



**DE TOUS TEMPS, LE CANAL DU MIDI A ÉTÉ UN LIEU DE
PASSAGE, DE RENCONTRE ET DE PARTAGE.**

**NOUS SOMMES TRÈS HEUREUX DE VOUS REVOIR EN BONNE
SANTÉ, ET DE PARTAGER AVEC VOUS UN VRAI MOMENT DE
CONVIVIALITÉ.**

BIENVENUE, ET BON APPÉTIT.

DEPUIS 30 ANS RIEN N'A CHANGÉ, ICI TOUT EST MAISON.

ALORS, ... ON PARTAGE ?

POUR DES MOMENTS DE CONVIVIALITÉ ! À L'APÉRO, OU AUTOUR D'UNE BONNE BOUTEILLE DE VIN ...

Plateau de charcuteries artisanales (Pour un gourmand, ou à partager entre amis)	15.50
Plateau de fromages, (à l'apéro ou avant un moment de douceurs) (Roquefort, Cantal, St Nectaire , ...)	Plateau pour 4 personnes 29.50 Plateau pour 2 personnes 15.00
Plateau de tapas géant (Pot de tapenade maison et croutons, padron grillés, chorizos grillés, pan con tomates et serrano, magret fumé, patatas bravas)	22.00
Plateau de tapas (Pot de tapenade maison et croutons, padron grillés, chorizos grillés, pan con tomates et serrano)	14.00
Plateau de desserts (12 mini desserts, pot de chocolat chaud chantilly et mouillettes de gaufres)	27.00

LE COIN DES GRIGNOTONS

Jambon Serrano (100g) (15 mois d'affinage)	7.0€	Pot de tapenade maison et croûtons	5.0€
Lomo iberico belotta (100g)	9.0€	Pan con tomate	4.0€
Chorizo piquant (140g)	5.0€	Piments padròn	5.0€
Patatas bravas (150g)	5.0€	Magret fumé maison	6.0€
Seiche en persillade (blancs de seiche ou tentacules selon arrivage)	6.5€	Saucisson de coche (entier) (coche Linard 82% de viande)	15€
Jambon blanc Aveyron (100g) (sans nitrite)	6.5€	Saucisson de coche (demi) (coche Linard 82% de viande)	7.5€
		L'Encalat au four (camembert aveyronnais au lait de brebis avec ses mouillettes de pain)	12.0€

À BOIRE ...

Les modes de règlements suivants ne sont plus acceptés :
chèque bancaire, chèques vacances, tickets restaurants

MOJITO « double rhum »	13.50€
(rhum ambré, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche)	
MOJITO AROMATISÉ	10.00€
(framboise, passion, fraise)	
MOJITO	8.50€
(rhum ambré, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche)	
SEX ON THE BEACH	9.00€
(vodka 4cl, crème de mûre 1cl, liqueur de pêche 1cl, jus de cranberry, ananas)	
CUBA LIBRE	8.50€
(rhum ambré 4cl, coca cola, citron vert)	
TEQUILA SUNRISE	7.50€
(tequila 4cl, jus orange, grenadine)	
COCKTAIL MAISON 9cl	5.90€
AMERICANO MAISON 5cl	5.90€
(campari, martini rouge, vermouth sec, gin et le secret du barman)	
VIRGIN MOJITO AROMATISÉ	6.50€
(framboise, passion, fraise)	
VIRGIN MOJITO	5.50€
(jus de pommes, limonade, sucre de canne, menthe fraîche citron vert)	
COCKTAIL SANS ALCOOL	5.50€
(mélange de jus de fruits et grenadine)	

