

NOS FORMULES / SET COURSE MENUS

FORMULE DU MIDI 23.50€
2 course menu (lunch only)
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
1 verre de vin
Starter + main course or main course+dessert
1 glass of wine

FORMULE COMPLÈTE 30.90€
3 course menu
Entrée + Plat + Dessert & 1 verre de vin
Starter + main course + desert & 1 glass of wine

FORMULE DU SOMMELIER 30.90€ + 10€
Wine pairing 3 course menu
Entrée + Plat + Dessert
3 verres de nos meilleurs crus (1 à chaque plat)
Starter+ main course + desert
3 glasses of our best wines (1 per course)

FORMULE ENFANT (MOINS DE 11 ANS) 13€
Kid's menu (under 11 years old)
Mini entrée
Grillade de boeuf ou poisson
Glace «La Belle Aude»
Mini starter
Grilled meat or fish
«La Belle Aude» local ice-cream

NOS ENTREES/STARTERS

8.60€

Muffin au chorizo, crème de petit pois frais
Chorizo (Spanish sausage) muffin, cream of peasoup

Piquillos farcis à la brandade de morue, coulis de poivrons
Piquillos (small bell peppers) stuffed with cod brandade and topped off with red pepper coulis

Crèmeux de chèvre frais, tomates confites, magret séché aux herbes
Cream of goat cheese, preserved tomatoes and dried duck breast

Fraîcheur de tomates en couleur, croquant de légumes du moment
Diced & sliced tomatoes garnished with artichokes hearts and black olives

Notre oeuf mollet aux épinards, crème onctueuse au fromage
Spinach & cheese melt soft-boiled egg

L'ensemble de nos entrées est disponible en format plat au tarif de 17.90€
All of our starters are available as Main courses for 17.90€

NOS PLATS/ MAIN COURSES

17.90€

Emincé de magret aux cerises Pommes de terre et champignons

Sliced duck breast braised, with cherries, potatoes and mushrooms

Grillade de boeuf du jour et son beurre Béarnais, Pommes Grenailles

Grilled beef (cut of the day) with Bearnaise sauce butter and new potatoes

Epaule d'agneau confite, Caviar Méditerranéen et cinq céréales

Braised lamb shoulder with Mediterranean vegetables and granola

Paleron de veau mariné grillé, Tian de légumes d'été

Grilled marinated veal chuck with stewed summer vegetables

Le retour de criée (selon la pêche du jour) Riz noir et concassé de légumes d'été

Fish of the day served with black rice and roasted summer vegetables

NOS DESSERTS/ DESERTS

7.50€

Les 3 fromages affinés de chez Julien

A selection of 3 ripe cheeses matured in Julien's aging cellar

Délice au deux chocolats, crème de menthe

Two-chocolate (white & dark) entremets with side swirl of mint cream

La Fraise selon Franck en Ile Flottante

Strawberry « île flottante »

Mousse d'abricots rôtis au romarin

Rosemary-roasted apricot mousse

Café gourmand, ses 3 mignardises

(supplément. 1.40€ sur la formule)

Gourmet coffee served with 3 desert samples
(Supplement 1.40€ on the formula)