

La Carte du Souper Dinner 17:00 ~ 22:00

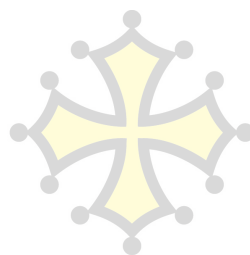
Nos Spécialités Occitanes

| Nos Tapas Occitans Occitan Tapas | | (S) |
|---|----------------------------|---------------|
| Au Choix dans la Vitrine Tapas from the showcase | à partir de | 300~ |
| Le Fromage de Tête Pork terrine "fromage de tete" | | 500 - 980 |
| Le Pâté de Campagne Maison Homemade pate de campagne | | 500 - 980 |
| La Quiche au Roquefort Roquefort cheese quiche | | 500 - 980 |
| La Ensalada Niçoise Nice style salad | | 700 - 1,200 |
| La Ensalada Occitana Occitan style salad with bacon and poached egg | 1 à 2 pers. for 1~2pers | 1,500 |
| La Brandade farcie à la Povençale プロヴァンス風ブランダードのファルシー | | 1,400 |
| Les Harengs fumés, pomme à l'huile スモークしたニシンとジャガイモのマリネ | | 1,400 |
| La Soupe de Saison Seasonal soup | | 700 - 1,300 |
| La Soupe à l'Oignon Gratinée Onion gratin soup | | 700 - 1,300 |
| Le Jambon Kintoa de Pierre Oteiza Raw ham "Kintoa" Pierre Oteiza | | 1,800 - 2,800 |
| La Planche (Pâté, saucisson, jambon) Pate, saucisson and raw ham board | | 3,200 |
| L'Entrée du Jour Today's starter | | ----- |
| Los Fromages Cheeses from the South West | à partir de | 500~ |

- Taxes incluses dans les prix -
- Tax included in the price -

Nos Plats Occitans (1à2 pers) Dishes (for 1 to 2 pers)

| | | |
|--|---------|-------|
| La Cargolade Audoise Aude style snails stew | | 1,800 |
| Les Tripes à la Mode de Tarascon Tarascon style tripe | | 1,800 |
| La Sausisse de Toulouse Rôtie et Aligot Roasted Toulouse sausage with aligot puree | | 1,900 |
| Le Macarel et Samfaima Catalan "Macarel" beef & pork patty with catalan style paprika | | 1,900 |
| La Cuisse de Lapereau Basquaise Young rabbit leg meat stew, Basquaise style | | 2,200 |
| Les Côtes d'Agneau Grillées (2 pièces) Grilled lamb chops (2 pieces) | | 2,400 |
| La Langue de Bœuf Grillée, Sauce Piquante Grilled beef tongue with piquante sauce | | 2,600 |
| La Munjetado de Montrejeau Montrejeau style white beans and pork stew "munjetado" | | 2,800 |
| Le Steak de Bavette, Pommes frites 120g-200g Bavette steak with Montpellier butter | 2,200 - | 3,600 |
| Le Steak T-Bone 450g T-Bone steak | | 7,500 |
| La Viande et le Poisson du Jour Today's meat and fish | | ----- |
| Nos Gourmandises Occitanes Desserts | | |
| Les Desserts du Moment Dessert of the season | | 500 |
| Les Glaces et les Sorbets Ice-creams and sorbets | | 500 |
| L'Assiette de Dessert Dessert plate of the day | | 1,000 |
| Les Petits Secs Occitans Occitan small sweets | | 280 |



LE COMPTOIR OCCITAN
LA MAISON DU LANGUEDOC