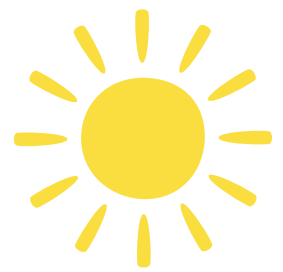


CARTE D'ÉTÉ



A chaque service, les petites attentions de l'art de bien manger. La carte se transforme à chaque saison pour proposer une balade champêtre et un bouquet de saveurs dans chaque assiette et puise ses racines dans la cuisine française de tradition faisant la part belle aux produits locaux et aux grands classiques.

NOS PLANCHES À PARTAGER

Planche de fromages de chez Betty..... **15€**

Planche mixtes (fromage et charcuterie).....**15€**

NOS ENTREES

Foie Gras..... **14€**

Foie gras, toast grillé, chutney maison

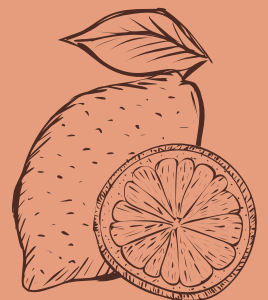
Salade melon pastèque ,menthe et féta.... **12€**

Salade verte, melon ,pastèque , feuille de menthe et féta

Fricassée de poulpe aux agrumes.... **15€**

Lamelle de poulpe mijoté , agrumes et sauce soja

Gaspacho de tomates et fraises et
son sorbet citron-basilic.....**10€**



NOS SALADES

Salade chèvre chaud et miel de romarin de "chez Sarniguet" **12€/17€**

Salade verte, toast grillé , chèvre chaud , miel de romarin , noix , tomates cerise , sauce balsamique

Salade Blagnacaise.....**11€/17€**

Salade verte, foie gras, magret de canard séché, saucisse de canard, raisins secs, tomate cerise, croûtons, vinaigrette à la framboise

Salade César..... **12€/18€**

Salade verte, filet de poulet grillé, copeaux de parmesan, croûtons, tomate cerise, sauce anchois, œuf mollet

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande

Prix net en € TTC, service compris

LES PLATS



Cassoulet de Castelnaudary
de la Maison Escudier..... 21€

Viandes, Saucisse de Toulouse, cuisse de canard, porc 100% origine France,
haricots lingots du Lauragais.

Le Mythique Bistrot Burger..... 19€

Pain burger, steak haché env. 180gr, fromage comté, oignons caramélisés,
laitue, cornichons, tomate, mayonnaise maison (jus de boeuf aux graines de moutarde)
Accompagné de frites fraîches.

Tartare au couteau..... 19€

Viande hachée au couteau env. 160 gr, échalotes, persil, cornichons, câpres,
jaune d'oeuf, sauce anglaise, Moutarde de Dijon, fleur de sel.
Accompagné de frites fraîches et salade vinaigrette citron.

Entrecôte 300g..... 24€

Accompagnée de frites fraîches et salade , sauce poivre à part.

Suprême de poulet 19€

Poulet "Label Rouge", Légumes rôtis au miel et sauce pesto basilic.

Filet de Bar..... 21€

Riz vénéré et sa crème chorizo

Rigatoni crème citron verveine et parmesan18€

Sauce maison

Assiette de légumes du moment 100% végan.....15€



LES DESSERTS

Les Glaces Artisanales de chez "Barrelle"3€/5€/7€

Crèmes glacées : Vanille, Café, Chocolat, Fleur d'oranger-pistache , Noisette

Sorbets : Citron-basilic , Passion-mangue , Framboise

Fraisier.....8€

Dôme royal au chocolat.....9€

Assiette de 3 Fromages de chez Betty10€

Cheesecake à la framboise.....8€

Café Gourmand9€

Salade de fruits frais.....7€

LE MENU ENFANT

Filet de poulet / Steak haché / Poisson du jour.....11€

Accompagné de frites fraîches

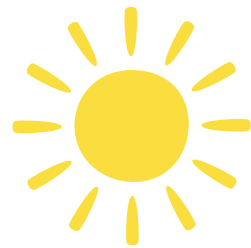


Prix net en € TTC, service compris.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande



MENU PRIMAVERA



Con cada servicio, los pequeños toques del arte del buen comer.

