Boissons

COCKTAIL Maison :

Spritz APEROL OU Campari : 7.50€
Sangria : le verre 5.00€, le 1/2l : 12€, le litre : 23€

Cocktail sans alcool :5.00€

Apéritifs 4.50€ :

Kir (cassis, mûre, pêche, violette, sambuc)
Ricard, Casanis
Porto rouge ou blanc
Muscat
Suze
Marsala amandes ou œuf
Martini rouge ou blanc
Hypocras ; Sambuc

Digestifs 6.50€

Wisky Clan Campbell
Armagnac, Cognac
Vodka
Gin
Calvados
Eau de vie de poire
Baileys
Fraise des bois
Get 27
Malibu
Amaretto, Limoncello
Wisky Glenfiddich 12 ans….8.00
La Mentheuse (Crème de menthe)
La Croqueuse (crème de pommes)

Brasserie 4.00€

Coca cola, Coca cola zero
Jus de fruits AB(pomme, orange, ananas)
Perrier
Ice tea
Limonade, Scheppes (tonic ou agrumes)
Orangina
Evian 0.50cl
Badoit 0.50cl
San pelegrino 1l…..5.00€

Bière pression :Kronembourg 1664 Blonde et Super 8 Blanche

15 cl : 2.50€ 25cl : 3.50€ 50cl : 6.00€

Bière sans alcool 1664: 4.00€ Supp sirop : 0.30€

Bière Chouffe 33cl :5.00€

Bière artisanale d'Ariège AB« Carabell »:5.00€

Le Grilladou vous propose ses formules rapides servies le midi uniquement hors weekend et jours fériés

Le plat du jour……..11.00 €

1 entrée + 1 plat
ou
1 plat + 1 dessert

14 €

Le quotidien

Entrées au choix :

Salade de crudités
Assiette de Charcuterie
Entrée du jour

Plats au choix :

Plat du jour
Pizza romaine
Steak frites
Poisson du jour

Dessert au choix :

Fromage blanc au miel
Glace ou sorbet
Croustade aux pommes
Crème caramel
Mousse au chocolat
Salade de fruits

Le complet 16.00 €

Salade tomate mozzarella
ou
Salade au bleu et aux noix
ou
Entrée du jour

****

Plat du jour
ou
Steak frites
ou
Pizza romaine
ou
Poisson du jour

****

salade de fruits
Fromage blanc au miel
Glace ou sorbet
Croustade aux pommes
Crème caramel
Mousse au chocolat

Le grilladou vous propose ses Menus

Le Bambin (- de 12 ans)……10.50 €

Steak Haché frites ou pâtes

ou

Pizza jambon fromage

ou

Pâtes fraiches carbonara

***

Crème au caramel ou glace

***

une boisson (sirop ou coca)

Le Terroir 35.00 €

Carpaccio de canard aux agrumes

ou

Foie gras sur toast et confit d'oignons a l'hypocras

****

Cassoulet maison

Salade verte

****

Croustade aux pommes

ou

Crème catalane

Cassoulet au confit de canard fait maison avec sa salade verte à l'ail : 25€

Salades

*Salade campagnarde.....10.00
(gésiers, lardons, croûtons)

*Salade chèvre chaud 11.00
(fromage de chèvre fondu, toast de chèvre, bacon grillé, raisin, miel)

*Salade méditerranée.....11.00
(fêta, tomates séchées, olives, anchois marinés, basilic)

*Salade Couserannaise.....13.50
(fromage de Moulis vache enveloppé de jambon grillé, magret séché, tomates)

*Salade Italienne 10.00
(jambon de pays, tomates, mozzarella marinée aux herbes et huile d'olive)

*Salade gourmande.....15.50
(lardons, gésiers, magret séché, toast de foie gras)

Entrées

*Carpaccio de canard aux agrumes…….. 11.00

*Melon et jambom de pays (de juin à octobre)…….. 10.00

*Melon fruits rouge au porto (de juin a octobre)……. 10.00

*Foie gras sur toast au confit d'oignon à l'Hypocras….. .15.50

A partager

Assiette de Moules gratinés ….10€

Charcuterie et fromages …….20.00€

pizza

*pizza au fromage 8.50

*pizza jambon fromage 9.00

*pizza romaine 9.50

(jambon, champignons, fromage)

*pizza Napolitaine.....10.00

(anchois, mozzarella, fromage)

*pizza vulcano 11.00

(chorizo, saucisson, parmesan)

*pizza au roquefort 11.00

(roquefort, crème fraîche)

*pizza au chèvre.....11.00

(jambon, fromage de chèvre, emmental, crème)

*pizza acropole 11.00

(lardons, fêta, emmental, crème fraîche)

*tarte alsacienne.....11.00

(lardons, oignons, crème fraîche, fromage)

*pizza cannibale 12.00

(viande de bœuf, oignons, poivron, cumin, crème, fromage)

*pizza aux 4 fromages 11.00

(roquefort, fêta, chèvre, emmental)

*pizza forestière.....11.50

(cèpes persillés, emmental)

*pizza Ariégeoise.....14.00

(magret de canard, fromage de Moulis, emmental)

*pizza végétarienne.....10.50

(tomate, champignons, oignons, poivrons, emmental)

*pizza du pêcheur 11.00

(poisson, crevettes, moules, emmental)

* pizza Carbonara 11.00

(crème fraîche, lardons, œuf, échalottes)

TOUTES LES PIZZAS PEUVENT ETRE A FOND BLANC SUR DEMANDE

*supplément œuf.....0.50

Grillades à la plancha

Cassoulet maison, salade verte à l'ail 25.00

Viandes

Boeuf Pré d'ici

Le grilladon a sélectionné pour vous le bœuf : « bœuf Pré d'ici »,issu d'élevages traditionnels, né et élevé en Ariège, nourri à l'herbe et aux céréales vous garantissant ainsi sa provenance, sa qualité gustative et la sécurité alimentaire.

