

Le Midi au 20



Les Entrées

Entrée du moment	(voir ardoise)
Oeufs mimosa, mayonnaise maison	8 €
Assiette de foie gras mi-cuit à l'armagnac et pain toasté	16 €
6 / 12 escargots de bourgogne	8 / 16 €
La Burrata di bufala	12 €
Tentacule de poulpe sauce chimichurri	15 €
Planche de jambon cebo ibérico et pain cristal con tomate	18 €
Assiette Saucisson de la ferme las cazes	8 €

L'INCONTOURNABLE

Cassoulet au confit de canard
salade à l'ail
&
glaces ou sorbets
28 €

NOS VIANDES

Plats individuels, servis avec 2 accompagnements

Magret de canard	26 €
Rognon de veau	19 €
Pièce du boucher	(voir ardoise)
Filet de boeuf aux morilles	29 €
Tournedos aux poivres	27 €

Les Plats

L'incontournable Cassoulet de Castelnaudary	23 €
Le poisson du moment	(Ardoise)
Burger maison	16 €

Les Desserts

Le fromage	(voir ardoise)
Le dessert du moment	(voir ardoise)
Baba au rhum	8 €
La Profiterole	8 €
Royal au chocolat	8 €
Glaces artisanales 3B	7 €
Glaces arrosés	7 €
Le café gourmand	8,50 €
Digestif gourmand	12 €
Irish coffee	8 €
Café arrosé	4,50 €

Menu Enfant

Croustillants de poulet & frites maison

1 boule de glace

-11 ans

1 sirop au choix

10 €

Cuisine du jour

Sauf week end et jours fériés

Entrée du jour
ou
oeuf mimosa du 20

Poisson du jour
ou
Grillade du jour

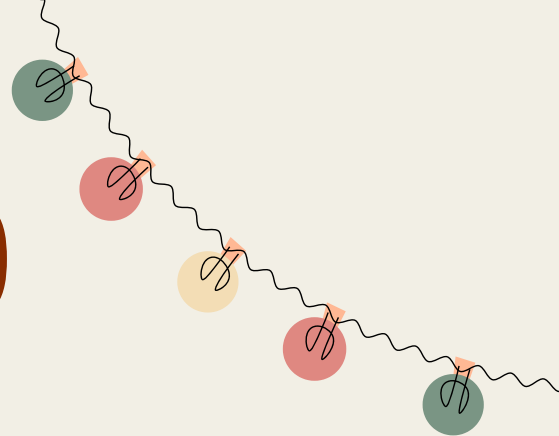
Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
20,90 €

Entrée + Plat + Dessert 24,90 €



Le Soir au 20

Nos Tapas à Partager



Tapas du moment		Panier de frites	5 €
Pan cristal con tomate	4,50 €	Croustillant de poulet au Corn-Flakes, sauce du 20	10 €
Planche de jambon cebo ibérique & son pain con tomate	18 €	Assiette de saucisson, beurre, cornichon	8 €
Oeufs mimosa, émietté de thon	8 €	Assiette de foie gras mi-cuit	16 €
Burrata di buffala	12 €	Tentacule de poulpe grillée sauce chimichurri	15 €
Escargots de Bourgogne 6/12	8€ / 16 €	Planche de fromage	12 €

NOS SPÉCIALITÉS

L'INCONTOURNABLE CASSOULET DE CASTELNAUDARY	23 €
FILET DE BOEUF AUX MORILLES	29 €
POISSON DU MOMENT	(VOIR ARDOISE)
ROGNON DE VEAU	19 €
TOURNEDOS AUX POIVRES	27 €
BURGER DE LA MAISON	16 €
MAGRET DE CANARD	26 €
CÔTE DE BOEUF 1,2 KG	VOIR ARDOISE



Les desserts

Le fromage	(voir ardoise)
Baba au rhum	8 €
La Profiterole	8 €
Royal au chocolat	8 €
Glaces artisanales	8 €
Dessert arrosé	7 €
Café gourmand	8 €
Digestif gourmand	12 €
Café arrosé	4,50 €
Irish coffee	8 €



LES COCKTAILS



MOJITO

RHUM HAVANA 3 ANS, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, ANGOSTURRA, PERRIER
+ 1 € FRAISE/MANGUE

9 €

LES MULES

JAMAICAN - HAVANA 3 ANS, CITRON VERT, GINGER BEER

MOSCOW - ERISTOFF, CITRON VERT, GINGER BEER

9 €

LONDON - GORDON, CITRON VERT, GINGER BEER

LES CAÏPIS

CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

9 €

ERISTOFF, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

SPRITZ

APÉROL, PROSECCO MARTINI

9 €

MARGARITA

TEQUILA JOSE CUERVO, COINTREAU, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE LIQUIDE

