

# Les Entrées à la carte

|   | Petites Assiettes | Grandes Assiettes |
|---|-------------------|-------------------|
| <i>Soupe à l'oignon</i>   | 5.00 €            |                   |
| <i>Salade de tomates</i>  | 5.00 €            |                   |
| <i>Terrine campagnarde</i>  | 6.00 €            |                   |
| <i>Salade Capcir</i><br>(Salade, tomate, jambon de montagne, Tome Catalane ...)                   | 6.00 €            | 9.00 €            |
| <i>Salade au Foie Gras</i>  | 9.00 €            | 15.00 €           |
| <i>Salade aux Lardons</i>   | 6.00 €            | 8.50 €            |
| <i>Salade Petite Ourse</i><br>(Salade, tomate, magret séché, chèvre frais du pays, miel ...)      | 7.80 €            | 12.00 €           |
| <i>Jambon de montagne</i>   | 7.00 €            | 9.00 €            |
| <i>Salade au Chèvre Chaud du Pays</i>   | 7.00 €            | 9.50 €            |
| <i>Salade Capricieuse</i><br>(Salade, tomate, jambon de montagne, chèvre frais du pays, miel ...) | 7.50 €            | 12.00 €           |

Nos plats sont cuisinés avec des viandes, du poisson et des légumes frais provenant de producteurs français et de notre primeur local en privilégiant les productions de proximité (rayon de 100 km).

## Assiettes Saveurs et Terroir

### Assiette Saint Benoît (Selon la saison)

Tomate de Pays, Tome de vache de l'Abbaye Notre Dame de Donezan...

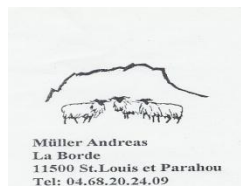
9.00 €



### Assiette Cabrette (Selon la saison)

Tomate de Pays, Chèvre Frais du Plateau de Sault...

9.00 €



### Assiette aux trois fromages de Pays

Tome de vache de l'Abbaye, Chèvre Frais du Plateau, tome de brebis

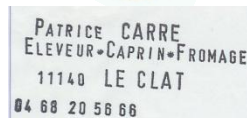
12.00 €



### Assiette de charcuterie de Pays

Jambon de montagne, Terrine campagnarde, saucisson sec, ...

12.00 €



Prix nets et service compris

# Viandes et plats chauds à la carte

|   |        |
|---|--------|
| <b>Macaronade au bœuf</b><br>(Émincé de bœuf mijoté aux petits légumes en gratin de macaroni)               | 8.00 € |
| <b>Saucisse Grillée</b>   | 8.00 € |
| <b>Fricassée d'Ax</b><br>(Maigre de porc cuisiné avec champignons, tomate, olives, jambon de montagne ....) | 12 €   |
| <b>Confit de canard maison</b>  | 12 €   |
| <b>Entrecôte Grillée ~300gr (origine : France)</b>  | 18 €   |
| <b>Grenadin de veau au Maury (origine : France)</b>   | 20 €   |
| <b>Tournedos de canard au foie gras (origine : France(11420))</b>   | 20 €   |

## Poisson

**Filet de truite beurre safranée** 18 €

Truites élevées en montagne sur les bords de l'Aude



**GAEC DE CAUDEMIQUE**  
Elevage de Canards - Produits de la ferme  
Fabrications artisanales  
Thierry et Régis MARTY 11420 PLAIGNE



**SARL VERDIE & FILS**  
FRUITS et LÉGUMES de qualité  
GROS - DEMI GROS - DETAIL  
Marché d'Espérasa - Marché de Coulza  
Dimanche - Mardi & samedi  
Tél. 04 68 74 34 28  
Magasin à Espérasa  
Avenue de Carcassonne

**Pisciculture de Gesse**  
Élevage de Truites en-canal, Fario, Saumon de fontaine  
et Chabot élevarié  
Lavoir de Gesse (11420) DESSEDE DE SAULT  
Repeuplement, pêche à la ligne, vente directe  
VERNET Samuel, chef d'exploitation  
tél: 04 68 20 52 69  
pers: 04 68 20 52 69  
contact@pisciculturedegesse.fr  
pisciculturedegesse.fr

Nos plats sont cuisinés avec des viandes, du poisson et des légumes frais provenant de producteurs français et de notre primeur local en privilégiant les productions de proximité (rayon de 100 km).



