

Hors-d'œuvre

RILLETES DE CANETTES	10 €
Cuisses de canettes confites longuement dans la graisse de canard. Servies avec concombre aigre-doux.	
GOUGÈRES À LA MIMOLETTE VIEILLE	7 €
Pâte à choux maison garnie de sauce Mornay à la mimolette. Servies par 4.	
TARAMA DE HARENG FUMÉ	9 €
Servi avec flatbread maison cuit au feu de bois.	
PÂTÉ EN CROÛTE	12 €
Pâte bien beurrée de la pâtissière, cochon et pistaches, mousse de foie de volaille, gelée au porto. Servi avec pickles de légumes maison.	
SAUCISSON À LA TRUFFE DE LA MAISON MILLAS	10 €
À la truffe d'été, séché à l'air libre sur les Monts de Lacagne dans les hauteurs du Tarn.	
ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ	12 €
Escargots français d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.	

Entrées

Histoire de lancer les hostilités.

ŒUF MAYO	3 €
Œuf plein air, mayo maison et ciboulette.	
POIREAUX VINAIGRETTE	7 €
Le classique de bistrot, vinaigrette de la maison, croûtons au beurre et noisettes torréfiées.	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	9 €
Notre version de la soupe à l'oignon. Oignons bien beurrés mouillés au fond de veau et déglacés au porto, gratiné de comté.	
BROCHETTE DE CŒURS DE CANARD AU BBQ	8 €
Cœurs de canard marinés, laqués puis cuits sur la braise. Servis avec harissa maison et sauce yaourt.	
MOULES, BEURRE BLANC, PIMENT	9 €
Cuisinées en marinère et servies avec beurre blanc et huile pimentée.	
CHAMPIGNONS EN PERSILLADE	12 €
Mélange de champignons sautés en persillade, ventrèche de cochon, œuf confit et parmesan.	
SALADE D'ENDIVES ET FOURME D'AMBERT	7 €
Salade d'endives, vinaigrette à la fourme d'Ambert, pommes et noix.	



Accompagnements

FRITES • PURÉE • MESCLUN	4 €
MACARONIS	5 €
Gratinés dans une béchamel au comté.	

Brunch À La Française

LES HUÎTRES DU GRAND BANC (CAP FERRET)	7 €
N°4 pleine mer servies par 3, citron et vinaigre à l'échalote. À accompagner de Txistorra +3€.	
EGG MUFFIN	12 €
Muffin maison, œuf au plat, poitrine grillée, cheddar, sauce hollandaise, cornichons aigre-doux, sucrose et jus de volaille. Servi avec mesclun.	
POULET RÔTI	17 €
Volaille fermière du Sud-Ouest, jus de volaille et ail confit. Servie avec frites maison.	
LE CASSOULET	31 €
Cuisse de canard confite, saucisse, jarret demi-sel braisé toute la nuit et ragoût haricots du Lauragais.	

Plats

On n'invente rien mais on le fait bien.

TARTARE DE BŒUF	15 €
Bœuf français relevé à la française servi avec frites maison.	
SAUCISSE PURÉE	14 €
Saucisse de porc façonnée artisanalement par la Maison Millas, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée.	
BAVETTE DE BŒUF	19 €
Bœuf français. Sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel. Servie avec frites maison.	
SALADE CÉSAR	17 €
Une icône de brasserie. Salade romaine, sauce césar aux anchois, croûtons, œuf dur, blanc de poulet et parmesan.	
ANDOUILLETTE 5A	21 €
Grillée à la cheminée puis servie avec sauce moutarde et frites.	
PÊCHE DU JOUR	19 €
Poisson selon arrivage, embeurrée de chou au vin blanc, beurre blanc safrané, moules et œufs de truite.	
VÉGÉ DU MOMENT	17 €
Tagliatelles liées au velouté de champignons et Ossau-Iraty, servies avec une poêlée de champignons, ail frit et sauge.	

Fromages

SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE CHEF	9 €
Brie de Meaux et Bleu d'Auvergne signés Mimi Crèmerie, Comté vieux du Jura affiné par la Fruitière Lavigny. Goûtez le trio ou choisissez votre morceau préféré. Accompagnée d'un chutney de saison.	

Desserts

PARIS-BREST	9 €
Le grand classique de la maison. Mousseline, coulant praliné et noisettes torréfiées.	
CRÈME BRÛLÉE	8 €
Délicieusement vanillée et parfaitement caramélisée.	
FONDANT AU CHOCOLAT	10 €
Extra fondant comme un fondant Baulois. Servi avec une belle crème anglaise.	
PROFITEROLES	10 €
Choux maison, glace vanille de Madagascar, amandes effilées et sauce chocolat noir.	
TARTE BOURDALOUE	8 €
Un incontournable automnal. À la crème d'amande, poires pochées et amandes effilées.	
GLACES ET SORBETS FAITS MAISON	4 €
Vanille, chocolat ou citron. Arrosées avec la Vodka du Colonel +2€.	
CANELÉ	3 €
Recette de notre pâtissière, pour se maquer avec ton café.	

