

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€

Whisky Clan Campbell

Armagnac, Cognac

Vodka

Gin

Calvados

Eau de vie de poire

Baileys

Fraise des bois

Get 27

Malibu

Amaretto, Limoncello

Whisky 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

Jce tea

Limonade, Scheppes (tonic ou agrumes)

Orangina

Evian 0.50cl

Badoit 0.50cl

San pelegriano 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 Grilladon 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 bleuet 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 grilladon vous propose ses Menus

Le Bambin (- de 12 ans).....10.50 €

Steak Haché frites ou pâtes

ou

Pizza jambon fromage

ou

Pâtes fraîches carbonara

Crème au caramel ou glace

une boisson (sirop ou coca)



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

Le Terroir 35.00 €

Carpaccio de canard aux agrumes

ou

Foie gras sur toast et confit d'oignons

à l'hypocras

Cassoulet maison

Salade verte

Croustade aux pommes

ou

Crème catalane



*10 pour 2 personnes

Salades

* <i>Salade campagnarde</i>	12.00
<i>(gésiers, lardons, croûtons)</i>	
* <i>Salade chèvre chaud</i>	11.50
<i>(fromage de chèvre fondu, toast de chèvre, bacon grillé, raisin, miel)</i>	
* <i>Salade méditerranée</i>	11.50
<i>(fêta, tomates séchées, olives, anchois marinés, basilic)</i>	
* <i>Salade Couserannaise</i>	13.50
<i>(fromage de Moulis vache enveloppé de jambon grillé, magret séché, tomates)</i>	
* <i>Salade Italienne</i>	11.50
<i>(jambon de pays, tomates, mozzarella marinée aux herbes et huile d'olive)</i>	
* <i>Salade gourmande</i>	15.50
<i>(lardons, gésiers, magret séché, toast de foie gras)</i>	

Entrées

* <i>Carpaccio de canard aux agrumes</i>	11.00
* <i>Melon et jambon de pays (de juin à octobre)</i>	10.00
* <i>Melon fruits rouge au porto (de juin a octobre)</i>	10.00
* <i>Foie gras sur toast au confit d'oignon à l'Hypocras</i>	15.50

A partager

Assiette de Moules gratinés10€

Charcuterie et fromages20.00€



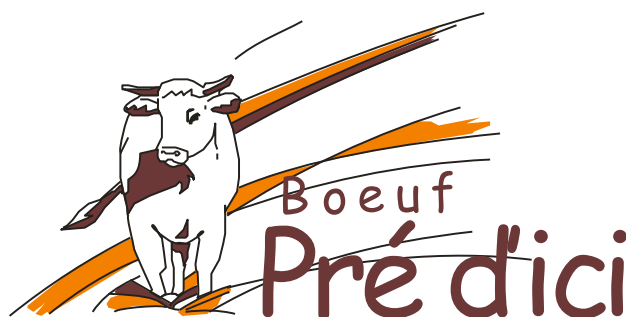
pizza

* pizza au fromage	8.50
* pizza jambon fromage	9.00
* pizza romaine	10.00
<i>(jambon, champignons, fromage)</i>	
* pizza Napolitaine	11.00
<i>(anchois, mozzarella, fromage)</i>	
* pizza vulcano	11.50
<i>(chorizo, saucisson, parmesan)</i>	
* pizza au roquefort	11.50
<i>(roquefort, crème fraîche)</i>	
* pizza au chèvre	11.50
<i>(jambon, fromage de chèvre, emmental, crème)</i>	
* pizza acropole	11.50
<i>(lardons, fêta, emmental, crème fraîche)</i>	
* tarte alsacienne.....	11.00
<i>(lardons, oignons, crème fraîche, fromage)</i>	
* pizza cannibale	12.00
<i>(viande de bœuf, oignons, poivron, cumin, crème, fromage)</i>	
* pizza aux 4 fromages	12.00
<i>(roquefort, fêta, chèvre, emmental)</i>	
* pizza forestière.....	12.00
<i>(cèpes persillés, emmental)</i>	
* pizza Ariégeoise.....	14.00
<i>(magret de canard, fromage de Moulis, emmental)</i>	
* pizza végétarienne	11.00
<i>(tomate, champignons, oignons, poivrons, emmental)</i>	
* pizza du pêcheur	11.00
<i>(poisson, crevettes, moules, emmental)</i>	
* pizza Carbonara	11.00
<i>(crème fraîche, lardons, œuf, échalottes)</i>	
<u>TOUTES LES PIZZAS PEUVENT ETRE A FOND BLANC SUR DEMANDE</u>	
* supplément œuf.....	0.50