Coupe de champagne 9cl	6.90€	Sodas 20cl	3.80€
Kir 9cl	3.80€	(Coca, Orangina, Perrier, limonade, Ice-Tea, Schweppes, ...)	
(cassis, mûre, pêche, framboise, fraise)		Jus de fruits 20cl	3.80€
Muscato 9cl	3.80€	(oranges, ananas, tomates, abricots, pommes)	
Martini rouge ou blanc 5cl	3.80€	Eau minérale plate ou gazeuse 100 cl	5.20€
Suze 5cl	3.80€	Eau minérale plate ou gazeuse 50 cl	3.80€
Suze cassis 5cl	3.90€	Café	2.10€
Porto 9cl	3.80€	Décaféiné	2.30€
Pastis 51, Ricard 2cl	3.20€	Double café	3.30€
Perroquet, Tomate, mauresque	3.70€	Thé, infusions	2.80€
Alaryk Brune 33 cl BIO	6.80€	Digestifs 4cl	6.90€
Alaryk Ambré 33cl BIO	6.50€	Liqueurs 5cl	6.50€
Desperados 33cl	5.90€		
Gorges Fraîche 33cl	5.90€		
Bière Leffe Blonde 25cl	4.50€		
Bière Heineken 25cl	3.80€		
Formidable 50cl	7.00€		
Pression 25cl	3.60€		

Black Mountain 4cl	11.00€	Gin Tanqueray 4cl	10.80€
Le Whisky Français du Sud Ouest		London Dry Gin	
Knockando 18 ans 4cl	10.00€	Gin Bombay Sapphire 4cl	7.50€
Single Malt Scotch Whisky			
Bulleit Bourbon 95% Rye 4cl	8.50€		
Straight 95% Rye Mash Whiskey			
Aberlour 10ans 4cl	7.50€		
Pure Single Highland Malt Scotch Whisky		Rhum Matusalem 4cl (15ans)	9.50€
Bulleit Bourbon 4cl	7.50€	Grand Reserve, République dominicaine	
Kentucky Straight Bourbon Whiskey		Rhum Diplomatico 4cl	9.50€
Jack Daniel's 4cl	7.50€	Vénézuéla	
Tennessee Sour Mash Whiskey		Rhum Millionario 4cl (10 ans)	9.00€
Whisky J&B 4cl	5.50€	Reserve, Pérou	
Scotch Whisky			

À DÉGUSTER SANS MODÉRATION ...

UN COCKTAIL ...

(PARCE QUE LES CLASSIQUES ÇA A DU BON)

MOJITO	8.50€
(rhum ambré, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche)	
MOJITO AROMATISÉ	10.00€
(framboise, passion, fraise)	
MOJITO « double rhum »	13.50€
(rhum ambré, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche)	
CUBA LIBRE	8.50€
(rhum ambrée 4cl, coca cola, citron vert)	
COCKTAIL MAISON 9cl	5.90€
AMERICANO MAISON 5cl	5.90€
(campari, martini rouge, vermouth sec, gin et le secret du barman)	
SEX ON THE BEACH	9.00€
(vodka 4cl, crème de mûre 1cl, liqueur de pêche 1cl, jus de cranberry)	
TEQUILA SUNRISE	7.50€
(tequila 4cl, jus orange, grenadine)	
COCKTAIL SANS ALCOOL	5.50€
(mélange de jus de fruits et grenadine)	
VIRGIN MOJITO	5.50€
(jus de pommes, limonade, sucre de canne, menthe fraîche citron vert)	
VIRGIN MOJITO AROMATISÉ	6.50€
(framboise, passion, fraise)	

UN VERRE DE VIN ...