El menú cambia con cada estación, ofreciendo un paseo por el campo y un ramillete de sabores en cada plato, y hunde sus raíces en la cocina tradicional francesa, con un fuerte énfasis en los productos locales y los grandes clásicos.



PLANCHAS PARA COMPARTIR

Plancha de quesos de la casa Betty.....	15€
Plancha mixta	15€

ENTRADAS

Foie Gras.....	14€
de la casa Escudier. Tostadas, chutney hecho en casa	
Ensalada de melón, sandía, menta y feta.....	12€
melón, sandía, hojas de menta y queso feta	
Guiso de pulpo con cítricos.....	15€
lámina de pulpo cocinado, cítricos y sorbete de soja	
Gazpacho de tomate y fresa con sorbete de limón-albahaca	10€



ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra y miel de romero de la casa "Sarniguet"..... 12€/17€

Ensalada verde, tostadas , queso de cabra caliente , miel de romero , nueces , tomates cherry, salsa balsámica

Ensalada Blagnacaise.....11€/17€

Foie gras, magret de pato seco, salchicha de pato, frutos secos, pasas, tomates cherry, picatostes, vinagreta de frambuesa.

Ensalada César..... 12€/18€

Filete de pollo a la plancha, virutas de parmesano, picatostes, ensalada romana, tomate cherry, salsa de anchoas, huevo pasado por agua

Precios netos en euros, IVA y servicio incluidos. La lista de alérgenos presentes en nuestros platos está disponible bajo petición.

PLATOS



Cassoulet de Castelnaudary

de la Maison Escudier..... 21€

Carne, salchicha de Toulouse, muslo de pato, cerdo 100% de origen francés, alubias lingot de la región de Lauragais

Le Mitica Hamburguesa bistrot 19€

Pain Panecillo de hamburguesa, bistec picado aprox. 180gr, queso comté, cebolla caramelizada, lechuga, pepinillos, tomate, mayonesa casera (jugo de carne con granos de mostaza) servido con patatas fritas frescas.

Tartare de carne al cuchillo 19€

Aprox. 160 g de carne picada, chalotas, perejil, pepinillos, alcaparras, yema de huevo, salsa inglesa, mostaza de Dijon, flor de sal. Acompañado de patatas fritas frescas y ensalada con vinagreta de limón, Tabasco aparte.

Entrecôte 300g..... 24€

Acompañada con patatas fritas frescas, salsa de pimienta a parte.

Pechuga de pollo "Label Rouge"..... 19€

Verduras asadas con miel y salsa pesto de albahaca

Filete de bar..... 21€

Arroz venere y su crema de chorizo

Rigatoni con crema de verbena-limón y parmesano.....18€

Salsa casera

Plato de verduras del momento 100% vegano.....15€



POSTRES

Helados artesanales de chez "Barrelle"3€/5€/7€

Helados: Vainilla, café, chocolate, pistacho azahar, Avellana

Sorbetes: limón-albahaca, Maracuya-mango, Frambuesa

Fraisier (pastel de fresa).....8€

Domo real de chocolate9€

Plato de 3 quesos de la casa Betty10€

Ensalada de frutas7€

Café Gourmand9€

Cheesecake de frambuesa.....8€

MENÚ PARA NIÑOS

Pollo o carne picada o pescado del día11€

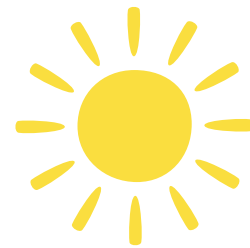
Patatas fritas

Precios netos en euros, IVA y servicio incluidos. La lista de alérgenos presentes en nuestros platos está disponible bajo petición.





