

ME NU

Printemps 2022

Partage

Grâce à eux, on mange mieux chez Partage

Thierry - Eleveur boucher Aveyron (12)

À la tête de la 7^{ème} 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 bordé par l'Adour, au cœur de la production Landaise. Guy, éleveur de père en fils, et Bruno, fils de 3 générations de conservateurs, 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.

Tom Saveurs - Produits de la mer Charente-Maritime (17)

Depuis plusieurs années, Tom Saveurs fait le trait d'union entre un réseau d'artisans indépendants et passionnés composé de pêcheurs, mareyeurs et producteurs, à destination des restaurateurs. Tom Saveurs défend les valeurs des produits de saisons en privilégiant les circuits de distribution courts, pour une pêche française et raisonnée !

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 !

Pour commencer ou à partager

Tataki de thon, sésame, mayonnaise paprika fumé - 15

Foie gras de canard, cerises noires - 15

Croque monsieur à la truffe - 11

Saucisse sèche de canard - 13

Guacamole, nachos - 8

Padrón (poivrons espagnols frits) - 8

Rillettes de canard - 9

Gambas flambées à l'armagnac, sucrose, sauce USA - 15

Rillettes de poisson selon arrivage - 8

Huîtres par 6 : marennes d'Oléron n°3 - 10

Chipirons à la plancha, persillade - 14

Eperlans frits, mayonnaise paprika fumé - 9

Couteaux à la plancha, persillade - 10

Burrata, asperges vertes, coulis de petits pois - 13

Fromages affinés - 14

Plats

*Un accompagnement au choix inclus
(Frites, écrasé de pommes de terre ou légumes du moment)*

POULET JAUNE - 18
crème d'artichauts, fèves

GROSSE CÔTE DE COCHON - 22
des Monts Lagast de M. Enjalbert, chips de bacon, sauce moutarde

DEMI-MAGRET DE CANARD - 22
réduction cidre & miel, compotée de pommes

BURGER BOEUF - 19
comté, oignons crispy, bacon, sucrine

SAUMON - 20
beurre aux agrumes, coulis de cresson

COQUILLETES - 18
truffe, comté, vieux rodez

CÔTE DE VEAU - 70
à 2 (1kg - 1,2kg)

Salades

ROMAINE - 17

*Poulet pané, salade romaine, croutons, lardons,
parmesan, œuf parfait*

CHEVRE - 17

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

SAISON - 17

Bambins (menu -12 ans)

Poisson *ou* nuggets de poulet *ou* steak haché
Accompagnement au choix
Sirop à l'eau - 1 boule de glace
- 12 -

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

Desserts

Mousse au chocolat, rose des sables - 8

Tiramisu citron, spéculoos, gelée de citron - 9

Fruit chaud - 8

Tarte de saison - 8

Chou, diplomate vanille, crème anglaise vanille - 9

Glaces artisanales :

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

Vanille, Chocolat, Café, Yaourt, Mangue, Noisette, Framboise, Pistache

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

Les apéritifs (4 cL)