(PARCE QUE LA VÉRITÉ EST AU FOND DU VERRE)

AOP LANGUEDOC ROUSSILLON BLANCS

Picpoul de Pinet	Domaine Beauvignac	Verre 15cl	3.6
Corbières Carte Noire	Domaine Roque Sestiere		4.3
Limoux «Terres Amoureuses»	Château Antugnac		5.9
Collioure «Folio»	Domaine Coume del Mas		8.2

IGP LANGUEDOC ROUSSILLON BLANCS

Cuvée Excellence	Saint Georges d'Ibry	Verre 15cl	4.8
Cri de l'Hirondelle (vin doux)	Saint Martin des Champs		3.6
Cépage Chardonnay « Fût de Chêne »	Saint Georges d'Ibry		5.5
Cépage Viognier	Secret de Lunes		4.2

AOP LANGUEDOC ROUSSILLON ROSES

Faugères	Abbaye de Sylva Plana	Verre 15cl	5.0
Corbières «Cara» BIO	Château Caraguilhes		5.4

IGP LANGUEDOC ROUSSILLON ROSES

Cuvée Excellence	Saint Georges d'Ibry	Verre 15cl	4.8
------------------	----------------------	------------	-----

IGP PAYS D'OC

Le Rosé des Aresquiers BIO	Vignobles JeanJean	Verre 15cl	4.4
-----------------------------------	--------------------	------------	-----

IGP LANGUEDOC ROUSSILLON ROUGES

Cuvée SECA	Vignoble Delonca	Verre 15cl	4.6
Cuvée Excellence	Saint Georges d'Ibry		4.8
Pays d'Oc « Secret rouge »	Alma Cersius		6.0

AOP LANGUEDOC ROUSSILLON ROUGES

St Chinian «Cuvée Initiale» BIO	Jouglà	Verre 15cl	4.8
Faugères «La Closerie»	Sylva Plana		6.2
Pic Saint Loup «Clos Jean Farjou»	Mas de Farjou		8.4
Terrasse du Larzac « l'Alchimiste »	St Jean d'Aumières		9.2
Languedoc « Anarchic »	St Jean d'Aumières		4.0
Grès de Montpellier « L'Emblématique 1936 » BIO	Mas de Lunes		5.9

Les modes de règlements suivants ne sont plus acceptés :
chèque bancaire, chèques vacances, tickets restaurants

LE COIN DES FORMULES

LE MIDI UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT : 15,50 €

PLAT + DESSERT : 15,50 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 19,50 €

Les Entrées :

Œuf parfait du moment

Ou

Velouté Dubarry
espuma au lard

Ou

Salade de chèvre chaud

Les Plats :

Tajine de volaille

Ou

Le plat du jour

Ou

Fish and chips de poisson frais
sauce tartare maison

Les Desserts maison au choix :

Verrine de crumble citron éclat de meringues ou

Panna cotta fruit de la passion et spéculoos

Café très gourmand (+3.5)

POUR LES PETITS BATELIERS : 13.00€

(POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS)

Œuf mollet et mouillettes

=====

Steak haché

Ou

Filet de poisson frais

=====

Une boule de glace au choix

Ou

Palet breton chocolat banane

**Les modes de règlements suivants ne sont plus acceptés :
chèque bancaire, chèques vacances, tickets restaurant**

LES ENTRÉES

Six huîtres de Bouzigues (6 local oysters)	10.50
Neuf huîtres de Bouzigues (9 local oysters)	14.00
Douze huîtres de Bouzigues (12 local oysters)	19.00
Œuf parfait du moment	12.00
<i>(œuf « bleu blanc cœur » mollet cuit à basse température, et son accompagnement)</i>	
Salade de chèvre chaud	12.00
<i>(toast de pain de campagne et chèvre frais, miel, raisin, noix et crudités)</i>	
Marbré de foie gras au magret fumé et cranberries	15.50
<i>(cuisson basse température)</i>	
Crème Dubarry	9.00
<i>(crème de choux fleur, espuma et chips de lard)</i>	
Salade gourmande	19.50
<i>(mesclun, terrine de foie gras maison, gésiers et crudités)</i>	
Saumon fumé par nos soins	16.50

