

POUR ACCOMPAGNER

L'apéritif

Amuse-bouches 9€
8 verrines pour 2 personnes

Le coin-coin 21€
Foie gras de canard mi-cuit, toasts, chutney
de pêches du Somail - A partager ou pas -

Entrées

EN SCÈNE

Aguachile 16€
Aguachile de lieu jaune au citron vert et
piment d'Espelette, concombre, avocat, chips de maïs

Chawanmushi 14€
Flan japonais aux oeufs de Saint Marcel
Sur Aude à la crevette, melon et maïs,
tomates paysannes

Profiterole tomate, burratina di Bufala 16€
Gros chou fait maison, siphonade
de tomate, burratina crémeuse di Bufala,
feuilles de shiso, graines de sarrasin torréfiées

Yellow gaspacho 14€
Tomates ananas, courgettes jaunes,
poivrons jaunes, curry doux, glace
au safran

Envie de Fraîcheur

ET DE NATURE

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

Salade de homard 29€
Demi homard bleu de Bretagne, tartare de
poivrons rouges, tomates, fraises et basilic,
jeunes pousses de salade, oeuf de Saint
Marcel sur Aude, mayonnaise faite maison
à la moutarde du pays cathare

e'Ô

à la Bouche

Viandes

GRILLÉES, MITONNÉES, FUMÉES

Boeuf Wagyu +/- 250gr 31€
jus de viande au romarin bio de
Bize-Minervois, petits cubes de frites

Qui a peur du grand méchant loup? 23€
Carré de porcelet confit 14 heures,
sauce au miel du Somail, petits cubes
de frites, légumes du moment

Il "veau" le détour 25€
Quasi de veau, jus corsé au romarin
bio de Bize Minervois, petits cubes de frites,
purée lisse de carottes

Burger d'Angus 21€
Burger avec pain bun moelleux à la
pomme de terre en fumée de hêtre,
boeuf Angus français, tomme de Fresquel
de la ferme de Briola, mayonnaise à la
moutarde du pays cathare, petits cubes de frites

L'APPEL DE LA MER

Poissons

Je m'en fish 26€
Saint Jacques juste snackées, risotto
à l'encre de seiche

A la mode de chez nous 23€
Seiches en piperade à la mode du
Somail, poivrons rouges et risotto crémeux

Desserts

FAITS MAISON & FROMAGES

Ardoise de cinq fromages 12€
Tomme de la ferme de Briola, Tomme de
chèvre de Combebelles, 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

Il en a dans le citron 9,5€
Mousse de thé Matcha et citron sudachi,
sablé au citron

Mochi glacé 9,5€
Mochi à la glace à la fraise, compotée de
fraises

Millefeuille menthe chocolat 9,5€
Pâte feuilletée, crème au chocolat parfumée
à la menthe

Le tube de l'été 9,5€
Entremet au melon, sablé à la lavande



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



Yellow gaspacho

Tomates ananas, courgettes jaunes, poivrons jaunes, curry doux, glace au safran

Ou

Chawanmushi

Flan japonais aux oeufs de Saint Marcel
Sur Aude à la crevette, melon et maïs, tomates paysannes

Ou

Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, toasts, chutney de pêches du Somail (Supplément 7€)



Qui a peur du grand méchant loup?

Carré de porcelet confit 14 heures, sauce au miel du Somail, petits cubes de frites, légumes du moment

Ou

A la mode de chez nous

Seiches en piperade à la mode du Somail, poivrons rouges et risotto crémeux



Mochi glacé

Mochi à la glace à la fraise, compotée de fraises

Ou

Le tube de l'été

Entremet au melon, sablé à la lavande

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

MENU À 37€

Le canal du midi



Profiterole tomate, burratina di Bufala

Gros chou fait maison, siphonade de tomate, burratina crémeuse di Bufala, feuilles de shiso, graines de sarrasin torréfiées

Ou

Aguachile

Aguachile de lieu jaune au citron vert et piment d'Espelette, concombre, avocat, chips de maïs

Ou

Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, toasts, chutney de pêches du Somail (Supplément 7€)



Il "veau" le détour

Quasi de veau, jus corsé au romarin **bio** de Bize Minervois, petits cubes de frites, purée lisse de carottes

Ou

Je m'en fish

Saint Jacques juste snackées, risotto à l'encre de seiche



Il en a dans le citron

Mousse de thé Matcha et citron sudachi, sablé au citron

Ou

Millefeuille menthe chocolat

Pâte feuilletée, crème au chocolat parfumée à la menthe

MENU À 61€

L'Ô à la Bouche



Le coin-coin

Foie gras de canard mi-cuit, toasts, chutney de pêches du Somail



Boeuf Wagyu +/- 250gr

jus de viande au romarin **bio** de Bize-Minervois, petits cubes de frites



Ardoise de trois fromages

Tomme de chèvre de Combebelles, 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

Ribs de porcelet confits, petits cubes de frites et légumes du moment

Boule de glace *Ou*
Entremet melon et sablé à la lavande