Hors-d'œuvre

DUCK RILLETES	10 €
Duck leg confit, slowly cooked in duck fat. Served with sweet-and-sour cucumber.	
MIMOLETTE CHEESE PUFFS	7 €
Homemade choux pastry, filled with aged Mimolette Mornay sauce.	
HOMEMADE SMOKED HERRING TARAMA	9 €
Served with house-made flatbread, grilled over a wood fire.	
PÂTÉ EN CROÛTE	12 €
Rich, buttery pastry from the pâtissière, with port jelly, pork, chicken liver mousse, and pistachios. Served with house-made vegetable pickles.	
TRUFFLED SAUCISSON FROM MAISON MILLAS	10 €
Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacaune in the heights of the Tarn.	
ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ	12 €
French snails raised by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountain, parsley and garlic butter. Served by 6.	

Starters

Let's get the good things started.

FREE-RANGE EGGS WITH MAYO	3 €
Homemade mayonnaise and chives.	
LEEKS WITH VINAIGRETTE	7 €
The house favorite with homemade dressing, buttery croutons and roasted hazelnuts.	
GRATINED ONION SOUP	9 €
Our take on the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with comté cheese.	
DUCK HEART SKEWER ON THE BBQ	8 €
Duck heart marinated, glazed and cooked over coals. Served with homemade harissa and yoghurt sauce.	
CHILI BEURRE BLANC MUSSELS	9 €
Prepared in a classic marinère sauce, served with beurre blanc and spicy oil.	
MUSHROOMS EN PERSILLADE	12 €
Mix seasonal mushrooms sautéed with garlic and parsley, thinly sliced pork belly, confit egg yolk and parmesan.	
ENDIVE AND FOURME D'AMBERT SALAD	7 €
Endive salad with fourme d'Ambert dressing, apples and walnuts.	



Sides

FRIES • MASHED POTATOES • MESCLUN	4 €
MACARONI	5 €
Macaroni gratinated in a Comté béchamel.	

Brunch À La Française

OYSTERS FROM GRAND BANC	7 €
N°4 Oysters served in sets of 3, with lemon and shallot vinegar. Served with Txistorra sausage +3€.	
EGG MUFFIN	12 €
Homemade muffin, fried egg, grilled bacon, cheddar cheese, hollandaise sauce, sweet and sour pickles, sucrose and poultry jus. Served with mixed leaves.	
ROASTED CHICKEN	17 €
Free-range poultry from the Southwest, with poultry jus and confit garlic. Served with homemade fries.	
CASSOULET	31 €
Duck leg confit, sausage, all-night braised semi-salted shank and Lauragais bean stew.	

Mains

Nothing new, but well done.

TARTARE	15 €
French raw beef, mixed with herbs and spices served with homemade fries.	
SAUSAGE AND MASH	14 €
Pork sausage made by the butchers at Maison Millas, 8h simmered gravy and churned butter mash.	
FLANK BEEF	19 €
French beef. Served with bearnaise sauce or maître d'hôtel butter and homemade fries.	
CAESAR SALAD	17 €
A brasserie icon. Romaine salad, anchovy caesar sauce, croutons, Datterino tomatoes, hard-boiled egg, chicken breast and parmesan.	
ANDOUILLETTE 5A	21 €
Grilled on the coals. Served with a mustard sauce and homemade fries.	
PÊCHE DU JOUR	19 €
Fresh market fish with buttered cabbage, saffron beurre blanc, mussels, and trout roe.	
TAGLIATELLES, CHAMPIGNONS SAUVAGE	17 €
Tagliatelle with mushroom sauce and Ossau-Iraty cheese, finished with sautéed mushrooms, sage and fried garlic.	

Fromages

CAREFULLY SELECTED BY OUR CHEF	9 €
Brie de Meaux and Bleu d'Auvergne from Mimi Crèmerie, aged Comté from Fruitière Lavigny.	
Enjoy all three or pick your favourite. Served with a seasonal chutney.	

Desserts

PARIS-BREST	9 €
The great classic of the house. Mousseline, praline and roasted hazelnuts.	
CRÈME BRÛLÉE	8 €
With lots of vanilla and perfectly caramelized.	
FONDANT AU CHOCOLAT	10 €
Extra molten like a Baulois fondant. Served with a vanilla custard.	
PROFITEROLES	10 €
Homemade choux pastry, Madagascar vanilla ice cream, sliced almonds and dark chocolate sauce.	
TARTE BOURDALOUE	8 €
The taste of autumn. Made with almond cream, poached pears and sliced almonds.	
GLACES ET SORBETS FAITS MAISON	4 €
Vanilla, chocolate or lemon. Drizzled with the Colonel's Vodka +2€.	
CANELÉ	3 €
Our pastry chef's very own personal recipe, perfect to match your coffee.	