LES PLATS

Tartare de bœuf et frites fraîches	19.00
<i>(raw beef steak and french fries) (Préparé par le Chef) (180g)</i>	
Daurade royale ou Loup (entier grillé)	24.00
<i>(selon arrivage)</i>	
Lasagnes de légumes	13.00
<i>(légumes de saison, béchamel, emmental râpé)</i>	
Fish and chips sauce tartare maison	20.00
<i>(poisson frais, tempura à la bière et frites maison)</i>	
Filet de canette sauce au foie gras	18.50
<i>(cuite à basse température)</i>	
Burger maison à l'américaine (XXL suppl. steak +4.00€)	18.00
<i>(pain burger bio, viande hachée maison, cheddar, cornichons aigre douce, sauce burger maison)</i>	
Fish burger maison	16.00
<i>(pain burger bio, Fish and chips, sauce tartare maison)</i>	
Lotte fraîche gratinée à l'aïoli	26.00
Demi pigeon sauce aux morilles	23.50
<i>(élevage français, filet désossé, cuisson basse température)</i>	
Agneau fondant de sept heures	18.50
<i>(épaule d'agneau confite à basse température durant 7 à 8 heures et jus d'agneau corsé maison)</i>	

NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS MAISON

Le plateau de fromage affinés, servis à table	8.50
Café très gourmand (desserts assortiment and espresso coffee)	9.50
<i>(sélection de mini-desserts de notre carte)</i>	
Crème brûlée fève de tonka	8.00
Le petit choux de la maison façon Montblanc	9.00
Verrine de crémeux citron, éclats de meringues	7.50
Panna cotta fruits de la passion et spéculoos	8.50
Moelleux au nutella, boule de glace Antolin à la vanille	7.00
Colonel (boules citron et vodka)	9.00
Chocolat ou café liégeois	8.50
Plateau de desserts (12 mini desserts, pot de chocolat chaud chantilly et mouillettes de gaufres)	27.00

Tous nos plats sont préparés sur place à base de produits frais et locaux, certaines denrées peuvent parfois manquer, merci de votre compréhension

Prix nets

Une bouteille d'eau micro filtrée avec le procédé Aquachiarà vous est proposée, au choix, plate ou gazeuse.

La bouteille de 70cl : 1,50 €



Pour les inconditionnels : Vittel et San Pellegrino en 50cl (3,80 €) et en 100CL (5,20 €)

(Carafe d'eau brute du robinet sur simple demande)

Pourquoi de l'eau micro filtrée ?

L'EAU KILOMETRE ZERO

Ce système limite les émissions de CO2 et la consommation des hydrocarbures liés aux transports et aux emballages des bouteilles d'eau traditionnelles.

Raccordés au réseau, ces équipements optimisent l'eau au point d'utilisation.

DECHETS ZERO

Les flacons en verre mis à disposition sont réutilisables indéfiniment et œuvrent pour la réduction des déchets et des manipulations quotidiennes de charges lourdes sur site. Un «savoir-faire» qui répond aux démarches sociétales et environnementales des professionnels de la restauration et qui propose un confort d'utilisation sans précédent pour une eau des régions

PERFORMANCES ET QUALITÉ

Ce sont des systèmes de microfiltration ultra-performants, qui éliminent les goûts de chloration, les mauvaises odeurs, les particules et les éventuels résidus présents dans les réseaux d'eau, tout en conservant les qualités nutritionnelles naturellement contenues dans l'eau de notre région.

**Nos vins sont tous proposés en bouteille de 75cl.
Nous proposons pour certaines cuvées de vous les servir en carafe de 50 centilitres servies devant vous, ou au verre de 15cl, sans supplément de prix**

Prix nets

VINS BLANCS

AOP LANGUEDOC ROUSSILLON BLANCS		75cl	50cl	Verre
Picpoul de Pinet	Domaine Beauvignac	18.0	12.0	3.6
Picpoul de Pinet « Fût de Chêne »	H. de Beauvignac	27.8		
Picpoul de Pinet	Domaine des terres blanches	29.5		
Corbières Carte Noire	Domaine Roque Sestièrè	21.5	14.5	4.3
Corbières BIO	Château Caraguilhes	28.0		
Corbières BIO «Solus»	Château Caraguilhes	38.0		
Limoux «Terres Amoureuses»	Château Antugnac	29.2	19.5	5.9
Collioure «Folio»	Domaine Coume del Mas	41.0	27.5	8.2

