



MENU DU MIDI 18

ENTRÉE | PLAT ou PLAT | DESSERT 16

[Servi du lundi au vendredi, hors jours fériés]

SALADE DE TOMATES, PESTO, CROUTONS DE TAPENADE

LONGE DE PORC FERMIER, LEGUMES D'ETE EN
RATATOUILLE

ABRICOTS A LA BRAISE, GLACE ROMARIN

TVA incluse au taux réglementaire, prix nets en euro. Nos plats sont faits maison.

L'auberge

des
ARCADES

CAFÉ - RESTAURANT

À PARTAGER OU PAS

CROQUETTE DE PIED DE COCHON [La pièce] 1.70
CROUSTILLANT DE TAPIOCA ET TOMME DE RODEZ [La pièce] 1.70
NOS PATATES FRITS MAYONNAISE PIQUANTE [6 pièces] 5.50
PLANCHE DE CHARCUTERIE TARNAISE 7.50 [Grande] 15
AUBERGINE A LA BRAISE | OEUFS DE TRUITE [La pièce] 6.50
SALADE | POULET CROUSTILLANT | TOMME DE RODEZ | COPPA 7.50 [Grande] 15

NOS PLATS CUITS AU FOUR À BRAISE

POISSON DU JOUR ET LEGUMES D'ÉTÉ EN CASSOLE 19
CUISSÉ DE CANARD CONFITE CHEZ NOUS | SUCRINE | POMMES DE TERRE A LA CENDRE RAVIGOTÉES 18.50
SAUCISSE DE COCHON MANGALICA D'ICI | JUS CHARCUTIER | TOMATE PROVENCALE-MONTMIRALE | OIGNONS NOUVEAUX | PADRON 16.50
BIG MIRAL | FRITES OU SALADE 17.50
[Burger de boeuf | tomme de brebis | tomate | poudre de lard | "cornichon" pickles | sauce Miral]

FROMAGES DE SANDRINE ET ARNAUD 8

DESSERTS

LE CASTELCHOC | SIPHON FOIN 7
COUPE NECTARINE MELBA 8
MELON MARINÉ | "VINAIGRETTE" FRUITS ROUGES | YAOURT GLACÉ 8.50
UNE BOULE DE SORBET AU FRUIT DE SAISON ARROSÉE A L'EAU DE VIE DE L.CAZOTTES [2 cl] 5.50
GLACES ET SORBETS MAISON x[1/2/3] 3.50 | 6 | 8
[Supplément chantilly] 1

MENU DU MIDI 18

ENTRÉE | PLAT OU PLAT | DESSERT 16
[Servi du lundi au vendredi, hors jours fériés]
[LE VERRE DE GAILLAC DU MOMENT] 4

MENU ENFANT 12

SIROP A L'EAU
PLAT ENFANT DU MOMENT
CRÈME GLACÉE MAISON | SAUCE
CHOCO |CHANTILLY



CAFÉ - RESTAURANT

EN CE MOMENT

GASPACHO DE TOMATE 9
PAIN TOMATE | ANCHOIS | CAILLÉ DU PIC

NOS PLATS CUITS AU FOUR A BRAISE ET A PARTAGER

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL MATURÉE | VRAI JUS | PADRON |
FRITES | SALADE 9 [100Gr]

POULET DE PLEIN AIR DU COIN EN CRAPAUDINE | JUS ENDIABLE |
PADRON | FRITES | SALADE
[En demi] 41
[Entier] 82

CAFÉ MIGNARDISES 8

APERITIFS

Coupe de bulles de Gaillac 7.50
Liqueur de noix de L.Cazottes [4cl] 6
Banyuls AOP Rimage [6cl] 6.50
La Ferme duVert - L'amoureuse - Doux [12,5cl] 5,60
Kir Gaillacois [12.5cl]
[Blanc sec 5 / Bulles 8.50]
Martini rouge / blanc [6cl] 4.50

Ricard [2cl] 2.50
[Perroquet, tomate, moresque] 2.60
Berger blanc [2cl] 2.70
[BBM] 2.80
Salers [Liqueur de gentiane] [6cl] 4.50
Salers, eau gazeuse, tranche et sirop de citron 4.90

Whisky Clan Campbell [4cl] 6
Gin Hendrick's [4cl] 7
ALCOOLS + SOFTS
Whisky / Rhum / Gin / Vodka
[2cl] 5 [4cl] 7.80
[Coca Cola / Jus d'orange / limonade]

