



L'Empreinte

Restaurant bistrannique

“

C'est à vous de laisser votre Empreinte dans le restaurant : demandez au serveur de vous prendre en photo avec un polaroid, et laissez-nous un plat que vous aimeriez voir revisité.

Un souvenir d'enfance, de voyage ou simplement une envie gourmande !

Nous ferions de notre mieux pour mettre ce plat à notre carte avec notre petite touche maison !

”





BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits Maison Rauch ————— 3€

Orange, Pomme, Abricot, Cranberry, Tomate, ACE

Sirop à l'eau ————— 1,50€

Grenadine, Pêche, Violette

Thé glacé maison ————— 3€

Bière blonde 0% ————— 6€

Mocktail - Le Toulousain ————— 7€

Sirop de violette, Indomptable, citron



BOISSONS CHAUDES

Thé ————— 2,50€

*Thés verts, blancs ou noirs, nature ou parfumés
Demandez notre carte des thés Folliet*

Infusion ————— 2,50€

Demandez notre carte des infusions

Café ————— 1,50€

Chocolat chaud ————— 3€

BOISSONS FRANÇAISES PÉTILLANTES

- Maison Necense -

Limonade ————— 3€

Écorce de citron, verveine

Tonic ————— 3€

Écorce d'orange, gentiane, baie de Genièvre

Ginger beer ————— 3€

Gingembre, piment oiseau

Canopée ————— 3€

Menthe verte & poivrée, bourgeon de pin

Indomptable ————— 3€

Fleur de sureau, reine des prés

EAUX

**Plate ou pétillante
micro-filtrée**

1€

Prix et service compris

BOISSONS AVEC ALCOOL

Kir	3€
Ricard	2,50€
Coupe de méthode ancestrale	6€
Coupe de champagne	9€
Le Saint-Orennais	10€
<i>Rhum, crème de cassis, St Germain, ACE</i>	
L'Auziellois	8€
<i>Cidre, gin, tonic</i>	

BIÈRES

Pression	25cl / 50cl
<i>Blonde</i>	<i>3,50€ / 6,50€</i>
<i>Ambrée</i>	<i>4,50€ / 8,50€</i>
<i>IPA</i>	<i>4,50€ / 8,50€</i>
Bouteille (33cl)	
<i>Blanche</i>	6€
<i>Triple</i>	5€
<i>Fruits rouges</i>	5€

LIQUEURS & DIGESTIFS

Liqueur d'Armagnac (4cl)	7€
<i>Abricot, Citron, Framboise, Amande</i>	
Liqueur (6cl)	4€
<i>Clémentine, Pomme, Poire, Pêche</i>	
Rhum, Eau de vie de riz, Gin (4cl)	5,50€

RETROUVEZ NOS VINS SUR LA DERNIÈRE PAGE

Prix et service compris

LE MIDI

(du mardi au vendredi)

Plat	17€
Entrée + Plat	21€
Plat + Dessert	21€
Entrée + Plat + Dessert	25€

ACCORD METS & BOISSONS



Assiette de fromages - 7€
de la « Crèmerie des biquettes », chutney

Prix et service compris

ENTRÉES

Taboulé

menthe, agrumes et grenade

Choux rouge rôti

crémeux de mozzarella, carvi

Tempura de crevettes

sauce cocktail

PLATS

Poulet au curcuma

riz complet et carottes

Filet d'aiglefin

pommes de terre grenaille en persillade

Tagliatelles fraîches

sauce betterave et fromage

DESSERTS

Tarte tatin pomme-rhubarbe

Verrine châtaigne-mascarpone

Café gourmand

LA CARTE

(uniquement le soir et le week-end)

