

# CARTE DE PRINTEMPS

« Mon équipe et moi-même sommes heureux de vous accueillir chez Coteaux & Fourchettes.

Nous vous assurons de la qualité et la fraîcheur de nos produits, issus majoritairement de producteurs locaux. Nos pains et nos pâtisseries sont faits maison. La carte change tous les 15 jours.

Chaque assiette est préparée « minute » ce qui nécessite un certain temps... nous comptons sur votre compréhension et votre patience.

Je vous souhaite un agréable moment en notre compagnie et reste, comme toute l'équipe, à votre disposition...

*Je suis juste à côté... »*









*Cyril Glémot, Chef de cuisine*

## Menu Suggestions

(Uniquement le midi sauf le dimanche)

Ce menu change chaque jour.

Il vous sera annoncé de bouche à oreille par Romain.

					
<b>Plat et café gourmand</b>	<b>Entrée et plat ou plat et dessert</b>			<b>Entrée, plat et dessert</b>	
<b>16 €</b>	<b>19€</b>			<b>22€</b>	
					

## Menu Enfants

(moins de 12 ans)

Un plat et un dessert suivant l'appétit de nos jeunes convives

**14 €**

*Les prix s'entendent TTC – Service compris*

Pour le plaisir de la dégustation, le restaurant et sa terrasse sont « **non fumeur** ».

Un espace extérieur est mis à la disposition des fumeurs.

# Menu Coteaux

Mise en bouche



Foie gras de canard cuit au sel, chutney de poires à la cannelle et au gingembre confit,  
réduction de Basilieus

Ou

Délice de caviar d'aubergines à la brousse de brebis et dentelle de parmesan

Ou

Entrée du jour



Pigeon de la Lance rôti, polenta d'asperges vertes et tomates confites, jus corsé à la syrah

Ou

Pavé de cabillaud poêlé sur sa peau, fricassée de petits pois et cocos blancs à la coriandre,  
écume de corail d'oursin

Ou

Suggestion du jour



Assortiment de fromages affinés par « Lou Canestéou »



Compotée de fraises flambées au Grand Marnier,  
espuma de fromage de blanc au citron vert et cœur glacé vanille

VDT, Vignerons de St Sardos « Rosé Doux », 10 cl : 6€

Ou

Coco-choco : dacquoise à la noix de coco et mousse au chocolat Guanaja,  
glace au lait de coco

VDP de la Méditerranée, Domaine Grand Jacquet « Gourmand de Vigne », 10 cl : 6€

Ou

Dessert du jour

**35 € / 29 € (sans le fromage)**

*Les prix s'entendent TTC – Service compris*

Pour le plaisir de la dégustation, le restaurant et sa terrasse sont « **non fumeur** ».  
Un espace extérieur est mis à la disposition des fumeurs.

# Menu Fourchettes

Mise en bouche



Croustillant de pied de porc et queues de langoustines rôties, émincé d'endives à la graine de moutarde et à l'estragon

Ou

Carpaccio de St Jacques à la citronnelle, fenouil confit à l'orange, asperges blanches en salade vinaigrette de réduction d'agrumes



Filet de pageot de Méditerranée poêlé sur sa peau, carottes glacées au cumin et artichauts en barigoule, écume de poivrons rouges

Ou

Déclinaison d'agneau aux légumes croquants : épaule d'agneau confite, brochette de gigot au romarin et carré fumé au thym, jus réduit chocolaté



Assortiment de fromages affinés par « Lou Canestéou »



Variation aux olives noires confites :

Clafoutis, parfait glacé au Maury et crème mascarpone version tiramisù

AOC Maury, Mas Amiel « Prestige » 15 ans d'âge, 10 cl : 7€

Ou

Dôme au chocolat à la mousse Jivara et praliné, glace à la confiture de lait

VDT, Domaine Boisson « Substantia » 10 cl : 6€

**45 / 39 € (sans le fromage)**

*Les prix s'entendent TTC – Service compris*

Pour le plaisir de la dégustation, le restaurant et sa terrasse sont « **non fumeur** ».

Un espace extérieur est mis à la disposition des fumeurs.

# A la Carte

## Entrées

Croustillant de pied de porc et queues de langoustines rôties, émincé d'endives à la graine de moutarde et à l'estragon	21 euros
Carpaccio de St Jacques à la citronnelle, fenouil confit à l'orange, asperges blanches en salade vinaigrette de réduction d'agrumes	20 euros
Foie gras de canard cuit au sel, chutney de poires à la cannelle et au gingembre confit	14 euros
Délice de caviar d'aubergines à la brousse de brebis et dentelle de parmesan	13 euros
Entrée du jour	12 euros

## Viandes

Déclinaison d'agneau aux légumes croquants : épaule d'agneau confite, brochette de gigot au romarin et carré fumé au thym, jus réduit chocolaté	28 euros
Pigeon de la Lance rôti, polenta d'asperges vertes et tomates confites, jus corsé à la syrah	22 euros
Suggestion du jour	19 euros

## Poissons

Filet de pageot de Méditerranée poêlé sur sa peau, carottes glacées au cumin et artichauts en barigoule, écume de poivrons rouges	26 euros
Pavé de cabillaud poêlé sur sa peau, fricassée de petits pois et cocos blancs à la coriandre	21 euros

## Fromages

Assortiment de fromages affinés par « Lou Canestéou »	8 euros
---	---------

## Desserts

Variation aux olives noires confites : clafoutis, parfait glacé au marsala et à la crème de mascarpone version tiramisù	11 euros
Dôme au chocolat à la mousse Jivara et praliné, glace à la confiture de lait	11 euros
Compotée de fraises flambées au Grand Marnier, espuma de fromage de blanc au citron vert et cœur glacé vanille	10 euros
Coco-choco : dacquoise à la noix de coco et mousse au chocolat Guanaja, glace au lait de coco	9 euros
Dessert du jour	8 euros

*Les prix s'entendent TTC – Service compris*

Pour le plaisir de la dégustation, le restaurant et sa terrasse sont « **non fumeur** ».  
Un espace extérieur est mis à la disposition des fumeurs.