



# MENU

## GUIDE DES ALLERGÈNES

Nos aliments sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

-  **Gluten** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
-  **Œufs** Œufs et produits à base d'œufs
-  **Arachides** Arachides et produits à base d'arachides
-  **Soja** Soja et produits à base de soja
-  **Lait** Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
-  **Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
-  **Céleri** Céleri et produits à base de céleri
-  **Moutarde** Moutarde et produits à base de moutarde
-  **Sésame** Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
-  **Lupin** Lupin et produits à base de lupin
-  **Sulfites** Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l
-  **Poissons** Poissons et produits à base de poissons
-  **Crustacés** Crustacés et produits à base de crustacés
-  **Mollusques** Mollusques et produits à base de mollusques

## EXPANSIONS URBAINES

## PLATS

### GALETTES DE BLÉ NOIR

 **Accord mets/vin :** Nous vous recommandons de déguster nos spécialités avec un verre de...

- LA GALETTE COMPLÈTE ..... 13,00 €  
Jambon, œuf, fromage
- FAUBOURG St Sauveur (et pas sans saveur!) ..... 16,00 €  
Raclette, jambon ou speck, cumin, oignons, pommes de terre rissolées, crème crue  
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €
- FAUBOURG St Marcel ..... 17,10 €  
Poulet au curry, champignons, crème crue, oignons, œufs  
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €
- QUARTIER PÉRIPHÉRIQUE ..... 17,30€  
Confit de canard, écrasé de pomme de terre, crème crue, oignons confits  
Rouge « La Belle Équipe » 5,50 €
- LA TOULOUSAINE ..... 16,90 €  
Crème crue, emmental, pommes de terres rissolées, oignons, saucisse de-Toulouse, boule de glace moutarde  
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €
- GUINGUETTE ..... 14,50 €  
Œuf, champignons, persillade, tomate
- FAUBOURG St Antoine ..... 17,90 €  
Œuf brouillé, crème crue, truite fumée  
Blanc CHARDONNAY 5,50 €
- FAUBOURG St Jacques ..... 21,40 €  
St Jacques, fondue de poireaux, réduction balsamique, ciboulette, boule de glace basilic  
Blanc CHARDONNAY 5,50 €
- FAUBOURG (tout court!) ..... 17,90 €  
Steak haché (150g) , tomates fraîches, œuf, emmental, crème crue, boule de glace poivrons grillés  
Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €
- FAUBOURG St Germain ..... 16,90 €  
Compote de pommes, andouille de Guéméné, oignons, morceaux de pommes, boule de glace moutarde  
Blanc « Far from the eye » AOP GAILLAC 5,50 €
- PLACE Vendôme ..... 25,90 €  
Tomme de vache à la truffe, jambon blanc, truffe Tuber aestivum 1%, oeuf, champignons, crème crue, boule de glace cèpes  
Pic Saint-Loup 6 €
- FAUBOURG de la Villette ..... 18,10 €  
Ratatouille, magret de canard, miel, amandes effilées  
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

- FAUBOURG St Noël ..... 23,40 €  
Foie gras poêlé maison 60g, pomme de terre rissolées, magret de canard, fleur de sel, réduction balsamique, oignons boule de glace foie gras  
Rouge « La Belle Équipe » 5,50 €
- FAUBOURG Montmartre ..... 16,80 €  
Raclette, pomme de terre rissolées, confiture de gingembre, jambon blanc, boule de glace gingembre citron vert  
Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €
- FAUBOURG Vaucelles ..... 16,50 €  
Camembert, speck, œuf, pommes de terre rissolées, crème crue  
Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €
- FAUBOURG St Lazare ..... 18,30 €  
Carpaccio de bœuf, mozzarella, tapenade de tomates, copeaux de parmesan, pommes de terre rissolées, boule de glace mozzarella pesto  
Rouge « La Belle Équipe » 5,50 €
- FAUBOURG St Marceau ..... 18,40 €  
Chèvre, lardons, poire, oignons, crème crue, miel, boule de glace chèvre cabécou  
Blanc ANTUGNAC CHARDONNAY 5,50 €
- FAUBOURG St Laurent ..... 16,70 €  
Tomate, chorizo, œuf, Comté, beurre au piment d'Espelette  
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €
- FAUBOURG Desjardins ..... 15,00 €  
Tomates, aubergines, poivrons, courgettes, boule de glace concombre  
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €
- FAUBOURG St Hausmann ..... 17,20 €  
Truite fumée, écrasé de pommes de terre, crème crue  
Blanc CHARDONNAY 5,50 €
- L'Urbanisée ..... 15,00 €  
Jambon, œuf, emmental, crème crue, champignons, ciboulette  
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €
- FAUBOURG St Maxime ..... 17,00 €  
Au choix : galette au sarrasin ou crêpe au froment, œuf, mouillettes de pain au beurre salé Bordier aux graines de sarrasin torrifiées, comté, speck, crème crue, comté non fondu
- FAUBOURG St Jean ..... 16,40 €  
Chèvre, emmental, raclette, boule de glace roquefort  
Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €
- FAUBOURG du Marais ..... 19,90 €  
Steak de thon 120g, écrasé de carottes, graines de sésame, tomates, aubergines, poivrons, courgettes, boule de glace sésame noir
- LE BOURG ..... 17,00 €  
Miel d'acacia, chèvre, noix, oignons confits, boule de glace figue  
Blanc CHARDONNAY 5,50 €

## SUPPLÉMENTS

Ingrédients supplémentaires sur vos galettes :

- 2,00€ Œuf\*
- Oignons \*
- Champignons \*
- Tomates \*
- Pommes de terre \*
- Emmental \*
- 3,00€ Speck (jambon de pays poivré)\*\*
- Lardons \*\*
- Chèvre \*\*
- Camembert \*\*
- Raclette \*\*
- Jambon \*\*
- Chorizo \*\*
- 5,00€ Truite fumée \*\*\*
- Saint Jacques \*\*\*
- Foie gras \*\*\*
- Tranches de magret \*\*\*
- Steak haché \*\*\*
- Andouille de Guéméné \*\*\*
- 1,50€ Salade verte
- 1,00€ Crème crue fermière

3,90€ Supplément boule de glace (basilic, miel pignon, poivrons grillés, moutarde, foie gras, gingembre citron vert, roquefort, chèvre, mozzarella pesto, cabécou, concombre, cèpe, figue, sésame).

\* Ciboulette sur chaque galette  
\* Réduction balsamique sur chaque galette, sauf sur «Le Bourg», «La Marceau» et «La Villette».