9 €

TEQUILA LA PATRON COINTREAU, JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE LIQUIDE

13 €

PINA COLADA

HAVANA 3 ANS, GLACE COCO, JUS D'ANANAS

9 €

EXPRESSO MARTINI

ERISTOFF, LIQUEUR DE CAFÉ, EXPRESS

9 €

TI'PUNCH

DILLON, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE

8 €

GIN TONIC

GORDON, TONIC, BAIE DE ROSE, GINGEMBRE

9 €

HENDRICK'S, TONIC, BAIE DE ROSE,

13 €



LES COCKTAILS MOJITO, SPRITZ, PINA COLADA,
CARPÍ SONT DISPONIBLE EN VERSION
SANS ALCOOL (-3 €)

LES SOFTS & BOISSONS CHAUDES

LES SOFTS

Coca cola	4 €
Coca cola zéro	4€
Fanta	4 €
Tonic	4 €
Thé glacé maison	4 €
Jus de fruit artisanal	5 €
Perrier	4 €
Vittel 1L	6 €
San pellegrino 1L	6 €
Limonade	3 €
Sirop à l'eau	3 €
Diabolo	3 €
Redbull	5 €

CAFÉS & THÉ

l'expresso	2 €
la noisette	2,20 €
le cappuccino	3,50 €
le grand crème	3,50 €
thé	3,50 €
le café latté, frappé	3,50 €
le viennois	4 €
le double café	4 €
l'irish coffee	8 €



LES APÉROS



LES APÉRITIFS

Ricard	4 €
Casanis	4 €
Sangria	5 €
Suze	5 €
Martini blanc/rouge	5 €
Porto	5 €
Campari	5 €
Américano	7 €
Negroni	7 €
Muscat	5 €
Kir pêche, mûre, cassis	5 €
Kir Martini Prosecco	7 €
Coupe de Blanquette	7 €
Coupe de Champagne	10 €
Punch	6 €

LES BIÈRES & CIDRES

Tubirg blonde 25 cl	3,50 €
Tubirg blonde 50 cl	7 €
1664 blanche 25 cl	4,50 €
1664 blanche 50 cl	9 €
Cidre Kerné doux 25 cl	5 €
Cidre Kerné brut 25 cl	5 €



LES ALCOOLS & DIGESTIF

GIN'S

Hendrick's	12 €
Gordon	9 €

VODKA

Eristoff	6 €
Belvedere	8 €

WHISKY'S

Clan Campbell	6 €
Jack Daniel's	8 €
Glenfidditch	10 €

COGNAC & ARMAGNAC

ABK6	6 €
Hennessy	8 €
Armagnac	6 €
Bas-Armagnac	-

RHUMS AMBRÉS

Havana 3 ans	6 €
Diplomatico	9 €
Zacapa 23 ans	12 €
7 villas	12 €

LIQUEURS

Baileys	6 €
Get 27	6 €
Get 31	6 €
Crème de menthe	6 €
Crème de citron	6 €
Poire william's	6 €
Crème Maison Guilhem	7 €

TEQUILA

José Cuervo	6 €
La Patron	10 €





LES VINS

ROUGE

75cl 12 cl

Heledus - Domaine Pierre Fil - AOP Minervois	24 €
Tradition - Pierre Cros - AOP Minervois	32 €
La Cantilène - Saint Eulalie - AOC Minervois La Livinière	34 €
Vigne du Levant - Château Guilhem* - AOP Malepère	27 €
Freestyle - Domaine Gayda* - IGP Pays d'Oc	30 €
La Côte - Château La Négly - AOP La Clape	31 €
La Falaise - Château La Négly - AOP La Clape	45 €
Le Vin du moment	18 €

BLANCS

Tastet - Domaine Denis - IGP Côtes de Gascogne	19 €
Chardonnay - Vendeole - IGP Côtes de Prouilhe	21 €
Essencial - Domaine des Schistes* - AOP Côtes du Roussillon	26 €
Freestyle - Domaine Gayda* - IGP Pays d'Oc	30 €

ROSÉS

Greg & Juju - Robert Vic - IGP Pays d'Oc	18 €
Charmes Des Annibals - Annibals - AOP Coteaux Varois en Provence	29 €
Chateau La Négly - écume - AOP Languedoc	24 €

