

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

(C)) Œufs Œufs et produits à base d'œufs

Arachides Arachides et produits à base

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

 $\left({{\mathbb O}} \right)$ **Lupin** Lupin et produits à base de lupin

Sulfites Anhydride sulfureux et sulfites en concentet en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l

Poissons Poissons et produits à base

Crustacés Crustacés et produits à base de crustacés

Mollusques Mollusques et produits à base de mollusques

PLATS

S

ш

Z

 $\mathbf{\Omega}$

 Δ

S

Z

0

PANSI

×

GALETTES DE BLÉ NOIR				
Accord mets/vin : Nous vous ricialités avec un verre de	recomm	andons de	déguster n	os spé-
LA GALETTE COMPLÈTE Jambon, œuf, fromage				.13,00€
FAUBOURG St Sauveur (et pas sans saveur!)				
	e « Lux V	enendi » AC	OP CORBIÈ	RE 5,50 €
FAUBOURG St Marcel Poulet au curry, champignons, crè				17,10€
Rouge	« Lux Ve	nendi » AC	P CORBIÈF	RE 5,50 €
QUARTIER PÉRIPHÉRIQUE Confit de canard, écrasé de pomn	ne de te	erre, crème d	crue, oigno	17,30€ ns confits
	Ro	ouge « La B	elle Équipe	» 5 ,50 €
LA TOULOUSAINE	e terres	rissolées, o	ignons, sau	16,90 € cisse de-
Rouge	« Lux Ve	nendi » AC	P CORBIÈR	RE 5,50 €
GUINGUETTE	nate			
FAUBOURG St Antoine				
			łardonn <i>i</i>	
FAUBOURG St Jacques				
		Blanc Ch	IARDONN/	Y 5,50 €
FAUBOURG (tout court!) Steak haché (150g), tomates fraí boule de glace poivrons grillés	iches, œ	euf, emmento		17,90 € rue,
Domo	aine de	Pialentou A	OP GAILLA	\C 5,50 €
FAUBOURG St Germain Compote de pommes, andouille d pommes, boule de glace moutarde	le Guérr	ené, oignor	ns, morceau	16,90 € ox de
Blanc « F	ar from	the eye » A	OP GAILLA	C 5,50 €
PLACE Vendôme	on bland	c, truffe Tub glace cèp	es	
			Pic Saint	-Loup 6 €
FAUBOURG de la Villette Ratatouille, magret de canard, mie	el, amano	des effilées		

	FAUBOURG St Noël
	gras Rouge « La Belle Équipe » 5,50 €
	FAUBOURG Montmartre
	Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €
	FAUBOURG Vaucelles
	Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €
	FAUBOURG St Lazare
	Rouge « La Belle Équipe » 5,50 €
	FAUBOURG St Marceau
	chèvre cabécou Blanc ANTUGNAC CHARDONNAY 5,50 €
	FAUBOURG St Laurent
	FAUBOURG Desjardins
	Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €
	FAUBOURG St Hausmann
	Truite fumée, écrasé de pommes de terre, crème crue Blanc CHARDONNAY 5,50 €
	L'Urbanisée
	Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €
	FAUBOURG St Maxime
	FAUBOURG St Jean
200	Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €
j	FAUBOURG du Marais
	LE BOURG

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

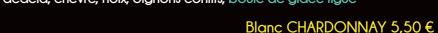
3,90€ Supplément boule de glace

(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 Mar-ceau»et «La Villette».



Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €



DESSERTS

CRÊPES DE FROMENT
GOURMANDE
CHAMALLOW
CROQUANTE
KINDER
SMARTIES
M&M'S
CŒUR ROUGE
COMESTIBLE
CACAHUÈTE
CANTUCCINI
CRUNCH
DÔME
SOUS TENSION
MACCHERONE
MERINGUE
MILKA8,90 €

Chocolat Milka, boule de glace coco, chantilly

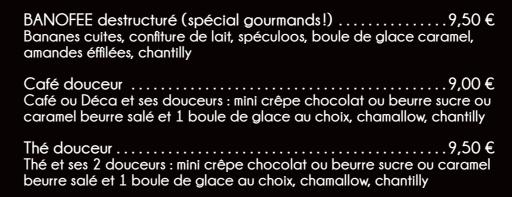
MPULSIONS

ENTATION

Ш

SINÖ

Z





GLACES ET SORBETS

DESSERTS

Coupe 1 boule	3,90 €
Coupe 2 boules	4,90€
Coupe 3 boules	5,90€
Une boule supplémentaire	1,50 €
Une boule supplémentaire salée	3,00 €
Supplément chocolat chaud	1,00€
Supplément chantilly	1,00€
Supplément amandes effilées	1,00€

PARFUMS:

Glaces: Vanille, caramel, noix de coco, menthe éclats de chocolat, chocolat blanc, cannelle, chocolat noir au piment d'Espelette, grand Marnier, chocolat noir, café, rocher noisette, cacahuète, marron, rhum raisin, pistache

Sorbets: citron, fraise, orange, poire, passion



Séminaire et privatisation du restaurant sur devis jusqu'à 40 personnes



Eaux minérales, sodas, cidres, bières, cocktails avec et sans alcool, apéritifs, vins, digestifs, whiskies, champagne, boissons chaudes,...

DEMANDEZ LA
CARTE COMPLÈTE
DE NOS VINS
ET BOISSONS

Les recettes sont réalisées à base de produits frais. Les ingrédients sont donc susceptibles d'être modifiés. Le personnel est à votre disposition si vous souhaitez des renseignements supplémentaires.

Prix service compris