IGP LANGUEDOC ROUSSILLON BLANCS		75cl	50cl	Verre
Pays d'Oc « Hélius Petri »	Domaine Piccinini	18.6		
Pays d'Oc « Cuvée SECA »	Vignoble Delonca	23.0		
Côtes de Thongue « Cuvée Excellence »	St Georges d'Ibry	24.0	16.0	4.8
Pays d'Oc « Cri de l'Hirondelle » <i>moelleux</i> HVE	St Martin des Champs	18.0	12.2	3.6
Pays d'Oc « Cépage Chardonnay »	Château Grezan	20.0		
Côtes de Thongue Chardonnay « Fût Chêne »	St Georges d'Ibry	27.5	18.4	5.5
Pays d'Oc « Cépage Terret »	Dne de la Fadèze	16.5		
Pays d'Oc « Cépage Viognier » BIO	Secret de Lunes	21.0	14.0	4.2
Côtes de Thongue « Muscat Sec »	Saint Georges d'Ibry	17.5		
Coteaux de Béziers « In Vino Erotico »	Alma Cersius	23.0		
Coteaux de Béziers « Vermentino »	Alma Cersius	26.0		
Pays d'Oc BIO « L'inédit » <i>vin moelleux</i>	Vignobles JeanJean	20.0		
Côtes Catalane « Terre d'Ardoise » 100% <i>carignan blanc</i>	Mas de Lavail	18.6		
Pays d'Oc « Robe blanche »	Domaine Mas Nuy	19.5		

AOP ALSACE BLANCS		75cl
Riesling	Kientzler	38.0
Gewurtztraminer	Kientzler	38.0

VINS ROSÉS

AOP LANGUEDOC ROUSSILLON ROSES		75cl	50cl	Verre
Saint Chinian BIO	Domain des Jougla	23.8		
Faugères	Abbaye de Sylva Plana	25.0	16.7	5.0
Faugères	Château Grezan	23.6		
Corbières gris de gris	Domaine Fonsainte	25.0		
Corbières «Cara» BIO	Château Caraguilhes	27.0	18.0	5.4

IGP LANGUEDOC ROUSSILLON ROSES		75cl	50cl	Verre
Pays d'Oc « Cépage Grenache »	Domaine de la Fadèze	18.0		
Pays d'Oc « Quartz Rose »	Domaine Mas Nuy	19.5		
Pays d'Oc « Hélius Petri »	Domaine Piccinini	17.5		
Côtes de Thongue « Cuvée Excellence »	St Georges d'Ibry	24.0	16.0	4.8

IGP PAYS D'OC		75cl	50cl	Verre
Pays d'Oc « Le Rosé des Aresquièrs » BIO	Vignobles Jeanjean	22.0	14.6	4.4

AOP PROVENCE ROSES		75cl
Tavel	Château d'Aqueria	34.0
Côtes de Provence «Sainte Victoire» BIO	Mas de Cadenet	32.0



HVE « Haute Valeur Environnementale »

**Les modes de règlements suivants ne sont plus acceptés :
chèque bancaire, chèque vacances, tickets restaurants**

Prix nets

**Nos vins sont tous proposés en bouteille de 75cl.
 Nous proposons pour certaines cuvées de vous les servir en carafe de 50 centilitres servies devant vous, ou au verre de 15cl, sans supplément de prix**