Grillades à la plancha

Cassoulet maison, salade verte à l'ail 25.00

Viandes



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)	23.00
Brochette de bœuf à la provençale.....	17.50
*Steak	14.00
*Côte de bœuf (pour 2 personnes, +1500 g)	48.00
*Giglette d'agneau du pays au romarin	19.50
*Éventail de magret de canard au miel de noix	21.50
*Escalope de veau à la crème de Marsala.....	17.50
*cuisse de canard confite aux tagliatelles.....	16.00
*Pareillade de viandes.....	26.00



Sauce au poivre, roquefort ou cèpes

Poissons frais

* Moules marinière, frites.....	12.50.
* Couteaux à la plancha persillés.....	14.00
* Calamar grillés à la persillade.....	18.50
* Gambas flambés à l'armagnac	18.00
* Bar entier grillé.....	17.00
* 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.....	11.00

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 Soifart **AB** 16.00

*AOC « Herbes folles » **AB** 21.00

50cl:17.00

*côtes du Roussillon

*La Canaille (Jonquiere d'Oriola) AOP 20.00

*Château Montner aoc 21.00

50cl:17.00

*Domaine Bertrand Bergé AOC (Fitou) **AB** 23.00

50cl:18.00

*Collioure AOC 24.00

50cl:19.00

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

* N°5 Domaine Singla AOP **AB**..... 19.00

* La Tannerie JGP Citée de Carcassonne **AB** 20.50

*Corbières

*Corbières Boutenac Atal SJA AOP **AB** 31.00

*Château Etang des Colombes AOP 20.50

50cl : 15.50

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

* Minervois Domaine Pujol Mercredi 12k30 AOP 18.00

*Grande Réserve Domaine Pujol- AOP 23.00

50cl:18.00

*Le chant de la Pierre Malepère AOP 19.00

*Moulin de Lène réserve JGP côtes de thongue..... 26.00

*Pic saint loup AOP Bergerie de l'Hortus 30.00

*Terrasse du Larzac Louloups AOP 29.00

*Château de Marmorières AOC La CLAPE 20.00

50cl : 15.00

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 L'envolée VDP **AB**.....19.00
 *Domaine Ribonnet JGP **AB** Pinot noir.....21.00

***Autres régions :**

*Gigondas Amadien Grand Romane AOC.....29.00
 *St Nicolas de Bourgueil AOC25.00

Vin rosé : **75cl** **1/2 bte**

*Domaine de Lastronques VDP Ariège19.00 50cl : 15.50
 *VDP Côte du Tarn « Les Vignals » Soifart **AB**.....16.00
 *Bandol AOC **AB**.....25.50
 *Tavel AOC **AB**.....26.00
 *Cabernet d'Anjou.....18.00
 *Domaine du Paradis JGP pays d'oc.....18.00
 *Moulin de lène « Clair de lène » JGP Côte de thongue22.00
 *Minervoises Domaine Pujol Mercredi 12h30 AOP.....18.00
 *Château de Marmorières AOC La ELAPE20.00 50cl :15.00

Vin Blanc :

*Viognier vin de pays d'Oc.....18.00
 *Esprit SAUVY AOP Côte du Roussillon (chardonnay,viognier).....20.00
 *Picpoul de Pinet AOC18.00
 *Lo Camin de Lumet Limoux AOC (chardonnay, chenin).....21.00
 *Moulin de lène Chardonnay Côtes de thongue JGP21.00
 *Château de Marmorières AOC La Elape20.00 50cl: 15.00
 *Chardonnay Les Gaillards AOP Domaine Pujol19.00
 *Gaillac Perlé AOC **AB**.....18.00
 *Gaillac moelleux **AB**.....21.00
 *Chablis AOC28.00
 *Champagne42.00