SPRING MENU



*With each service, the little touches of the art of good eating.
The menu changes with each season, offering a stroll through the countryside and a bouquet of flavours on every plate, and draws its roots from traditional French cuisine, with a strong emphasis on local produce and the great classics.*

BOARDS TO SHARE

- Cheese board from Betty's**15€**
Mixed board (charcuterie and cheese).....**15€**

STARTERS

Foie Gras..... **14€**

Foie gras, toast, homemade chutney

Melon, watermelon, mint & feta salad..... **12€**

Melon, watermelon, mint leaves, feta cheese

Braised octopus with citrus..... **15€**

Braised octopus slices, citrus fruits and soy sauce

Tomato and strawberry gazpacho with
lemon-basil sobret**10€**



SALADS

Warm goat's cheese and rosemary honey salad from
"Sarniguet"..... **12€/17€**

Green salad, goat's cheese, grilled toast, rosemary honey, walnuts, cherry tomatoes, balsamic sauce

Blagnacaise salad.....**11€/17€**

Foie gras, dried duck breast, duck sausage, dried fruit, raisins, cherry tomatoes, croutons, raspberry vinaigrette

César salad..... **12€/18€**

**Grilled chicken fillet, parmesan shavings, croutons,
romaine salad, cherry tomato, anchovy sauce, soft-boiled egg.**

*Net prices in € including VAT and service.
The list of allergens present in our dishes is available on request.*

MAIN DISHES



Castelnaudary Cassoulet from Maison Escudier..... **21€**
Meat, Toulouse sausage, duck leg, pork 100% French origin, beans from the Lauragais region.

The Legendary bistrot burger **19€**
Burger bun, minced steak approx. 180gr, comté cheese, caramelised onions, lettuce, gherkins, tomato, homemade mayonnaise (beef juice with mustard seeds) served with fresh chips.

Beef Tartar..... **19€**
Approx. 160g minced meat, shallots, parsley, gherkins, capers, egg yolk, English sauce, Dijon mustard, fleur de sel. Accompanied by fresh chips and salad with lemon vinaigrette, Tabasco on the side

Entrecôte 300g..... **24€**
Accompanied by fries and salad with vinaigrette, pepper sauce on the side.

Chicken Supreme..... **19€**
Roasted vegetables with honey and basil pesto sauce

Cod fillet..... **21€**
Black rice and chorizo cream sauce

Rigatoni with lemon verbena cream and parmesan.....**18€**
Homemade sauce

100% vegan plate of seasonal vegetables.....**15€** 



THE DESSERTS

Les Glaces Artisanales de chez "Barrelle"**3€/5€/7€**
Ice creams : Vanilla, Coffee, Chocolate, Orange blossom-pistachio, Hazelnut
Sorbets : Lemon-basil, Passion fruit-mango , Raspberry

Fraisier (Strawberry Cake).....**8€**

Royal Chocolate Dome.....**9€**

Plate of 3 cheeses from chez betty**10€**

fresh fruit salad**7€**

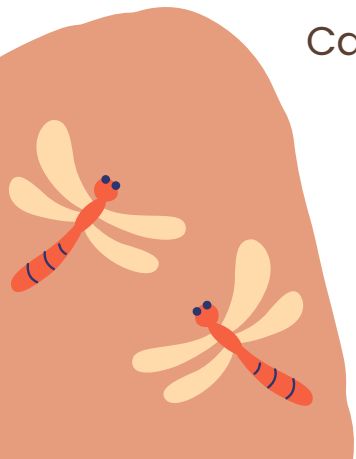
Café Gourmand**9€**

Raspberry Cheesecake.....**8€**

CHILDREN'S MENU

Chicken fillet / Steak / Fish of the day.....**11€**
served with fresh chips

Net prices in € including VAT and service.
The list of allergens present in our dishes is available on request.



les Boissons



LES BIERES

Bières bouteilles

Corona 33 cl	6,00€
Desperados 33 cl	6,00€
Caporal Blonde (Bière locale)	7,00€
Caporal Blanche (Bière locale)	7,00€
Caporal IPA (Bière locale)	7,00€

