dans le monde entier, Alain Brumont transmet aujourd'hui une passion indescriptible pour un terroir hors norme à une équipe jeune et dynamique avec à sa tête Antoine, son beau-fils. La transmission made in Sud-Ouest à l'état pur.

Anne-Sophie Dubois - Fleurie

Issue d'une famille originaire de Champagne, elle s'émancipe très jeune sur un petit coteau dans le Beaujolais. Aujourd'hui actrice majeure de sa région d'adoption, Anne-Sophie n'a qu'une envie : la liberté !

Une envie retrouvée dans son vin : gourmand, soyeux et délicat.

Matthieu Barret - Cornas

Il y a 20 ans, Matthieu décide de faire passer l'intégralité de ses vignes en biodynamie. Il est connu comme l'un des précurseurs du vin nature sur l'une des appellations les plus prestigieuses de la Vallée du Rhône Septentrionale. Soucieux de préserver sa terre, chez Matthieu, adieu les tracteurs et retour à la mule... complètement barré !

Pierre Girardin - Pommard

L'un des vignerons les plus brillants de sa génération. À seulement 23 ans, Pierre continue un apprentissage technique et remarquable auprès de son père pour aller au bout de son idée : apporter de la fraîcheur et de la modernité à une appellation emblématique de la Bourgogne.

Les frères Buisson - St-Romain

Franck et Frédéric, fils de Gilles et petits-fils d'Henri, ont repris le flambeau du domaine familial. Henri Buisson déjà, suivait les courants « bio » de son époque, dans les années 60. Aujourd'hui, c'est un vignoble que les deux frères exploitent intégralement en biodynamie en jouant avec la faune et la flore pour recréer un écosystème complet autour des vignes.

Assez parlé, c'est l'heure de trinquer !

Vins rouges

Au verre

Bio Domaine Saint Cyr 2020 - 5
Beaujolais, La Galoche

Châteaux Montus & Bouscassé, Torus 2016 - 5
Sud-Ouest, Madiran

Bio Domaine Cavalier 2020 - 5
Pic Saint-Loup, Languedoc

Julien Cecillon, Les Graviers DSU 2018 - 6
Rhône Septentrional, Vin de France - Syrah

Bio Domaine de La Madonne 2020 - 6
Loire, Côte du Forez - La Madonne

Bio Mathieu Barret, Petit Ours 2019 - 6
Rhône Méridional, Côtes du Rhône

Domaine Alquier, Les Premières 2017 - 6
Languedoc, Faugères

Bio Fontaine des Grives, Les Sentin'ailles 2018 - 6
Sud-Ouest, Vin de France

Bio Chateau de Lascaux 2020 - 6
Pic Saint-Loup, Languedoc

Gourmand, ample, et des arômes en folie

Châteaux Montus & Bouscassé, Torus 2016 - 19
Sud-Ouest, Madiran

Bio Domaine du Roc des Anges, Segna de Cor 2018 - 26
Roussillon, IGP Côtes Catalanes

Bio Domaine Combiér, Cuvée L 2019 - 29
Rhône Septentrional, Crozes-Hermitage

Bio Domaine Genoux 2018 - 29
Vin de Savoie, Mondeuse Arbin La Belle Romaine

Domaine Alquier, Les Premières 2017 - 30
Languedoc, Faugères

Domaine Curtat, Nomade 2018 - 39
Rhône Septentrional, Saint-Joseph

Bio Domaine Tortochot, Vieilles Vignes 2018 - 62
Bourgogne, Gevrey-chambertin

Domaine Delagrangé, Vieilles Vignes 2017 - 69
Bourgogne, Volnay

Frais, fruité, parfait pour les grandes soifs

Bio Domaine de Verquière 2019 - 18
Rhône Méridional, Côte du Rhône

Bio Domaine des Accoles, Rendez-vous des acolytes 2019 - 22
Rhône Septentrional, Vin de France

Bio Domaine Saint Cyr 2020 - 23
Beaujolais, La Galoche

Bio Fontaine des Grives, Les Sentinailes 2018 - 29
Sud-Ouest, Vin de France

Domaine René Bouvier, Cuvée Chapitre Suivant 2018 - 33
Bourgogne, Pinot Noir

Domaine Anne-Sophie Dubois, L'achimiste 2018 - 35
Beaujolais, Fleurie

Bio Matthieu Barret, Je suis ton père 2020 - 35
Rhône Septentrional, Vin de France