*Entrecôte (+300 g) 21.00
Brochette de bœuf à la provençale..... 16.00
*Steak 14.00
*Côte de bœuf (pour 2 personnes, +1500 g) 48.00
*Gigolette d'agneau du pays au romarin 19.50
*Éventail de magret de canard au miel de noix 20.50
*Escalope de veau à la crème de Marsala..... 16.00
*cuisse de canard confite aux tagliatelles..... 16.00
*Pareillade de viandes..... 26.00

Sauce au poivre, roquefort ou cèpes

Poissons frais

*Moules marinière, frites.....11.50 .
*Couteaux à la plancha persillés.....14.00
*Calamar grillés à la persillade.....18.50
*Gambas flambés à l'armagnac 18.00
*Bar entier grillé..... 16.00
*Poisson du jour (selon arrivage) 15.00
*Pareillade de poisson 26.00

Pâtes fraîches fabrication maison

*Tagliatelles aux cèpes.....11.00
**Tagliatelles au roquefort 11.00
*spaghettis à la carbonara.....11.00
*Spaghettis crémeux aux moules .....10.00.
*Spaghettis au pesto et au parmesan.....11.00
*Macaroni à la calabraise.....10.00
*Macaroni aux tomates séchées et au citron 10.00
*Macaroni au 3 fromages.....10.00

Carte des vins

Carte des vins

Vins de pays en pichet rouge, rosé ou blanc

1 l : 11.00€ 0.50cl : 6.50€

0.25cl : 4.00€ verre : 3.00€

Vin du mois au verre : 4.00€

Vin rouge 75cl 1/2 bte

*Gaillac Château les Vignals

*VDP Côte du Tarn AB.....16.00

*AOC « Cuvée Tradition »AB.....20.00 50cL:16.00

*AOC « Cuvée Symphonie »AB.....23.00

*côtes du Roussillon

*La Canaille (Joncquere d'Oriola) AOP 18.00

*Château Montner aoc.....21.00 50cl:17.00

*Domaine Bertrand Bergé AOC (Fitou).....21.00 50cl:17.00

*Collioure AOC 23.00 50cl:18.00

*Maurynates AOP grenache noir vielles vignes.....20.00

* Domaine de l'Aigle AOP Pinot noir (Limoux).....29.00

*Corbières

*Corbières Boutenac Atal SJA AOP.....29.00

*Château Etang des Colombes AOP .....20.50 50cl : 15.50

*Minervois , Côte de Malepère , Côtes de Thongues, Languedoc

*Minervois Domaine Pujol Mercredi 12h30 AOP.....18.00

*Les Ailes imaginaires Domaine Pujol AOP.....23,00

*Grande Réserve Domaine Pujol- AOP.....22.00 50cl:18.00

*Saint Fructeux Domaine Pujol AOP.....30.00

*Le chant de la Pierre Malepère AOP 19.00

*Moulin de Lène réserve IGP côtes de thongue.....24.00

*Caberdes AOP Château Cazaux.....18.00

*Pic saint LoupAOP Bergerie de l'Hortus.....30.00

*Terrasse du Larzac Louloups AOP.....27.00

Carte des vins

Vin rouge :

75cl 1 /2 Bte

*Vin de pays Ariégeois et région Toulousaine

*Domaine de Lastronques « pinot noir » VDP (Ariège) 19.00 50cl: 15.50
*Domaine Ribonnet La Châtelaine VDP AB.....17.50
*Domaine Ribonnet IGP AB Pinot noir.....21.00

*Autres régions :

*Gigondas Amadieu Grand Romane AOC.....28.00
*St Nicolas de Bourgueil AOC 24.00

Vin rosé :

75cl 1/2 Bte

*Domaine de Lastronques VDP Ariège .....19.00 50cl : 15.50
*VDP Côte du Tarn « Les Vignals » Soifart AB.....16.00
*Corbière Peyres Noble AOC.....18.00 37.5cl:11.50
*Côte de Provence AOC 22.00 37.5cl:16.50
*Tavel AOC 25.00
*Cabernet d'Anjou.....18.00
*Domaine du Paradis IGP pays d'oc.....17.00
*Moulin de lène « Clair de Lène » IGP Côte de thongue 20.00
*Minervois Domaine Pujol Mercredi 12h30 AOP.....18.00

Vin blanc :

*Viognier vin de pays d'Oc.....18.00
*Esprit SAUVY AOP Côte du Roussillon (chardonnay,viognier).....20.00
*Picpoul de Pinet AOC 18.00
*Lo Camin de Lumet Limoux AOC (chardonnay, chenin).....21.00
*Moulin de lène Chardonnay Côtes de thongue IGP 20.00
*Chardonnay Montner AOC 50cl:14.50
*Chardonnay Les Gaillards AOP Domaine Pujol 19.00
*Gaillac Perlé AOC AB.....18.00
*Gaillac moelleux AB.....20.00
*Chablis AOC 26.00
*Champagne 42.00