

À PARTAGER OU PAS !

POUR L'APÉRO, EN ENTRÉE OU POUR TOUT UN REPAS

Pour plus de convivialité, nos assiettes peuvent être servies au fur et à mesure de leur préparation

Croquette de pied de cochon [La pièce] 1.70

Croustillant de tapioca à la tomme de Rodez [La pièce] 1.80

Planche de charcuterie Tarnaise 11

Patatas et padron frits | mayonnaise piquante 7.50

PAIN FICELLE À LA TOMATE FLEUR DE SEL ET HUILE D'OLIVE DE CASTELNAU 8

Avec chiffonnade de Jambon Tarnais 13

Avec anchois de Méditerranée 14

Salade | poulet frit | sauce César | croutons | oeuf dur | Rodez râpé 8.50 [En plat 16]

Focaccia au chèvre du Pic | miel de Gégé | pesto | tomates cocktail | mélange de salade 9 [En plat 17]

Tomates de Castelnau | vinaigrette spéciale | mozzarella Occitane | olive et basilic 8.50 [En plat 16]

PLATS

Cuisse de canard confite | pommes de terre au four ravigotés 19

Le Big Miral avec frites ou salade 18.50

[Burger de bœuf | tomme de brebis | poudre de lard | pickles | tomate | sauce Miral]

Dos de Truite | courgettes à la tomate | sauce au vin de voile 22

Magret de Canard à la braise 28

Avec patatas frits | padron | mélange de salade | sauce choron

[Environ 450g, seul ou à partager]

LE PLAT DU JOUR À LA BRAISE

FROMAGES DE CHÈVRE DU PIC | CONFITURE DE GUINE 9.50

DESSERTS

Crème brûlée 7.50

Croustillant et crémeux chocolat | glace caramel 9

Clafoutis Abricot nectarine | glace romarin 8

Pêche Melba | crème glacée | chantilly | amandes | coulis de fruit rouge 8.50

Fruits Rouges marinés au jus de fraise | sorbet fromage blanc et crémeux chocolat blanc 9.50

GLACES ET SORBETS MAISON ×1|2|3 3.50 | 6 | 8

Crème glacée aux œufs | Caramel

Fraises | Agrumes-Nectarine | Fromage blanc | Abricot

[Supplément chantilly] 1.50

NOS MENUS D'ÉTÉ

MENU DU MIDI 25

[Entrée Plat ou Plat Dessert] 21
[Du lundi au vendredi hors fériés]

Tomates de Pays en gaspacho

ou

Melon et pastèque d'ici | mozzarella d'Occitanie | glace olive basilic

Poulet de De Pierpont à la braise | courgettes à la tomate | sauce choron

ou

Suggestion du midi

Pêche Melba

ou

Notre Fontainebleau aux fruits rouges

MENU DES ARCADES 35

[Entrée Plat ou Plat Dessert] 29
[Samedi et dimanche midi et tous les soirs]

La tomate au meilleur de sa forme

Le plat du jour à la braise

Fruits rouges marinés au jus de fraise | sorbet fromage blanc et crémeux chocolat blanc

MENU ENFANT 12

Sirop à l'eau

Le Petit Big Miral | frites

Crème glacée maison | chantilly