

CARTE DU RESTAURANT

Soupe à l'oignon gratiné	9.00€
<i>Gratined onion soup</i>	
Beignets de légumes Tempura	10.00€
<i>Frieds végétales Tempura</i>	
Poïlane de saumon fumé, beurre de citron	12.00€
<i>hot bread with smoked salmon, lemon butter</i>	
Terrine de foie gras de canard et ses toasts	14.00€
<i>Duck liver whith toasts</i>	
Salade Caesar	<i>Small Big</i>
<i>Salad, chicken, croutons, parmesan, Caesar sauc</i>	9.00€ 15.00€
Salade Nord Sud	
<i>Salad, smoked salmon, avocado, mushrom, cream</i>	10.00€ 17.00€
Penne à l'italienne ou à la carbonara	12.00€
<i>Pasta: tomato, basilic or ham, egg, cream</i>	
Burger de pommes de terre au saumon fumé	15.00€
<i>Pancake patato, smoked salmon, tomato, cream</i>	
Suprême de volaille, brisures de cèpes, riz basmati	17.50€
<i>Chicken breast, mushrom and cream, basmati rice</i>	
Assiette de saumon aux 3 façons, beignets de légumes	18.00€
<i>Plate of salmon (raw, smoked & cooked), frieds végétales</i>	
Cœur de rumsteck, sauce Béarnaise, pommes frites	19.00€
<i>Peace of beef, bearnaise sauc, french fries</i>	
Cœur de rumsteck "façon Rossini", galette de pommes de terre	24.00€
<i>Peace of beef with duck liver, patato pancake</i>	
Suggestion du jour
<i>Main course of the day</i>	
Assiette de fromages / cheese platter	10.00€
Crêpes au sucre & chantilly / sugar crepes, whipped cream	8.00 €
Mi-cuit tout chocolat , coulis fruit / chocolate cake, fruits coulis	10.00€
Salade de fruits frais / fresh fruits salad	9.00€
Crème brulée / "crème brulée"	9.00€
Macarons de la maison Carette (4) / french macarons	10.00€
Pâtisseries du jour / cakes of the day	10.00€

SNACK

Tartine aux 3 fromages, salade verte	12.00€
<i>3 cheeses gratined on country bread</i>	
Croque Monsieur de Bistrot, pommes frites	12.00€
<i>Sandwich bread, ham cheese, béchamel</i>	
Omelette nature, jambon , fromage ou mixte (<i>au choix</i>)	14.00€
<i>Plain omelette or ham or cheese or mixte</i>	
Pizza "minute" au poulet	12.00€
<i>Chicken pizza, mozzarella cheese</i>	
Club sandwich poulet, pommes frites	15.00€
<i>Sandwich bread, chicken, cheese, salade, tomato, mayonaise</i>	
Club sandwich saumon, pommes frites	16.00€
<i>Sandwich bread, smoked salmon, salade, tomato, aneth cream</i>	

CARTE DES VINS

<u>Vins blanc / White Wines</u>	14cl	75cl
Chardonnay IGP, Pays d'Oc. Cuvée 'Les Charmelles'	5.00€	25.00€
Chablis, maison Laroche Cuvée Saint Martin		32.00€
Jurançon, Nouste Henrie, Vignerie Royale (sweet)	7.00€	35.00€
<u>Vins rosé / Rosé Wines</u>		
Domaine le Pivé 'Bio', IGP Sable de Camargue	5.00€	25.00€
Esprit Gassie 2ème vin Gassier, Côtes de Provence	6.50€	32.00€
<u>Vins rouge / Red Wines</u>		
Château de Bordes-Quancard, Bordeaux	5.00€	25.00€
Château La Croix de Mission, AOP Montagne Saint-Émilion	6.50€	32.00€
Brouilly AOP, maison Henry Fessy		30.00€
Bourgogne, Pinot Noir AOP, maison Henry Fessy		30.00€
<u>Notre sélection / our selection</u>		
Le Canon du Maréchal Blanc 'Bio' Cazes ,Côtes de Catalan	5.00€	25.00€
Corbières Boutenac AOP, La Résurrection d'un cépage	6.50€	32.00€
Graves AOP, Cuvée Thomas Barton, Réserve	7.00€	35.00€
VIN DU MOIS / WINE OF THE MONTH...	5.50€	28.00€
Champagne brut 75cl	de 60.00€	à 80.00€

