

Prix TTC, service compris.

"Fait maison"

préparé sur place à partir de produits bruts.

Origine des viandes :

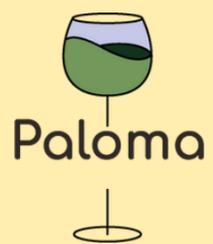
Pigeon, porc, veau et truie : origine France.

Allergènes :

Nos plats peuvent contenir des allergènes majeurs.

Liste disponible sur demande.

Merci de signaler toute allergie.



Que manjam ?

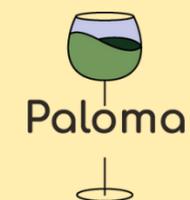
Ici, on picore, on partage, on savoure.

Nos tapas, pensés pour deux, se goûtent à plusieurs.

Comptez quatre tapas pour combler deux gourmands,
et un bel accompagnement pour chacun, tout
simplement !

Une touche sucrée pour finir en beauté ?
Nos desserts vous souffleront un dernier sourire !

“Bon apetés, bon apétit, et surtout... bon
moment !”



TAPAS



Houmous Lombersois

Pain toasté ail rose de Lautrec, tomates confites

7 €



Gaspacho verde

Pastèque grillée, huile piment

8 €



Bouchée truite en gravlax

Tagliateli de courgette, brousse de brebis et citron

8 €



Pâté en croûte de pigeon

Gel figue et pickles

12 €



Planche dégustation

à la découverte du pigeon, condiment

18 €



Brochettes de pigeon

Ketchup de pêche, pickles

10 €



Croquetas de pigeon

Crème fraîche aux herbes, gel xeres

12 €



Planche de fromage français

Confiture maison tout en douceur...

14 €



Paloma



Végé



Viande



Poisson



Fromage



ACCOMPAGNEMENTS

pour une personne

Patatas bravas

5 €

Bol salade feta

4 €

Caviar d'aubergine

4 €

DESSERTS

Crème brûlée

Au lait entier tarnais, fleur d'oranger

6 €

Mousse choco-verveine

Crumble noisette, poudre de verveine

9 €

Tiramisu estival

Fruits de saison, poivre de sichuan et herbes du jardin

8 €

MENU ENFANT

10 €

“Croque gamin” ou Croquetas de pigeon

Patatas “pas !” bravas

Glace albigeoise



Paloma



SOFT

COLA Bio et local par Berlue, coca-cola tarnais, 33 Cl 4 €

LIMONADE, Citron vert / Vanille, Berlue, 33 Cl 4 €

THE GLACE, bio et local par berlue, saveur peche 33 Cl 4 €

ROOIBOS 4 €

JUS DE POMME 2,5 €

DIABOLO 3 €

SIROP A L'EAU 2 €

EAU PLATE en bouteille 1L 2,5 €

EAU GAZEUSE en bouteille 1L 3 €

BOISSONS CHAUDES

CAFE Espresso 1,5 €

DECA Espresso 1,5 €

INFUSION 2 €



Qué bevèm ?

BIERE

OLGA, Blonde type Pils 4,5% 33 cl 4,50 €

Douce aux parfums floraux et herbacés 75 cl 8,50 €

SAM, Ambré, bière de fermentation haute 6% 33 cl 4,50 €

Arome de fruits cuits, touche caramélisée

ROBERT, Brune type Bock, fermentation basse 5,6% 33 cl 4,50 €

Sèche et légère avec de subtils arômes de torréfaction

ZEPHYR, Bière blonde de fermentation mixte 75 cl 10 €

vieillie au fût de chêne 5,3%

Similitude à un cidre brut aux arômes de pomme

SANGRIA, au verre 20 cl 5 €



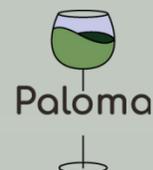
Vin

BLANC

- AOP GAILLAC "Herbe folle" Sec 2023 Domaine Les Vignals** Bouteille 21 €
→ Sec et aromatique, sur les fleurs blanches et la pomme verte
- IGP LANDES "Sables fauves" 2024 Domaine de Laballes** Bouteille 19 €
→ Sec et fruité, arômes de pêche blanche et d'agrumes
- IGP CÔTES CATALANES "Grenache gris" 2024 Tramontane** Bouteille 19 €
→ Sec, amples et rond en bouche, salin et minéral
- IGP CÔTES DE GASGOGNE "La Demoiselles" 2024 Domaine de Laballe** Bouteille 23 €
→ Tendre ou demi-sec, arômes de pêche de vigne et d'abricôté

ROSÉ

- AOP GAILLAC "Herbe folle" 2024 Domaine de Vignals** Bouteille 21 €
→ Joli rosé gourmand, sec' entre fruité et vivacité
- AOP LUBERON "Éléphant rose" 2024 Les Animaux Perrin et Fils** Verre 6 € 17 €
→ Rosé sec, équilibré à la fraîcheur provençale



ROUGE

- AOP GAILLAC "Duras/Braucol" 2024 Domaine Les Vignals** Bouteille 22 €
→ Vin léger, gourmand et croquant aux arômes de framboises et de myrtilles
- IGP COTES CATALANES "Grenache Noir" 2024 Tramontane** Bouteille 19 €
→ Cépage Catalan en expression de fruit rouge : cerise et menthol
- AOP VENTOUX "Fourmi rouge" 2024 Les Animaux Perrin et Fils** Verre 6 € 17 €
→ Assemblage syrah, grenache, carigan et Cinsault : fruits rouges

BULLE

- VDF "Indigene" Brut blanc de blanc Domaine Chiroulet, FEZAS.P** Bouteille 29 €
→ Fraicheur, mineralite, fruitée et gourmandise

*"Une sélection Minéral et Pâturage,
par Jean-Luc PLANELLES"*



MINÉRAL&PATURAGE

vins et fromages

MINERAL & PATURAGE

1-3 rue des Pasteliers

La Renaudie

81000 ALBI

09 83 88 78 86