Martini blanc ou rouge 6 cl - 5

Ricard 2 cl - 4

Pastis bio Egiazki 2 cl - 4

Suze 6 cl - 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

Kir 14 cL / Kir royal 14 cl - 6 / 12

Whisky Clan Campbell ou J&B - 5

Porto - 5

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) - 3,5 / 6,5

Tigre bock, Eguzki,
Corsican IPA, Colomba blanche

Cocktails - 6,5

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

Coupe de champagne - 6,5

Cocktails sans alcool - 6,5

Mojito menthe, Sex on the beach, London Mule

Bouteille de rosé - 20€

Domaine du Chêne, Léthé 2021, IGP Cévennes - 75cl

Les vins glouglous déjantés 75cl

Bio Fontaine des Grives, La Folie Douce 2020 30
Sud-Ouest, Vin de France

Vin Orange Fabien Jouvès, Mas Del Périé, Skin-Contact 2020 31
Sud-Ouest, Cahors

Desjourneys, Pet Nat Cinétique 2018 33
Beaujolais, Vin de France

Les shooters 2 cL

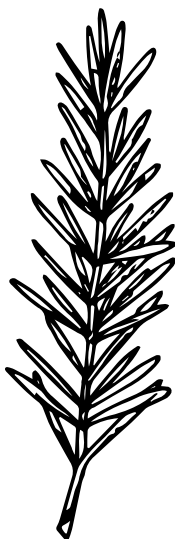
Tequila - 4 Menta, vodka - 4 Jagermeister - 4

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

Cocktails signatures

Le Dildot - 12

*Patxaran (liqueur de prunelle du pays basque),
jus maison grenade/citron vert, sirop de cerise, bitter chocolat*



Dancing Queen - 12

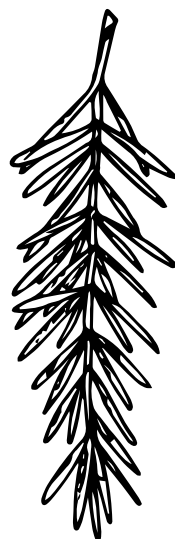
*Vin blanc, apérol, prosecco,
sirop de pêche, blanc d'oeuf*

Mezcal Tropical - 12

*Mezcal, jus d'ananas, jus de citron,
sirop maison miel/vanille/ananas*

Le Verger - 12

*Vodka, jus de pomme, jus de citron,
sirop maison romarin, bitter romarin*



Vive La Gascogne - 12

*Armagnac Laballe, jus d'abricot,
sirop de cidre maison, citron, purée d'abricot*

Virgin Partage - 10

sans alcool

*Ceder's, jus de pomme, jus de citron,
sirop de cidre maison, tonic*

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 La Hechicera, Colombie, 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

Irish coffee - 7,5

Armagnac, Château de Laballe, Exode XIV, 43° - 8

Armagnac, Château de Laballe, Eau de vie, 43° - 8

Armagnac, Château de Laballe, Resistance, 43° - 8

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

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

Printemps 2022

Partage

Grâce à eux, on boit mieux chez Partage

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. Connus et reconnus 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 vigneronns 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 d'trinquer !

Vins rouges

Au verre 14cl

Châteaux Montus & Bouscassé, Torus 2017 <i>Sud-Ouest, Madiran</i>	6
Bio Domaine Saint Cyr, La Galoche 2021 <i>Beaujolais</i>	6
Julien Cecillon, Les Gravier DSU 2020 <i>Rhône Septentrional, Syrah</i>	6
Bio Domaine de La Madonne, Gamay 2021 <i>Loire, Côte du Forez</i>	6
Romain Jambon, Les Errones 2020 <i>Brouilly</i>	6
Bio Matthieu Barret, Petit Ours 2020 <i>Rhône Méridional, Côtes du Rhône</i>	7
Domaine Alquier, Les Premières 2017 <i>Languedoc, Faugères</i>	7
Bio Domaine de la Chouette du Chai, Rien ne m'effraie 2020 <i>AOC Pic-Saint-Loup</i>	7
Bio Fontaine des Grives, L'Envol rouge 2020 <i>Sud-Ouest, Vin de France</i>	7
Bio Domaine Combier, Cuvée L 2021 <i>Crozes-Hermitage</i>	8

Bouteille 75cl

S u d - O u e s t

Châteaux Montus & Bouscassé, Torus 2017 <i>Madiran</i>	26
Domaine de Laballe, Les terres basses 2019 <i>Côtes de Gascogne</i>	26
Bio Fontaine des Grives, L'envol rouge 2020 <i>Bergeracois, Vin de France</i>	35
Bio Le Pressoir Ambulant, Le Trescol 2019 <i>Aveyron</i>	50
Alain Brumont, Château Montus 2016 <i>Madiran</i>	53