ACCORD METS & VINS

2 verres

Entrée + Plat

8€

3 verres

Entrée + Plat + Dessert

11€

Prix et service compris

ENTRÉES

Carpaccio de betteraves - 10€

en trois textures, vinaigrette au miel et mousse au chèvre

Truite fumée au thym - 11€

tuiles coriandre et crème à l'aneth

Velouté d'artichaut - 9,50€

chorizo et croûtons

PLATS

Lapin aux olives - 24,50€

jus réduit, déclinaisons de panais et carotte

Cabillaud skrei - 25€

pâtes fraîches et sauce aux coquillages

Brochette de magret de canard à l'orange - 26€

cuisson rosée avec duo de pommes de terres sautées à l'orange

Curry de légumes - 23,50€

au lait de coco et quinoa

DESSERTS

Gros cookie - 9,50€

chocolat et piment d'espelette

Île flottante - 8,50€

mousse de poire et caramel

Assiette de fromages - 10,50€

de la « Crèmerie des biquettes », chutney

Café gourmand - 7,50€

LA CARTE DES VINS



VINS BLANCS

Au verre

<i>Colombard-Sauvignon – I.G.P. Côtes de Gascogne – Domaine Guillaman (32)</i>	4€
<i>Gros Manseng – I.G.P. Côtes de Gascogne – Domaine Guillaman (32)</i>	5€
<i>Chardonnay – I.G.P. Pays d'Oc – Domaine des Lauriers (34)</i>	6€

À la demi-bouteille

<i>Conviction – A.O.P. Faugères – Château chenaie (34)</i>	21€
--	-----

À la bouteille

<i>Colombard-Sauvignon – I.G.P. Côtes de Gascogne – Domaine Guillaman (32)</i>	17€
<i>Gros Manseng – I.G.P. Côtes de Gascogne – Domaine Guillaman (32)</i>	21€
<i>Chardonnay – I.G.P. Pays d'Oc – Domaine des Lauriers (34)</i>	29€
<i>Douceur d'Automne – A.O.P. Gaillac – Domaine la croix des Marchands (81)</i>	21€
<i>Picpoul de Pinet – A.O.P. Picpoul de Pinet – Domaine des Lauriers (34)</i>	27€
<i>Viognier – IGP Pays D'Oc – Domaine Moulinier (34)</i>	30€
<i>Conviction – A.O.P. Faugères – Château chenaie (34)</i>	29€

VINS ROSÉS

Au verre

<i>Rosé tradition – A.O.P. Gaillac – Domaine la Croix des Marchands (81)</i>	5€
--	----

À la bouteille

<i>Rosé tradition – A.O.P. Gaillac – Domaine la Croix des Marchands (81)</i>	19€
<i>Rosé pastel – A.O.P. Costères de Nîmes – Château Valcombe (30)</i>	29€

LA CARTE DES VINS



VINS ROUGES

Au verre

<i>Échine d'âne</i> – I.G.P. Saint-Guilhem-le-desert – Domaine Fonjoya (34)	5€
<i>Merlot/Cabernet</i> – I.G.P. Côtes de Gascogne – Domaine Guillaman (32)	4€
<i>Syrah/Grenache</i> – I.G.P. Pays D'Oc – Domaine des lauriers (34)	6€

À la demi-bouteille

<i>Clos St Estève</i> – A.O.P. La Clape – Domaine Combe des Ducs (50)	22€
---	-----

À la bouteille

<i>Échine d'âne</i> – I.G.P. Saint-Guilhem-le-desert – Domaine Fonjoya (34)	25€
<i>Merlot/Cabernet</i> – I.G.P. Côtes de Gascogne – Domaine Guillaman (32)	18€
<i>Syrah/Grenache</i> – I.G.P. Pays D'Oc – Domaine des lauriers (34)	25€
<i>Clos St Estève</i> – A.O.P. La Clape – Domaine Combe des Ducs (11)	27€
<i>Le Mourel</i> – A.O.P. Minervois La Livinière – Mas Paumarhel (34)	38€
<i>Désyrhable</i> – A.O.P. Corbières – Domaine du Grand Arc (11)	36,50€

LES BULLES

À la coupe

<i>Méthode ancestrale</i> – A.O.P. Gaillac – Domaine la Croix des Marchands (81)	6€
<i>Champagne Février</i> – Maison J.Marie Février	9€

À la bouteille

<i>Méthode ancestrale</i> – A.O.P. Gaillac – Domaine la Croix des Marchands (81)	28,50€
<i>Champagne Février</i> – Maison J.Marie Février	53€