CARTE

Le Petit Bramais

POUR COMMENCER

Chiffonnade de jambon Serrano ..... **10,00 €**
Affiné 24 mois minimum

ENTRÉES

Terrine de campagne à l'ancienne ..... **4,50 €**
Cornichons

Œufs mimosa traditionnels ..... **4,50 €**
Céleri rémoulade

Salade de gésiers et magrets séchés ..... **9,50 €**

Salade de chèvre chaud ..... **9,50 €**
Miel et noix

Le foie gras de canard mi-cuit ..... **13,50 €**
Confit d'oignons

PLATS

Cuisse de canard confite ..... **18,50 €**
Jus corsé au thym

Tartare de bœuf ..... **18,50 €**
Préparé à l'italienne : parmesan, pignons de pin, tomates confites, huile d'olive

Pluma de cochon grillée ..... **18,50 €**
Marinade aux herbes

Poisson du marché ..... **19,50 €**
Sauce beurre blanc

★ L'incontournable cassoulet de Castelnaudary ..... **20,00 €**
Et salade verte

Faux-filet de bœuf ..... **21,00 €**
Beurre maître d'hôtel

FROMAGE

Saint-marcellin affiné ..... **8,00 €**
Confiture de cerises noires

DESSERTS

Crème brûlée à la cassonade ..... **7,00 €**
Et vanille Bourbon

Salade de fruits frais ..... **7,00 €**
Sorbet pêche de vigne

Baba au rhum ambré « Saint James » ..... **8,00 €**
Et crème fouettée

Tarte Tatin ..... **8,00 €**
Crème épaisse et caramel beurre salé

La fameuse profiterole à la vanille ..... **8,50 €**
Chantilly et sauce chocolat

Café ou thé gourmand ..... **9,50 €**
Assortiment de gourmandises

À L'ARDOISE

Menu du midi .....

- Entrée + plat ou Plat + dessert ..... 19,50 €
- Menu complet ..... 22,50 €

Un menu du midi différent chaque semaine.

FORMULES

Menu enfant ..... **10,00 €**
Plat au choix accompagné de frites maison, sirop à l'eau et 2 boules de glace artisanale.

Plat

- Aiguillettes de poulet panées aux corn flakes
- Petite pièce de bœuf « comme les grands »

Boissons incluses