

POUR ACCOMPAGNER

## L'apéritif

**Amuse-bouches** 9€  
8 verrines pour 2 personnes

**Le coin-coin** 19€  
Foie gras de canard mi-cuit, chutney  
d'oignons roses, mangue et poivre Yuzu  
- A partager ou pas -

## Entrées

EN SCÈNE

**Envole-moi** 16€  
Mini vol-au-vent de poulet fermier de Saint  
Marcel sur Aude aux pleurotes de Salles d'Aude

**Comme un petit pois carotte** 13€  
Panna cotta aux petits pois, carotte glacée,  
lard de la ferme de Roquefort-des-Corbières,  
jus à l'ail des ours

**Un éclair de génie** 16€  
Eclair au saumon et tarama fait maison,  
asperges blanches de l'Aude, jeunes pousses  
de salade, huile d'olive bio de Bize Minervois

**J'en suis soufflé** 13€  
Oeuf soufflé et jus de lamier, carpaccio de  
betteraves et radis, fleur de sel de Gruissan

## Envie de Nature

PLAT VÉGÉTARIEN

**La vie en rose** 19€  
Gnocchis de betterave faits maison, pesto  
de roquette et chèvre frais de Combeville,  
huile d'olive bio de Bize Minervois

# e'Ô

à la Bouche

## Viandes

GRILLÉES, MITONNÉES, FUMÉES

**Boeuf Wagyu +/- 250gr** 29€  
jus de viande au romarin bio de  
Bize-Minervois, grande duchesse

**Le vilain petit canard** 21€  
Tournedos de magret de canard fumé  
au romarin bio de Bize Minervois,  
mousse de persil tubéreux au sésame noir,  
rose de pomme de terre

**La french touch** 25€  
Carré d'agneau en croûte à la française,  
crème d'ail à la truffe, rose de pomme  
de terre, petits pois

**Burger 'Hey Toro'!** 20€  
Burger au pain noir en fumée de hêtre,  
tomme des Pyrénées, steak de taureau de  
la manade de Tournebelle, sauce barbecue  
fumée, grande duchesse

## L'APPEL DE LA MER

# Poissons

**Je m'en fish** 22€  
Saint Jacques juste snackées, espuma de  
pommes de terre de l'Aude au persil, petits pois

**A la mode de chez nous** 20€  
Tagliatelles de seiche en persillade,  
sauce nero di seppia, grande duchesse

## Desserts

FAITS MAISON & FROMAGES

**Ardoise de cinq fromages** 12€  
Tomme de la ferme de Briola, Tomme de  
chèvre de Combeville, Bleu de la ferme  
de Briola, Camembert AOP, glace bio au lait  
de brebis aveyronnais

**Chou, chéri, dis-moi oui** 9,5€  
Profiterole avec un gros chou fait maison,  
boule de glace vanille, chocolat noir 64% fondu

**Ça rend aimable** 9,5€  
Carrot cake, gelée de thé Matcha  
et cardamome, mascarpone à la coco

**Un escargot sous les tropiques** 9,5€  
Meringue farcie au lemon curd à l'ananas,  
crumble fin au sésame noir, crème au  
citron vert, biscuit au chocolat

**Sur un petit nuage** 9,5€  
Tartelette à la mousse au chocolat caramel  
lacté et mousse vanille, noisettes caramélisées

**Le tube de l'année** 9,5€  
Entremet au fruit de la passion, sablé  
au chocolat

MENU  
*du Midi*

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

18€

Entrée et  
plat du jour  
**ou**  
Plat du jour  
et mignardises

21€

Entrée, plat du jour  
et mignardises

MENU À 29€

# Le Somailot



## J'en suis soufflé

Oeuf soufflé et jus de lamier, carpaccio de betteraves et radis, fleur de sel de Gruissan

*Ou*

## Comme un petit pois carotte

Panna cotta aux petits pois, carotte glacée, lard de la ferme de Roquefort-des-Corbières, jus à l'ail des ours



## Le vilain petit canard

Tournedos de magret de canard fumé au romarin bio de Bize Minervois, mousse de persil tubéreux au sésame noir, rose de pomme de terre

*Ou*

## A la mode de chez nous

Tagliatelles de seiche en persillade, sauce nero di seppia, grande duchesse



## Ça rend aimable

Carrot cake, gelée de thé Matcha et cardamome, mascarpone à la coco

*Ou*

## Le tube de l'année

Entremet au fruit de la passion, sablé au chocolat

**TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON**

MENU À 37€

# Le canal du midi



## Envole-moi

Mini vol-au-vent de poulet fermier de Saint Marcel sur Aude aux pleurotes de Salles d'Aude

*Ou*

## Un éclair de génie

Eclair au saumon et tarama fait maison, asperges blanches de l'Aude, jeunes pousses de salade, huile d'olive bio de Bize Minervois

*Ou*

## Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignons roses, mangue et poivre Yuzu (Supplément 6€)



## La french touch

Carré d'agneau en croûte à la française, crème d'ail à la truffe, rose de pomme de terre, petits pois

*Ou*

## Je m'en fish

Saint Jacques juste snackées, espuma pommes de terre de l'Aude au persil, petits pois



## Un escargot sous les tropiques

Meringue farcie au lemon curd à l'ananas, crumble fin au sésame noir, crème au citron vert, biscuit au chocolat

*Ou*

## Sur un petit nuage

Tartelette à la mousse au chocolat caramel lacté et mousse vanille, noisettes caramélisées

MENU À 55€

# L'Ô à la Bouche



## Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignons roses, mangue et poivre Yuzu



## Boeuf Wagyu +/- 250gr

jus de viande au romarin bio de Bize-Minervois, grande duchesse



## Ardoise de trois fromages

Tomme de chèvre de Combe Belle, Bleu de la ferme de Briola, Camembert AOP



## Dessert de la carte au choix

MENU

*des petites papilles*



14€

Sirop à l'eau, parfum au choix

Vol-au-vent de poulet fermier et légumes de saison

Boule de glace

*Ou* Panna cotta & sablé au chocolat