Prix nets et service compris

**Menu Sentier 13.50 € Disponible Uniquement le midi**

*Soupe à l'oignon*

*Ou*

***Salade aux Lardons***

*Ou*

***Salade de tomates***

*Ou*

*Terrine Campagnarde*

---

***Saucisse Fraîche Grillée***

*Ou*

***Macaronade au bœuf***

*(émincé de bœuf mijoté aux petits légumes en gratin de macaroni)*

---

***Pâtisserie Maison***

*Ou*

***Crème à l'ancienne Maison***

*Ou*

***Glace*** *(Timbale café liégeois ou chocolat liégeois)*

**Spécial Petite Ourse 18 €**

***SALADE AU CHÈVRE CHAUD DU PAYS***

*Ou*

***SALADE CAPCIR*** *(salade, tomate, tome catalane, jambon de montagne ...)*

*Ou*

***SOUPE À L'OIGNON***

*Ou*

***TERRINE CAMPAGNARDE***

-----  
***Fricassée d'Ax***

*(maigre de porc cuisiné avec champignons, tomate, olives, jambon de montagne ....)*

-----  
***Pâtisserie maison***

*Ou*

***Pomme Eden***

*(Pomme confite dans un sirop léger avec ou sans crème fraîche)*

*Ou*

***Crème à l'ancienne maison***

*(œuf, lait, crème fraîche... dorée au four)*

*Ou*

***Fromage Blanc et son coulis de framboises***

*Ou*

***Glace*** *(Timbale Café liégeois ou chocolat liégeois)*

*Nos plats sont cuisinés avec des viandes, du poisson et des légumes frais provenant de producteurs français et de notre primeur local en privilégiant les productions de proximité (rayon de 100 km).*



Prix net et Service Compris ; boissons non comprises

## Menus Haute Vallée 27 €

Salade Petite Ourse

Ou

Charcuterie

Ou

Salade Capricieuse

Ou

Salade au Foie Gras

(Supplément 4 Euros)

---

Confit de Canard maison

Ou

Fricassée d'Ax

---

Fromage de Pays

---

Dessert au choix

## Menus Grillade et Poisson 25 €

Soupe à l'oignon

Ou

Salade au Chèvre Chaud du Pays

Ou

Salade Capcir

(Salade, tomate, tome catalane, jambon de montagne ...)

Ou

Terrine campagnarde

Ou

Salade au Foie Gras (Supplément 4 Euros)

---

Entrecôte Grillée ~300 g

(Origine France : Race à viande de nos montagnes)

Ou

Filet de truite au beurre safrané

(Truite élevée en montagne sur les bords de l'Aude)

---

Dessert

Ou

Fromage de pays (Supplément 1.00 €)

## Les Desserts Menus 25 et 27 €

Pâtisserie

Pomme Eden

(Pomme confite dans un sirop léger avec ou sans crème fraîche)

Crème à l'ancienne

(œuf, lait, crème fraîche... dorée au four)

Fromage blanc et son coulis de framboises

Glace

(Timbale chocolat liégeois ou café liégeois)

Glace du moment

(Tiramisu ou soufflé au grand Marnier)

(Supplément 1 Euro pour le menu grillade)

Le Parfait Cathare

(Crème glacée maison tendance citron et cannelle)

(Supplément 1 Euro pour le menu grillade)

Nos plats sont cuisinés avec des viandes, du poisson et des légumes frais provenant de producteurs français et de notre primeur local en privilégiant les productions de proximité (rayon de 100 km).



Müller Andreas  
La Borde  
11500 St-Louis et Parahou  
Tel: 04.68.20.24.09



Prix net et Service Compris

## Menus Saveurs de Pays 32 €

### *Salade Petite Ourse*

(Salade, tomate, chèvre frais de pays, jambon de pays...)

OU

### *Charcuterie de pays*

OU

### *Salade Parahou*

(Salade, tomate, brebis de pays, coppa de pays...)

OU

### *Salade au Foie Gras* (Supplément 4 Euros)

---

### *Grenadin de Veau sauce Maury*

Ou

### *Tournedos de canard au foie gras*

---

### Fromage de Pays

---

### *Dessert au choix*

#### GAEC DE CAUDEMIQUE

Élevage de Canards - Produits de la Ferme  
Fabrications artisanales

Thierry et Régis MARTY 11420 PLAIGNE

PATRICE CARRE  
ELEVEUR - CAPRIN - FROMAGE  
11140 LE CLAT  
04 68 20 56 66

*Le Cochon de Madras*  
Patricia et Christian Cuculliere  
Saveurs - Transformateurs  
Le village 11140 Escoutoubre

BOUCHERIE-CHARCUTERIE  
TRADITIONNELLE  
Maison RIGONI Damien  
Tél. : 04 68 20 52 69 - 11140 AXAT

SARL  
VERDIE & FILS  
FRUITS et LÉGUMES de qualité  
GROS - DEMI GROS - DETAIL  
Marché d'Espérazza - Marché de Couzla  
Dimanche - Mardi & samedi  
Tél. 04 68 74 34 28  
Magasin à Espérazza  
Avenue de Carcassonne

Müller Andreas  
La Borde  
11500 St-Louis et Parahou  
Tél. : 04.68.20.24.09

Nos plats sont cuisinés avec des viandes, du poisson et des légumes frais provenant de producteurs français et de notre primeur local en privilégiant les productions de proximité (rayon de 100 km).



Prix nets et service compris