VINS ROUGES

IGP LANGUEDOC ROUSSILLON ROUGES

		75cl	50cl	Verre
Hte Vallée de l'Aude « Cépage Pinot Noir »	Dne Antugnac	23.5		
Pays d'Oc « Hélius Petri »	Dne Piccinini	21.6		
Pays d'Oc « Cuvée SECA »	Vignoble Delonca	23.0	15.4	4.6
Côtes de Thongue « Cuvée 1860 »	Saint Georges d'Ibry	40.0		
Côtes de Thongue « Cuvée Excellence »	Saint Georges d'Ibry	24.0	16.0	4.8
Pays d'Oc « Secret rouge » <i>HVE</i>	Alma Cersius	30.0	20.0	6.0
Coteaux de Béziers « In Vino Erotico » <i>HVE</i>	Alma Cersius	23.0		
Pays d'Oc « Terra Patres » <i>HVE</i>	Alma Cersius	39.0		

AOP LANGUEDOC ROUSSILLON ROUGES

		75cl	50cl	Verre
St Chinian «Cuvée Initiale» <i>BIO</i>	Jougla	24.0	16.0	4.8
St Chinian "Cuvée Ancestrale" <i>BIO</i>	Jougla	27.0		
St Chinian "Vignes Royales"	Berlou	25.5		
St Chinian	Prieuré des Mourgues	25.5		
St Chinian « Puech Hore »	Daniel Lain & Maurice Guy	20.0		
Faugères «Arnaud»	Château Grézan	30.0		
Faugères «La Closeraie»	Sylva Plana	31.0	20.7	6.2
Faugères «les Jardins»	Domaine Saint Antonin	23.0		
Faugères « Solet » <i>SANS SULFITES AJOUTÉS</i>	Domaine Mas Nuy	28.0		
Fitou «Vieilles vignes»	Ch de Nouvelles	39.0		
Corbières «Solus» <i>BIO</i>	Château Caraguilhes	44.0		
Corbières «cuvée Prestige» <i>BIO</i>	Château Caraguilhes	36.0		
Collioure «Schistes»	Domaine Coume del Mas	44.0		
Languedoc « De Père en Filles » <i>BIO</i>	Château Valoussière	48.5		
Pic Saint Loup «Clos Jean Farjou»	Mas de Farjou	42.0	28.0	8.4
Pic Saint Loup <i>BIO</i>	Mas de Morties	39.0		
Terrasses du Larzac	Domaine Saint Sylvestre	46.0		
Terrasses du Larzac « l'Alchimiste »	St Jean d'Aumières	46.0	30.7	9.2
Terrasses du Larzac « L'Extrême » <i>BIO</i>	Causse d'Arboras	39.0		
Languedoc Cuvée « l'Affranchi »	St Jean d'Aumières	20.7		
Languedoc Cuvée « Anarchic »	St Jean d'Aumières	20.0	13.3	4.0
Grès de Montpellier « L'emblématique 1936 » <i>BIO</i>	Mas de Lunès	29.5	19.5	5.9
Côtes du Roussillon Villages « Ego » <i>BIO</i>	Domaine de Cazes	27.0		

AOP VALLÉE DU RHÔNE ROUGES

Crozes-Hermitage « L'orientale » 100% Syrah	Ogier	75cl		
		38.0		

AOP VAL DE LOIRE ROUGES

Saumur Champigny	Dne du Vieux Bourg	75cl		
St Nicolas de Bourgueuil	Dne Fondis	24.5		
		26.0		

AOP BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS ROUGES

Côtes de Brouilly	Château Thivin	75cl		
Beaujolais Village	Manoir du pavé	38.0		
		24.0		

AOP BORDEAUX ROUGES

Saint Emilion	Chateau Tonneret	75cl		
		45.0		

AOP CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte Brut		75 cl		
Besserat de Belfont Brut		59.0		
Moët et Chandon Brut Impérial		62.0		
Mumm Rosé		76.0		
Mumm « Cordon rouge »		99.0		
Ruinart		92.0		
Ruinart Blanc de Blancs		115.0		
		180.0		



HVE « Haute Valeur Environnementale »

**Les modes de règlements suivants ne sont plus acceptés :
 chèque bancaire, chèque vacances, tickets restaurants**

Prix nets

CANAL DU MIDI.