<u>BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS</u>		<u>COCKTAILS SANS ALCOOL</u>	
Café expresso / <i>expresso coffee</i>	3.50 €	Virgin collada 20cl	7.00 €
Café allongé / <i>américain coffee</i>	4.00 €	<i>Pinneapple, coco cream</i>	
Double café / <i>double coffee</i>	6.00 €	Virgin mojito 15cl	7.00 €
Cappuccino / <i>coffee latte</i>	5.50 €	<i>Sugar, fresh miny; lemon, tonic</i>	
Café crème / <i>coffee with milk</i>	5.50 €	Virgin mary 20cl	7.00 €
Café viennois / <i>coffee cream</i>	6.50 €	<i>Tomato juice, lemon, seasoning</i>	
Chocolat chaud / <i>hot chocolate</i>	5.50 €	Vess 20cl	7.00 €
Chocolat viennois / <i>chocolate, cream</i>	6.50 €	<i>Orange, grapefruit, lemon, grenadine</i>	
Thés DAMMAN / <i>DAMMAN tea</i>	5.50 €	Coctail de fruits pressés 25cl	9.00 €
Irish coffee	10.00 €	<i>Freshs fruits cocktail</i>	
<u>BOISSONS FROIDES / SOFT DRINKS</u>		<u>COCKTAILS AVEC ALCOOL</u>	
Vittel 50cl / <i>mineral water</i>	6.00 €	Mojito 15cl	10.00 €
Eau de perrier 50cl / <i>water with gaz</i>	6.00 €	<i>Rum, sugar, mint, green lemon, tonic</i>	
Perrier 33cl / <i>water with gaz</i>	5.50 €	Mojito royal 15cl	12.00 €
Coca cola, light, zéro 33cl / <i>soda</i>	5.50 €	<i>Rum, fresh mint,emon, champagne</i>	
Jus de fruits 25cl / <i>fruits juice</i>	5.00 €	Tequila sunrise 20cl	10.00 €
Schweppes 25cl / <i>indian tonic</i>	5.00 €	<i>Tequila, orange juice, grenadine</i>	
orange pressée 20cl / <i>fresh orange</i>	7.00 €	Bellini 15cl	12.00 €
		<i>Champagne, peach cream</i>	
<u>ALCOOLS / ALCOHOLS</u>		Margarita 15cl	10.00 €
Heineken 33cl / <i>heineken beer bottle</i>	6.50 €	<i>Tequila, sugar, lemon , cointreau</i>	
Lefte 25cl / <i>leffe draft beer</i>	6.00 €	Spritz 20cl	10.00 €
Ricard 3cl / <i>anisse drink</i>	5.00 €	<i>White wine, campari, perrier</i>	
Martini rouge 5cl / <i>red martini</i>	6.00 €	Caiphirina 15cl	10.00 €
Américano 15cl / <i>americano appetizer</i>	8.00 €	<i>Cachaca, green lemon, sugar</i>	
Kir vin blanc 14cl / <i>white wine & fruit</i>	6.00 €	Pina collada 20cl	10.00 €
Coupe champagne 14cl / <i>champagne</i>	12.00 €	<i>Rum, pinneapple, coco cream</i>	
Kir royal 14cl / <i>champagne & fruit</i>	12.00 €	Maison FL 20cl	12.00 €
Gin, vodka, tequila, rhum 5cl	10.00 €	<i>Vokka, blue curacao, tonic, grenadine</i>	
Jack Daniel's 5cl	11.00 €	Bloody mary 20cl	10.00 €
Glenfiddich 12ans 5cl	12.00 €	<i>Vodka, lemon juice, tomato juice</i>	
Cognac, armagnac, alcool poire 5cl	10.00 €		