Le Patio



Service du vendredi au dimanche
de 19h30 à 21h, sur réservation

Envies salées

Pour commencer

Petit pot apéro & grissini - Artichauts à la truffe	*6,80€*
Petit pot apéro & grissini - Olives noires, figues et noix	*6,80€*
Petit pot apéro & grissini - Lentilles corail, pignons & curry	*6,80€*
Petit pot apéro & grissini - Tomates rôties, carottes & céleri	*6,80€*
Caviar d'aubergine au basilic	*6,50€*
Petite salade du jour	*7€*
Rillettes de canard	*6,50€*
Pâté au foie gras	*8€*
Jambonneau à l'ancienne	*9,50€*
Velouté de betterave à l'estragon	*9€*
Velouté de carotte au lait de chèvre	*9€*

Plats cuisinés

Joue de loup au fenouil	*12€*
Brandade de morue	*15€*
Millefeuille de foie gras *(gratin de pommes de terre et foie gras)*	*15€*
Curry de porc au lait de coco, semoule épicée	*18€*
Tajine de poulet au citron confit, semoule épicée	*18€*
Sauté de canard aux pruneaux & carottes	*19,50€*
Moelleux de joues de porc à la bière	*19,50€*
Joue de bœuf au Gaillac et aux champignons	*19,50€*
Soupe albigeoise *(potée au confit de canard, poitrine de bœuf, fèves, choux vert et légumes)*	*14€*
Cassoulet au confit de canard - *780 gr / 1-2 parts*	*20€*
Cassoulet au confit de canard - *1 kg / 2 parts*	*29€*
Cassoulet au confit de canard - *1,4 kg / 3 parts*	*36€*
Risotto crémeux aux champignons	*12€*
Parmentier de légumes	*12€*

PLATS ENFANTS :

Hachis parmentier	*12€*
Blanc de cuisse de poulet, mousseline de carottes et patates douces	*14€*

Envies sucrées

Salade de fruits du jour	6€
Croquants de Cordes	6€
Mesturet rhum raisin *(spécialité tarnaise à base de potiron)*	7€
Compotée de pomme aux éclats de châtaignes confites	7,50€
Financier au café et noisettes	7,50€
Coupe Griottine *(glace vanille meringuée, pignons, cerises au Kisrch)*	10€
Boule de glace ou sorbet *(chocolat, vanille, café, fraise, citron, nappage chocolat, caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges)*	3€

vegan

Suggestions salées & sucrées

Voir ardoise

Vins du Tarn

	Bouteille	Verre
Blanc		
Au commencement - Domaine Gayrard - IGP Côtes du Tarn (75 cl) *Fraîcheur, légèreté et attaque vive aux arômes d²agrumes, de pêche et d'abricot, finale épicée qui réveille les papilles (100% Sauvignon)*	20€	4€
Cuvée Héritage - Domaine de Labarthe - Gaillac AOC Bio (75 cl) *Vin blanc sec élevé en barrique de chêne 9 mois, nez élégant et intense de pêche et de vanille, attaque charnue et ample sans agressivité sous des tanins fondus et savoureux avec beaucoup de longueur (Loin de l'œil, Mauzac, Muscadelle)*	24€	5€
Vin Blanc Vendanges Tardives - Domaine Rotier - Gaillac AOC Bio (50 cl) *Un grand vin blanc moelleux très concentré, opulent et complexe. Très équilibré, il offre des arômes d'abricot, de figues, de coing (100% Loin de l'œil)*	34€	7€
Loin de l'œil - Domaine Gayrard - Gaillac AOC Bio (75 cl) *Harmonieux, riche, ample, notes de truffe noire, de poire, de sous-bois, tanins fins, rond minéral, corps structuré, bonne intensité, longue persistance (100% Loin de l'oeil)*	28€	6€
Rosé		
Les Gravels - Domaine Rotier - Gaillac AOC Bio (75 cl) *Vin aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise), complétés d²une pointe de fruits noirs et d'épices, gouleyant et bien équilibré avec une finale prolongée sur le fruit (85% Duras, 15% Syrah)*	19€	4€
Rouge		
Sortilèges - Domaine Duffau - Gaillac AOC Bio (75 cl) *Vin fruité et épicé aux arômes de poivre, fruits noirs et réglisse, ample avec une belle fraîcheur en finale. Coup de cœur Guide Hachette 2026 (70% Syrah, 30% Braucol)*	19€	4€
Cuvée Guillaume - Domaine de Labarthe - Gaillac AOC Bio (75 cl) *Le Braucol à son meilleur dans ce vin de haute expression. Parfums de fruits rouges et vanille, attaque franche et épicée, grande finesse tannique, ensemble ample, long, soyeux (100% Braucol)*	28€	6€
Renaissance - Domaine Rotier - Gaillac AOC Bio (75 cl) *Elevé en barrique de chêne 12 mois, puissant avec un nez de fruits (cassis, cerise,...) rehaussé d'une touche réglissée, épicée et poivrée, bouche ample, tanins bien présents, finale fruitée (35% Braucol, 30% Duras, 25% Syrah, 10% Prunelart*	28€	6€
L'Âme - Domaine Rotier - Gaillac AOC Bio (75cl) *Un superbe vin dense et intense, d'une couleur pourpre sombre, il offre des arômes de fruits rouges et noirs, des notes poivrées, une bouche charnue, fraîche et soyeuse et une très longue finale (80% Duras, 20% Braucol)*	44€	-
Les Seigneurines - Domaine de Larroque - Gaillac AOP Bio (75 cl) *Robe profonde d'un pourpre intense, nez corsé, arômes de fruits noirs, de groseille et de cerise. Un vin aux tanins fins élevé un an en barrique avec une belle longueur en bouche. Deux étoiles au Guide Hachette 2025 (60% Braucol, 30% Syrah, 10% Prunelart)*	28€	6€
Bulles		
La Bulle en Rose Extra Dry - Terroir de Lagrave (75 cl) *Un rosé acidulé et très légèrement sucré aux bulles fines et vives. Ce Duras a de frais arômes de fleurs et de fruits, une couleur délicate et une bouche éclatante (100% Duras)*	22€	-
Champagne Brut - Cuvée Abigaël - Domaine Minard & Filles (75 cl) *Nez fruité sur des arômes de fraise, cassis et zeste d'orange, attaque tout en finesse, arômes de fraise des bois et de groseille, teintés de notes de miel, finale surprenante par sa fraîcheur et ses notes citronnées*	49€	-

Boissons

Spritz	-	8€
Bière artisanale bio Blonde - *33 cl La Berlue*	6€	-
Bière artisanale bio Blanche - *33 cl La Berlue*	6€	-
Softs - *33 cl Coca-Cola, Ice Tea, San Pellegrino Limonata*	3€	
Jus de fruit artisanal (pomme, raisin, poire) - *1l*	6€	2€
Eau minérale plate - *1l Evian*	3€	-
Eau minérale pétillante - *1l San Pellegrino*	4€	-
Café, thé, tisane	2€	

6€

Formule à picorer

olives, chips artisanales, & amandes au curry