Bateaux de Poste entre Toulouse et Cette.

TARIF DU RESTAURANT.

Demi-livre de pain,	15 ^c
Café au lait et pain,	60
Lait pur,	40
Chocolat,	60
Café à l'eau,	30
Potage au vermicelle,	50
Consommé,	50
Julienne,	50
Soupe au lait,	40

HORS-D'ŒUVRES.

Huitres, la douzaine,	75
Beurre,	20
Deux œufs frais,	25
Radis,	10
Thon mariné,	50
Olives,	15
Anchois aux œufs,	50
Sardines à l'huile,	50
Saucisson,	25
Œufs frits, trois,	45
Omelette aux fines herbes,	40
Omelette à l'ognon,	40
Œufs brouillés, trois,	40
Œufs au plat, trois,	40
Œufs en salade, trois,	40

GRILLADES.

Une saucisse,	30
Pied de cochon,	40
Boudin,	30
Côtelette de mouton,	40
Côtelette de veau,	50
Côtelette de veau en papillote,	60
Demi-volaille mayonnaise,	1 10
Bifteck aux pommes,	60
Bifteck au beurre d'anchois,	70
Filet au jus,	60
Demi-poulet à la tartare,	80

Pommes de terre frites,	30 ^c
Demi-poulet sauté,	80
Veau froid,	40
Bœuf à la gelée,	50
Brochette,	30
Rognons sautés,	40
Rognons sautés au Madère,	1 "
Filet de veau sauté,	40
Filet de veau en sauce,	40
Filet de veau au gratin,	40

POISSON ET GIBIER,

suivant la saison.

ENTRÉES CHAUDES.

Bœuf au naturel,	30
Bœuf aux cornichons,	30
Bœuf aux tomates,	30
Fricandeau au jus,	50
Fricandeau à l'oseille,	50
Un quart de volaille, sauce blanche,	50
Foie de canard en sauce,	75
Anguille en sauce,	50
Anguille à la tartare,	50
Foie de canard au gratin,	75
Civet de lièvre,	50
Gibelotte de lapin,	40

ROTI.

Demi-volaille,	85
Veau,	50

LÉGUMES SECS.

Haricots blancs,	30
Lentilles,	35

LÉGUMES FRAIS,

suivant la saison.

ENTREMETS DE DOUCEURS.

Petits pots à la crème,	25 ^c
Gâteaux,	10
Omelette au sucre, trois œufs,	50
Omelette aux pommes, trois œufs,	60
Omelette soufflée,	1 "
Riz au lait,	40
Gâteau au riz,	25

DESSERT.

Fromage, la portion,	15
Prunes, Amandes, Pommes, Poires, Raisins, Figues, la portion,	15
Biscuits divers,	10

VINS.

Ordinaire, la bouteille,	30
Vieux, <i>idem</i> ,	1 "
Liqueurs assorties, le petit verre,	25
Bière, la bouteille,	50
Orgeat, le verre,	30
Punch, <i>idem</i> ,	40
Rhum, <i>idem</i> ,	25
Cognac, <i>idem</i> ,	15
Limonade, la bouteille,	60

VINS ÉTRANGERS.

Bordeaux, rouge et blanc,	3 "
Saint-Georges,	1 75
Limoux,	1 "
Maraussan,	2 50
Blanquette de Limoux,	1 "
Champagne,	5 "
Demi-bouteille Champagne,	2 50
Langlade,	1 50
Frontignan,	2 "
Muscat de Rivesaltes,	2 "

Nota. — Pour les articles recherchés les prix sont à débattre.

Le Restaurateur est tenu d'avoir toujours quantité suffisante de Lait. Il lui est interdit de servir aux premières, Messieurs les Voyageurs des secondes.

Toute plainte à laquelle le Restaurateur donnerait lieu, devra être adressée au Receveur, et, au besoin, à l'Administration.