

Menu du Marché

(Tous nos plats sont faits maison)
22 euro (entrée/plat ou plat/dessert) ou
27 Euro (entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- Burger du Brésilhou, chèvre du Rebenty pané, boudin de la ferme du Tilou, pomme de Chalabre
- Carpaccio de poulpe de roche
- Pressé de foie jarret de porc, foie gras, morilles et choux vert
- Thon mi cuit, jus de céviche, artichauts de Limoux confits à l'huile d'olive,

Plats du jour au choix

- Pavé de Merou, sauce au fumet de poisson, pommes de terre fondantes
- Agneau local de Chez Moreno, cuit dans les légumes
- Cassoulet Chaumiere (supplément 10 euro) au confit de canard au romarin maison

Dessert ou Fromages au choix

- Duo de fromages
- Coupe de deux boules de glaces au lait de brebis du pays cathare
- Gâteau carotte et pistache (vegan sans gluten)
- Tarte au citron meringuée
- Entremets aux noisettes
- Fondant au chocolat noir
- Crêpes flambée au Grand Marnier

Menu Vietnamien

(Tous nos plats sont faits maison)
22 euros (entrée/plat ou plat/dessert)
ou 27 Euros (entrée/plat/dessert)

Entrées du jour au choix

- Soupe Won Ton, bouillon de volailles et ravioles de gambas
- Nems végétariens aux légumes et champignons
- Nems au porc et à la patate douce
- Soupe de chair de crabes & gambas, nouilles udon

Plats du jour

- Bœuf (dans l'entrecôte viande française) sauté aux oignons et poivrons, riz
- Porc sauté au caramel, riz
- Bo Kho, paleron de bœuf mijoté aux épices (badiane, citronnelle, cannelle), riz
- Poulet curry au lait de coco, riz

Dessert

- Gâteau Cassava à la noix de coco et manioc
- Gâteau à la banane

Les deux menus peuvent être mélangé à votre guise / both menu can be mixed