BOISSONS FRAICHES

Eau micro filtrée plate ou gazeuse [75cl] 2.50
Sirop à l'eau micro filtrée [33cl] 1.50
Limonade artisanale bio Oxit [à la verse 33cl] 3.20
[Sirop] 3.40
Perrier [33cl] 3.70
[Tranche ou sirop] 3.90
Fever Tree Mediterranean [20cl] 4.90
Orangina [25cl] 3.50
Coca-Cola / Coca Zéro [33cl] 3.60
Thé glacé pêche Oxit bio [33cl] 4.10
Jus de fruit Alain Milliat [à la verse 25cl] 4.10
[Orange / Pomme / Pêche / Poire / Fraise / Tomate]
Citronade citron-gingembre Alain Milliat
[à la verse 25cl] 4.10

COCKTAILS

Sangria Rosa 7
Gin Tonic 9.50
Spritz Gaillacois 7.50

BIERES

Bière pression [25cl] 3.50 [50cl] 6.80
Bière bouteille Oxit [Ambré] 4.50
Panaché [25cl] 3.70
[Supplément sirop] 0.20

VINS AU VERRE & CARAFE

	12.5cl	50cl
LE GAILLAC DU MOMENT	4	14
[Blanc sec / Rouge / Rosé]		
B L A N C S S E C S		
Gaillac - Laurent Cazottes - "Champêtre"	5.00	17.50
R O U G E		
Gaillac - Natacha Lamy - "La Vie est belle"		
R O S E	5.00	17.50
Provence - Valérie Courrèges - "Le Vent dans les voiles"	5.00	17.50

BOISSONS CHAUDES

Café espresso 1.50	Double espresso 2.90
Décaféiné 1.60	Café Viennois 4
Noisette 1.60	Cappuccino 4
Chocolat chaud 3.30	Thés / Infusions 3

DIGESTIFS

La Goutte de la Maison [4cl] 7
Rhum Zacapa centenario - Guatemala - 23 ans [4cl] 11
Whisky Nikka - From the barrel - Double matured blended - Japon [4cl] 9
Whisky Old Pulteney - Sigle malt - Ecosse - 12 ans [4cl] 11
Bas Armagnac Darroze - Les grands assemblages - 8 ans [4cl] 10
Cognac Park - Borderies Mizunara - 12 ans [4cl] 13
GET 27 / 31 [6cl] 5.50

VINS BOUTEILLE

B U L L E S

Gaillac - La Ferme du Vert - L'Angelou 28
Domaine Maxime Blin - Champagne Grande Tradition 64

B L A N C S S E C S D E G A I L L A C

Laurent Cazottes - Champêtre 21
Domaine Philémon - Perlé 18.50
Domaine Pech del Cel - Près du Coeur 26
Natacha Lamy - La Ptite Mignonne 23
Domaine de l'Arpette - L'Arpette Dégaine 27
Domaine Plageoles - Mauzac Vert 23.50

B L A N C S S E C S D ' A I L L E U R S

Domaine Capmartin - Cosmique 27
Denis Pommier - Chablis 49
Domaine Tardieu Gal - Sauvignon Blanc 25
Domaine les Hautes Terres - Panorama 27

R O U G E S D E G A I L L A C

Domaine Plageoles - Braucol 23.50
Domaine de l'Arpette - Pompette 27
Domaine Pech del Cel - Jour K 23
Domaine de la Ferme du Vert - Cado Tsoun 23
Château Mayragues - 1609 25
Domaine Causses Marines - Peyrouzelles 19.50
Château terride - Ta main sur mon chemin, Duras 29

R O U G E S D ' A I L L E U R S

Mas Foulaquier - Les Montagnes Bleues 35
Domaine Capmartin - Pimpant 27
Château Simian - La Louronne 35
Domaine Tardieu Gal - Gamay et Côt 25
Château Massereau - Cuvée K 42

R O S E S

Valérie Courège - Le Vent dans les Voiles 25

LA DISTILLERIE CAZOTTES

Eaux de vie artisanales [4cl] 9.50
[Poire William's / Reine claudé dorée / Pomme pomme gueule]
Liqueurs artisanales [4cl] 6
[Prunelle / Coing sauvage]