Bière pression

Heineken	25cl 4,50€ / 50cl 8,50€
Sirops / Picon	+ 0,50€

LES APÉRITIFS

Kir cassis/pêche	7,00€	Jameson	7,50€
Porto blanc / rouge	5,00€	J&B Rare	7,00€
Martini Rouge/ blanc	5,00€	Jack Daniel's	9,00€
Gin Gibson	6,00€	Haig Club Clubman	9,00€
Gin Bombay Sapphire	7,50€	Talisker 10 ans	10,00€
Gin Generous	9,00€	Bulleit Bourbon	10,00€
Campari	5,00€	Rhum Diplomatico	8,00€
Vodka Absolut	6,00€	Havana Club	8,00€
Appie-Cidre Brut	6,00€		

LES SOFTS

Orangina
FuzeTea
Coca Cola / Zéro / Cherry
Fanta Orange
Schweppes Agrumes / Tonic
Sprite
Limonade
Ginger Beer
Heineken 0% alcool
Mona-Pétillant de pomme

4,50€

Sirop Monin :

Cassis, Citron, Grenadine, Orgeat,
Menthe, Fraise, Pêche,
Pamplemousse rose, Hibiscus, Rose

2,50€

Jus de fruits :

Pomme, Orange, Fraise, Pamplemousse
Ananas, Tomate

4,20€

Eau minérale :

Perrier 33cl

LES DIGESTIFS

Armagnac Château de Laubade
Crème de Cabanelle
(Citron, Mandarine, Menthe)
Cognac Hennessy Very Special
Calvados Drouin
Cognac le Courvoisier
Cognac Hennessy XO
Get 27
Baileys

7,00€	Vittel	50 cl / 1 Litre	3,60€/4,60€
7,00€	San Pellegrino		3,60€/4,60€
8,00€			
9,50€			
9,50€			
19,00€			
5,50€			
5,50€			

<u>Champagnes :</u>	12cl / 37,5cl / 75cl	
Tsarine	11€	/59€
Laurent-Perrier		45€ / 95€
Nicolas Feuillatte		59€

les Vins

LES VINS ROUGES

Verre / 75 cl

AOP Pic-Saint-Loup - Les Déesses muettes - 2023	4,50€ / 19,00€
AOP Corbières - La Pompadour - 2022	6,00€ / 21,00€
IGP Hérault - La Grange des Copains - 2022	6,50€ / 23,00€
IGP Pays d'OC - Château de Moscou - 2021	32,00€
Sancerre - Famille Bourgeois - Les Baronnes - 2020	45,00€
Tour de Capet- Saint Emilion Grand Cru - 2019	45,00€
Beaune - Maison Champy - Beaune Vieilles vignes BIO - 2020	50,00€
Chateau Larrivet Haut-Brion - Pessac-Léognan - 2016	90,00€

LES VINS BLANCS

IGP Côte de Gascogne - Le Joyau de Joÿ - 2023 (vin moelleux)	5,50€ / 19,50€
IGP Saint-Guilhem-le-Désert "L'addition"- 2023	4,50€ / 18,00€
IGP Pays Cathare - Domaine Guilhem Vignes du Levant	5,00€ / 22,00€
AOP Chablis - J. Moreau - Gloire - 2023	7,00€ / 32,00€
Viré Clessé - Maison Champy - 2022	38,00€
Pernand-Vergellesses - Maison Champy	48,00€
AOP Menetou Salon - Joseph Mellot La Bardine- 2022	39,00€
AOP Chablis 1er cru - Domaine Laroche Les Vaucoupins 2022	45,00€

LES VINS ROSÉS

IGP "Gris Blanc" - pays d'Oc Gérard Bertrand	5,00€ / 19,00€
Côtes de Provence Bio L'Amaryllis - 2023	5,50€ / 19,50€
AOC Côtes de Provenances - M Minuty Moments - 2023	8,00€ / 31,00€

NOTRE DEMI-BOUTEILLE

37.5cl

Chablis Laroche "Les Chanoines" - 2023 (blanc)	21,00€
--	---------------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé