

LE TERMINUS

• PLANCHA - TAPAS - MOJITO BAR •

EN ENTRÉE

Le saumon et le foie gras sont réalisés par nos soins et vendu pour emporter

FOIE GRAS EN TERRINE CHUTNEY DE PRUNEAUX 13€00

Terrine de foie gras IGP, chutney de pruneaux, fait « maison »

MINI VILLENEUVOISE 12€00

Salade de gésiers, pruneaux, toast foie gras, œuf, tomate, noix

TARTINE DE SAUMON FUME, CREME CIBOULETTE 9€50

Salade, saumon fumé au bois de hêtre, fromage frais, citron, pain, ciboulette

NOS PLATS

FISH OF THE DAY, POISSON DE LA CRIEE 18€50

Poisson du jour en fonction des arrivages

OMELETTE AUX CEPES 17€50

Œufs fermiers, cèpes, persillade, frites et salade

RIS DE VEAU AUX MORILLES 27€50

Ris de veau de gorge, sauce morilles, tagliatelles

POULET FERMIER DE « MONSEGUR » 16€50

Poulet fermier (élevé à Monségur dans le 47) rôti et son jus, frites, salade

CONFIT DE CANARD FRITES 16€50

Confit de canard, peau bien croustillante, frites et sauce échalotes, salade

TAGLIATELLES AU MAGRET, FOIE GRAS POELE ET CEPES 25€50

Tranches de magret à la plancha, sauce crémée aux cèpes, foie gras poêlé

LES SALADES

QUI S'APPELERIO CESAR 17€50

Salade, sauce césar, poulet pané, chips porc, œuf planché, tomates séchées, croutons, câpres, parmesan

SALADE VILLENEUVOISE, les pruneaux c'est nous...pas Agen 18€50

Salade, œuf, tomate, gésiers, confit de canard, pruneaux, noix, foie gras

SALADE TERRE ET MER 17€50

Salade, œuf, saumon fumé, Brick, Saint Marcelin, Parmesan, noix, croutons, fromage frais, pain

NOS GRILLADES

ENTRECOTE 350gr 22€50

Servi avec frites, salade, sauce au choix

MAGRET DE CANARD ENTIER 23€50

Servi avec frites, salade, sauce au choix

FILET DE BŒUF Façon Rossini 26€50

Servi avec frites, salade, escalope de foie gras

Supplément ESCALOPE DE FOIE GRAS 6€00

Supplément TIMBALE DE CEPES 6€00

Supplément SAUCE AUX MORILLES 7€00

NOS DESSERTS

TIRAMISU CLASSIQUE 7€00

CAFÉ GOURMAND (crème brûlée, tiramisu, profiterole choco) 8€00

COUPE AFTER HEIGHT (glace menthe choco, GET 27) 7€00

COUPE COLONEL (glace citron, vodka) 7€00

TARTE FINE AUX POMMES GLACE 7€00

CREME BRULÉE 7€00

LE DESSERT DU CHEF (à l'ardoise) 7€00

PROFITEROLES CHOCO ou CARMEL BEURRE SALE 7€00

DAME BLANCHE, CAFE ou CHOCOLAT LIEGEOIS 7€00

- POUR LES p'tites CANAILLES -

POULET PANÉ OU STEAK haché de BOEUF (frites ou pâtes)

2 boules de glace, salade de fruits ou fromage blanc

10€00 (jusqu'à 12 ans)

LE TERMINUS

• PLANCHA – TAPAS – MOJITO BAR •

- RIPAILLE ET CANAILLE -

ASSIETTE DE FRITES	3€50
BŒUF (250gr) EN TAPAS, FRITES, sauce tartare	15€00

TIMBALES à l'ardoise

- La timbale	5€00
- Les 3 timbales	13€00
- Les 5 timbales	19€00

LES PLANCHES

- <u>Charcutière</u> - jambon sec, saucisson, chorizo, pâté, boudin, beurre, cornichons	19€00
- <u>Mixte</u> - jambon sec, chorizo, pâté, Brie, Brock, chèvre, beurre, cornichons	19€00
- <u>Terre mer</u> - jambon sec, pâté, chorizo, saucisse sèche, beignets de calamar, saumon fumé	20€00

Nos vins

- Verre de Buzet (rouge, blanc ou rosé) 15 cl -----	3€50
- Pichets de Buzet (rouge, blanc ou rosé) 25 cl -----	4€50
- Pichets de Buzet (rouge, blanc ou rosé) 50 cl -----	6€50
- Verre de Saint Chinian (rouge, blanc ou rosé) 15 cl -----	4€70
- Verre de Pic Saint Loup 15 cl -----	5€50

- LA CAVE - (Ce tarif tient compte du droit de bouchon 6€00) -

Nos Champagnes

- TAITTINGER Brut cuvée prestige ----- 60€00
- IRROY ----- 50€00

Vins Régionaux rouges :

- Cahors Château Le cèdre 2019 ----- 48€00
- Pécharmant La closerie 2020 ----- 18€00
- Buzet BARON D'Ardeuil 2019 ----- 17€00
- Le BILOUTE IGP 2019 « Borde haute » ----- 21€00

Vins de Bordeaux rouges :

- Châteaux d'Arsac, Margaux 2018 ----- 48€00
- Château Haut-Marbuzet, saint Estephe 2018 ----- 58€00
- Château La Rose Vircoulon 2018, Gd cru classé ----- 36€00
- Château Coucheroy Pessac-Léognan 2019 ----- 29€00

Vins du sud rouges :

- Pic saint Loup 2020 « sentier du loup » ----- 25€00
- Saint Chinian Puech du Vila AOP 2019 ----- 20€00

Côtes du Rhône et Bourgognes rouges :

- Crozes-hermitages 2020 ----- 32€00
- CÔTeS du Rhône 45°parallele 2020 ----- 19€00

Nos vins Blancs :

- Saint-Véran 2020 ----- 27€00
- Puech du Viala 2020 ----- 20€00

Nos vins Rosés :

- Château de Bernes (Côtes de Provence) 2021 ----- 28€00
- S.trop (IGP Méditerranée) ----- 19€00
- Saint Chinian Puech du Viala 2020 ----- 20€00

Apéritifs

Ricard	2cl	3€00
Whisky, Gin, Vodka, soda	2cl 3€, 4cl	6€00
Porto, Muscat, Martini (bl/rg), suze		5€00
Kir cassis, pêche, myrtille (15cl)		5€00
Kir Royal		8€00
Coupe de champagne (12cl)		7€00

Bières

Heineken	25cl	3€50,	50cl	6€50
Affligen	25cl	4€30,	50cl	8€00
Ciney blonde	25cl	4€50,	50cl	8€50
Edelweiss blanche	25cl	4€50,	50cl	8€50
Mort subite cerise	25cl	4€80,	50cl	9€00
Panaché, Monaco, Picon,	25cl			3€80

Cocktail sans Alcool

Virgin Mojito	6€00
Virgin collada	6€00
Tutti frutti	6€00

Cocktail

Cointropolitain (cointreau, cramberry, jus citron)	8€00
Gin Fizz (Gin, jus de citron, eau gazeuse, sucre)	8€00
Russian Mojito (Vodka, citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre)	8€00
Mojito Classic (Rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre)	8€00
Mojito Fruits (Fraise, Framboise, Passion, Ananas, Yuzu)	8€50
Spritz	7€00
Pina Colada (Rhum, ananas, coco)	8€00
White Russian (Vodka, liqueur de café, crème)	8€00

Les Dijos (4cl)

Whisky Japonais Togouchi	10€00
Jack Daniel's	8€00
Rhum (Diplomatico, Kraken)	8€00
Armagnac à Pinpin	8€00
Poire locale (Vitalis)	8€00
Get 27 (6 CL)	6€00

Boisson chaudes

Café, déca, noisette	1€50
Double espresso	2€80
Grand crème	3€00
Cappuccion	4€50
Chocolat chaud	3€50
Thé, infusion	3€00
Irish Café	7€50

SOFT

3€20

Coca, coca zéro 33cl , Orangina 25cl

Jus fruits 20cl (Ananas, pommes, abricots, ACE, Tomate)

EAUX

Perrier	3€20
Abatilles	50cl 3€50, 1 litre 5€
Abatilles pétillante	50cl 3€50, 1l 5€