

**Les Frères Venault
Maxime Et Thomas**
Vous accueillent dans leur restaurant
traditionnel du lundi au samedi
pour vous faire apprécier une cuisine du
sud-ouest
et son irrésistible cassoulet



Bon Appétit

fermé le dimanche

Aperitifs

-Pousse Rapière	6.00
-Kir royal	6.00
-Kir au vin blanc	4.00
-Pastis, Ricard	4.00
-Martini	4.00
-Porto,	4.00
-Floc, Muscat, Suze	4.00
-Bière pression : Stella	4.00
-Lefte brune 25cl	4.00
-Grimbergen Blanche 25cl	4.00
-Whisky Black mountain n°1	9.50
-Whisky bullet Rye 95	7.50
-Whisky Bushmills	6.00

Sans Alcools

-Coca, Coca zéro	3.50
-Orangina	3.50
-Fuze tea	3.50
-Schweppes	3.50
-Perrier	3.50
-Sirop	2.00
-Diabolo	2.50
-Jus de fruits	3.50

Orange, pomme, ananas, abricot, tomate

Eaux

	50cl	1L
-San Pellegrino		4.50
-Badoit	3.00	4.50
-Vittel	3.00	4.50

Notre Spécialité

- Cassoulet Maison au confit de canard
manchon & saucisse 20.00
- Cassoulet Royal au confit de canard
cuisse & saucisse 25.00

Entrées

- Foie gras de canard maison 20.00
Toasts & chutney de saison
- Salade de gésiers d'oie confits 16.00
Magret séché, croutons & condiments
- Salade de chèvre chaud 16.00
Jambon sec, tuile tome lotoise & condiments
- Gaspacho Andalou maison 14.00
- Salade landaise 18.00
Gésiers d'oie confits, jambon sec, magret séché, foie-gras,
croutons & condiment

Plats

- Pavé de merlu & aioli 18.00
- Bavette de bœuf 18.00
- Saucisse de Toulouse 16.00
- Brochette de magret et cœurs de canard 22.00
- Magret de canard 25.00
- Cuisse de canard confite 18.00
- Andouillette 5A 18.00
- Burger bœuf Black-angus 18.00
Steack black-angus, tome des montagnes,
chutney de saison
- Burger Canard et foie-gras 22.00
Escalopes de magret, tome des montagnes,
chutney de saison, foie-gras poêlé
- Plat du jour (selon disponibilité) 12.00

MENU ETAPE 27 € Hors boissons

- Salade de gésiers d'oie confits
- Gaspacho Andalou Maison
- Salade de chèvre chaud

-
- Cassoulet maison
 - Andouillette 5A
 - Bavette de bœuf
 - Burger bœuf black-angus
 - Pavé de merlu et aïoli
 - Cuisse de canard confite

-
- Cheesecake fruits rouges & liqueur de framboise
 - Fondant au chocolat maison
 - Coupe de glaces 2 boules
 - Flan maison au caramel

MENU ENFANT 12 € Jusqu'à 12ans

- Soda - Sirop - Diabolo

-
- Cheeseburger
 - Nuggets de poulet
 - Saucisse de toulouse grillée

-
- 2 boules de glaces
 - Moelleux au chocolat maison

Desserts

- Fondant au chocolat maison 7.00
crème anglaise et chantilly maison
- Flan caramel maison 7.00
- Cheesecake fruits rouges & liqueur framboise 7.00
- Profiteroles maison 9.00
Choux maison , glace vanille, chocolat chaud & chantilly maison
- Coupe Colonel 9.00
Glace Citron, vodka & zeste de citron confit
- Dame Blanche 9.00
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly maison & copeaux de chocolat
- Café Liégeois 9.00
Glace vanille & café, Café expresso & chantilly maison 9.00
- Coupe Rhum Spéculoos 9.00
Glace vanille et rhum raisin, crème de rhum au spéculoos, éclats de spéculoos & chantilly maison

Glace & Sorbet



2.50



5.00



7.00



Vanille

Fraise

Chocolat

Pistache

Caramel

Rhum
Raisin

Café

Nougat



Citron
Jaune



Passion



Cassis



Poire



Pomme

Vins Blanc

37.5cl

75cl

-Corbières AOP Etang des Colombes

12.00

21.00

-Côtes de Gascogne IGP Horgelus

18.00

-Jurançon AOC les Amours de la Reine

26.00

Vins Rosé

37.5cl

75cl

-Corbières AOP Etang des Colombes

12.00

20.00

Vins au verre

12.5CL

-Corbières AOP Etang des Colombes (rouge,rosé ou blanc)

4.00

-Côtes de Gascogne IGP Horgelus (blanc)

4.00

-Jurançon AOC les Amours de la Reine (blanc)

4.00

Vins au pichet

25cl

50cl

75cl

-Rouge, Rosé ou Blanc (Corbière)

3.50

6.80

10.00

Mousseux

75cl

-Champagne Veuve de baumont

38.00

-Blanquette de limoux

18.00

Vins rouge

75cl

-Corbières AOP Etang des Colombes	21.00
-Corbières AOP Serres- Mazard cuvée Origine	23.00
-Madiran AOP Meinjarre	23.00
-Fronton AOP château BOUJAC, cuvée Alexanne, BIO	22.00
-Buzet AOP Tradition	18.00
-Cahors AOP Esprit de flore	22.00
-Minervois AOP Pierre et Fil	23.00
-Côtes du Rhône AOP les caprices d'Antoine	18.00
-Bourgeuil AOP St Nicolas les Echaillons	22.00
-Saint-Emilion AOC Les Hauts de la Gaffelière	36.00
-Châteauneuf-du-Pape AOC Clos de l'Oratoire des Papes	48.00

50cl

-Corbières AOP Serres- Mazard cuvée Origine	16.00
---	-------

37.5cl

-Corbières AOP Etang des Colombes	12.00
-Buzet tradition AOP	11.00
-Bourgeuil AOP St Nicolas les Echaillons	12.50

Digestifs et fin de repas

Cafés & thés

-Irish Cofee	9.00
Whisky, sucre de canne, café, chantilly	
-Café ou déca	2.10
-Café double	3.50
-Thés	3.00
Noir, vert, vert menthe	
-Infusions	3.00
Tilleul, verveine, camomille	

Spiritueux 4cl

-Rhum vieux hors d'age Darboussier	12.00
-Rhum Belami legacy	14.00
-Rhum panama pacifica ron 23 ans fut de bourbon	12.00
-Armagnac Domaine de Hour 6 ans	12.00
-Armagnac, cognac, calvados	6.00
-Eau de vie du pauvre Combes à Villenouvelle prune ou poire	6.00

Produits à emporter

-Cassoulet royal - 2 cuisses & 4 saucisses	2 kg	25.00
-Cassoulet Maison - 2 Manchons & 2 Saucisses	1 kg	14.00
-Cassoulet Maison - 4 manchons & 4 saucisses	2 kg	23.00
-Cuisses de canard confite - 2 cuisses	420 gr	14.00
-Foie gras de canard	190 gr	26.30