Bio Marcel Lapierre 2018 - 45
Beaujolais, Morgon

Structuré, élégant, l'équilibre idéal

Bio Domaine Cavalier 2020 - 20
Pic Saint-Loup, Languedoc

Château La Bergère 2016 - 24
Bordeaux, Montagne Saint-Emilion

Bio Château de Lascaux 2020 - 28
Pic Saint-Loup, Languedoc

Domaine Olga Raffault, La Singulière 2012 - 38
Loire, Chinon

Audoy, Château Andron Blanquet 2015 - 41
Bordeaux, Saint-Estèphe

Alain Brumont, Château Montus 2016 - 44
Sud-Ouest, Madiran

Bio Domaine Henri et Gilles Buisson, Combe Bazin 2018 - 49
Bourgogne, Saint-Romain

Domaine Pierre Girardin 2017 - 74
Bourgogne, Pommard

Maison Stephan, Côte Rotie Les Binardes 2018 - 105
Rhône Septentrional, Saint-Romain

Vins blancs

Au verre

Châteaux Montus & Bouscassé, Chacourbu 2017 - 5
Sud-Ouest, Vin de France

Bio Domaine Trapet, Riquewihir 2017 - 6
Alsace, Riesling

Domaine Samuel Billaud, Les Grands Terroirs 2017 - 6
Rhône Septentrional, Chablis

Bio Domaine des Héritiers du Comte 2016 - 6
Rhône Septentrional, Macon Milly Lamartine

Domaine Clément, Classique 2019 - 6
Loire, Menetou-Salon

Bio Fontaine des Grives, L'envol blanc 2018 - 6
Sud-Ouest, Vin de France

Chateau La Négly 2020 - 6
Languedoc, AOP La Clape

Saveurs ensoleillées, éveille le palais

Chateau La Négly 2020 - 25
Languedoc, AOP La Clape

Bio Domaine Combier, Cuvée L 2019 - 29
Rhône Septentrional, Crozes-Hermitage

Bio Mathieu Barret, Quinquin 2019 - 29
Rhône Septentrional, IGP Ardèche

Domaine de l'Aigle à 2 têtes, Chardonnay Cuvée Griffiez 2019 - 30
Jura, Côtes du Jura

Bio Domaine du Roc des Anges, Llum 2019 - 39
Roussillon, IGP Côtes Catalanes

Domaine Thibert, Héritage 2018 - 48
Bourgogne, Pouilly-Fuissé

Domaine Roche Paradis, Lieu dit Vauvignère 2018 - 54
Rhône Septentrional, Condrieu

Frais, fruité, réveille les papilles

Châteaux Montus & Bouscassé, Chacourbu 2017 - **19**
Sud-Ouest, Vin de France

Domaine Clément, Classique 2019 - **22**
Loire, Menetou-Salon

Bio Fontaine des Grives, L'envol blanc 2018 - **26**
Sud-ouest, Vin de France

Bio Domaine Trapet, Riquewihr 2017 - **27**
Alsace, Riesling

Domaine Thibert 2017 - **28**
Bourgogne, Macon Verze

Domaine René Bouvier - **32**
Bourgogne, Chardonnay

Bio Domaine Pabiot, Prélude 2019 - **32**
Loire, Pouilly-Fumé

Domaine de l'Enclos 2018 - **33**
Bourgogne, Chablis

Bio Domaine Henri & Gilles Buisson, Sous La Velle 2018 - **54**
Bourgogne, Saint-Romain

Alain Brumont, Château Montus 2014 - **59**
Sud-Ouest, Pacherenc du vic bilh sec

Rosés

Au verre

Ferry Lacombe, Mira 2020 - **5**
Provence, IGP Méditerranée

Bouteilles

Ferry Lacombe, Mira 2020 - **18**
Provence, IGP Méditerranée

Bio Domaine La Courtade, Les Terrasses 2020 - **27**
Côtes de Provence, Ile de Porquerolles

Bulles

À la coupe

Goussard Delagneau, Brut Tradition - **10**
Champagne

Bouteilles

Fontaine des Grives, La Folie Douce 2020 - **25**
Sud-Ouest, Vin de France

Desjournays, Pet Nat Cinétique 2018 - **27**
Beaujolais, Vin de France

Goussard Delagneau, Brut Tradition - **42**
Champagne

Clandestin, Brut Nature Les Semblables Boréal - **69**
Champagne

Billecart Salmon, Brut Réserve - **80**
Champagne