Bordeaux

Château La Bergère 2016 <i>Montagne Saint-Emilion</i>	29
Audoy, Château Andron Blanquet 2015 <i>Saint-Estèphe</i>	49

Loire

Bio Domaine de La Madonne, Gamay 2021 <i>Côte du Forez</i>	31
Bio Luc Sebillé, Les Debonnaires 2018 <i>Vin de France</i>	36

Bourgogne

Domaine René Bouvier, Cuvée Chapitre Suivant 2019 <i>Pinot Noir</i>	40
Bio Domaine Henri et Gilles Buisson, Combe Bazin 2018 <i>Saint-Romain</i>	59
Domaine Delagrangé, Vieilles Vignes 2017 <i>Volnay</i>	83
Domaine Pierre Girardin 2018 <i>Pommard</i>	89

Vallée du Rhône

Bio Domaine de Verquière 2020 <i>Côte du Rhône</i>	24
Bio Domaine des Accoles, Rendez-vous des acolytes 2020 <i>Rhône Septentrional, Vin de France</i>	26
Bio Matthieu Barret, Petit Ours 2021 <i>IGP Ardèche</i>	35
Bio Domaine Combier, Cuvée L 2021 <i>Crozes-Hermitage</i>	39
Domaine Curtat, Nomade 2020 <i>Saint-Joseph</i>	47
Yves Cuilleron, Madinière 2019 <i>Côte rôtie</i>	113

Beaujolais

Bio Domaine Saint Cyr, La Galoche 2021 Beaujolais	27
Bio Marcel Lapierre 2020 Morgon	54

Languedoc-Roussillon

Bio Domaine de la Chouette du Chai, Autoportrait 2019 IGP Pays d'Oc	25
Bio Domaine de la Chouette du Chai, Rien ne m'effraie 2020 AOC Pic-Saint-Loup	30
Bio Domaine du Roc des Anges, Segna de Cor 2020 IGP Côtes Catalanes	31
Bio Domaine Alquier, Les Premières 2018 Faugères	36
Bio Domaine Gauby, Vieilles Vignes 2019 IGP Côtes Catalanes	75
Bio Domaine de Montcalmès 2019 Terrasses du Larzac	84
Bio Lionel Gauby Pinot Noir, Eau de Souche 2019 Vin de France	103

Savoie/Jura

Bio Domaine Genoux, La Belle Romaine 2018 Mondeuse	35
Bio Domaine du Pélican, Savagnin Ouillé Arbois	72

Grandes soifs

Rouges en Magnums - 150cl

Châteaux Montus & Bouscassé, Torus 2016 Sud-Ouest, Madiran	54
Julien Cecillon, Les Gravieres DSU 2018 Rhône Septentrional, Vin de France - Syrah	65

Romain Jambon, Les Errones 2020 Brouilly, Beaujolais	68
Bio Domaine de La Madonne 2021 Loire, Côte du Forez	70
Bio Matthieu Barret, Petit Ours 2020 Rhône Méridional, Côtes du Rhône	71
Domaine Alquier, Les Premières 2017 Languedoc, Faugères	73
Bio Domaine Anne-Sophie Dubois, Les Cocottes 2018 Beaujolais, Fleurie	102

Vins blancs

Au verre 14cl

Châteaux Montus & Bouscassé, Chacourbu 2017 Sud-Ouest, Vin de France	6
Domaine de Laballe, Lalalandes 2020 Sud-Ouest, Côtes de Gascogne	6
Domaine Clément, Classique 2020 Loire, Menetou-Salon	6
Bio Mas Granier, Bouquet de blancs 2021 Languedoc, Vins de Pyas d'Oc	6
Bio Domaine La Croix Gratiot, Les Raisins d'abord 2021 Languedoc, Vin de France	6
Domaine de l'Enclos 2019 Bourgogne, Chablis	7
Bio Domaine Henri & Gilles Buisson, Chardonnay 2018 Bourgogne, Saint-Romain	7
Bio Fontaine des Grives, L'envol Blanc 2018 Sud-Ouest, Vin de France	7
Bio Mas Bruguière, Les Muriers 2020 Languedoc	7,5
Bio Domaine Trapet, Riquewihr 2017 Alsace, Riesling	9

Bouteille 75cl

Sud - Ouest

Châteaux Montus & Bouscassé, Chacourbu 2017 <i>Sud-Ouest, Vin de France</i>	29
Domaine de Laballe, Lalalandes 2020 <i>Côtes de Gascogne</i>	31
Bio Fontaine des Grives, L'envol blanc 2018 <i>Bergeracois, Vin de France</i>	31
Alain Brumont, Château Montus 2014 <i>Madiran. Pacherenc du vic bilh sec</i>	71

Loire

Domaine Clément, Classique 2020 <i>Menetou-Salon</i>	26
Bio Domaine Pabiot, Prélude 2019 <i>Pouilly-fumé</i>	38
Bio Thomas Boutin, Celsiane 2018 <i>Chenin</i>	39
Bio Domaine Paul Vattan 2020 <i>Sancerre</i>	45

Bourgogne

Domaine Thibert 2017 <i>Macon Verze</i>	34
Domaine René Bouvier, Chapitre Suivant 2018 <i>Chardonnay</i>	38
Domaine de l'Enclos 2019 <i>Chablis</i>	40
Bio Domaine Henri & Gilles Buisson, Sous La Velle 2018 <i>Saint-Romain</i>	65

Alsace

Bio Domaine Trapet, Riquewihhr 2017 <i>Riesling</i>	49
--	----

Vallée du Rhône

Bio Matthieu Barret, Quinquin 2019 <i>IGP Ardèche</i>	35
Yves Cuilleron, Les Potiers 2020 <i>Saint-Peray</i>	41
Domaine Roche Paradis, Lieu Dit Vauvignière 2018 <i>Condrieu</i>	65

Languedoc - Roussillon

Bio Domaine La Croix Gratiot, Les Raisins d'abord 2021 <i>Vin de France</i>	25
Bio Mas Granier, Bouquet de blancs 2021 <i>Vins de Pyas d'Oc</i>	26
Bio Mas Bruguière, Les Muriers 2020 <i>Languedoc</i>	38
Bio Domaine Gauby, La Jasse 2021 <i>IGP Côtes Catalanes</i>	45
Domaine du Roc des Anges, Llum 2019 <i>IGP Côtes Catalanes</i>	47
Bio Domaine des Hautes Terres, Celeste 2019 <i>Limoux</i>	54

Savoie / Jura

Domaine de l'Aigle à 2 têtes, Chardonnay Cuvée Griffiez 2019 <i>Côtes du Jura</i>	36
Bio Domaine du Pélican, Savagnin Ouillé <i>Arbois</i>	72

Grandes soifs

Blancs en Magnums - 150cl

Domaine de l'Enclos 2019 <i>Bourgogne, Chablis</i>	89
Bio Domaine Henri & Gilles Buisson, Chardonnay 2018 <i>Bourgogne, Saint-Romain</i>	89

Bio Domaine du Pélican, Savagnin Ouillé 160
Jura, Arbois

Rosé

Au verre 14cl

Domaine du Chêne, Léthé 2021 6
IGP Cévennes

Bouteille 75cl

Domaine du Chêne, Léthé 2021 22
IGP Cévennes

Ferry Lacombe, Mira 2020 25
Provence, IGP Méditerranée

Bio Domaine La Courtade, Les Terrasses 2020 33
Provence, Ile de Porquerolles

Bulles

À la coupe 14cl

Goussard Delagneau, Brut Tradition 10
Champagne

Bouteille 75cl

Goussard Delagneau, Brut Tradition 50
Champagne

Le Brun de Neuville, Cuvée Côte Blanche, Blanc de Blancs Brut 80
Champagne

Le Brun de Neuville, Millésimé 2008 Brut 105
Champagne