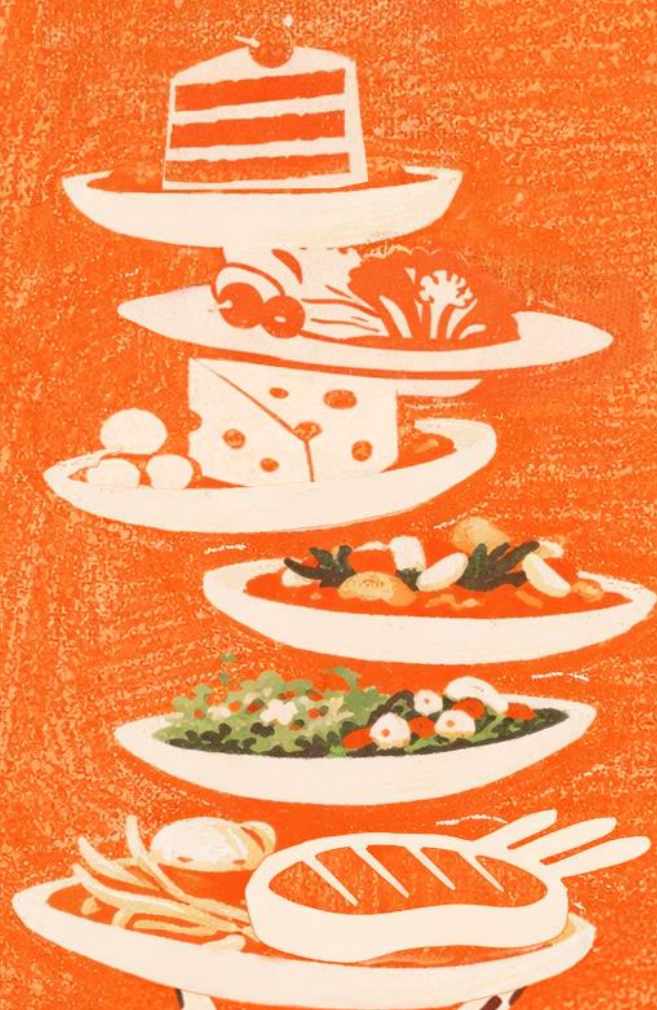




**Bienvenue
sur notre
carte digitalisée,
nous avons choisi ce modèle pour
une question d'éthique...**

Cliquez sur Voir le PDF





PETITS PLATS.
PARTAGÉS
DE THOMAS



tous les jeudis soirs



Et si on buvait un coup ?

NOS APERITIFS

Blanc kas (cassis, Mure, peche, myrtille)	6€	Anis 3 Cl	3,5€
Muscat, Byrrh	5€	Monaco	4.5€
Pression blonde 25 CL	3,9€	Bière artisanale 33 CL	6€
Pression blanche 25 CL	4,2 €	Pint pression 50Cl	7,8€
Martini (rouge, blanc)	5€		
Banyuls rouge	5€	Banyuls blanc	10€
Vermouth rosé local la perdrix	7€	Alcool soda	9€
Coupe de champagne 12 Cl	12€	Kir royal	13€

NOS SOFTS

Coca, iced-tea, Orangina	33CL	4€
Jus de raisin bio	20Cl	5€
Jus de pomme rainette Alain Milliat	20 Cl	6€
Jus de tomate Alain Milliat	20 Cl	6€
Jus d'orange tardive de Sicile Alain Milliat	20 Cl	6€
Eau minérale de Saint Giron gazeuse	75CL	6€
Eau minérale de Saint Giron plate	75CL	6€
Café, déca		2,40€
Irish coffee		10€

Pour le vin,

levez-vous, choisissez, 1, 2 ou... grande soif



Bar à Spritz

Aperol 10€

Hugo (fleur de sureau) 12€

Limoncello 12€

Campari 12€

Lillet rosé 12€

Vermouth rosé catalan 12€



Bar à Gin tonic

4 Cl de votre gin préféré, Servi avec une bouteille de tonic Français

Gardener 13€

Monkey 47 15€

Plymouth Angleterre 12€

Ungava Quebec 14€

GIN ROC catalan (Maury) 13€

Malfy Italie 13€

KI NO BI Japon 15€



La carte

DES COCKTAILS



Les Mules | 12€

Dublin: Whisky Jameson, ginger beer, citron vert

Moscow: Vodka, ginger beer, citron vert

London: Gin, ginger beer, citron vert

Catalan: Muscat, ginger beer, citron vert



Muscat Lemon | 10€

Muscat, limonade, citron

Sex on the mas | 12€

Vodka, liqueur de melon, jus de figues de barbarie et d'ananas

Vermouth rosé catalan tonic 12€



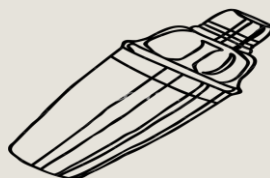
Mojito 12€

Rhum havana, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse



Sangria verre |

6€



1 Litre | 19€

COCKTAILS SANS ALCOOL | 8,50€

Spritz sans alcool,

Virgin mojito,

Cocktail de fruits du moment





VINS AU VERRE DU MOMENT (verre 12,5 CL)

Rosé

Cap de Fouste, IGP côtes catalanes, léger et fruité, un rosé qu'on adore 5€

Blanc

IGP Côtes catalanes, petites montagnes de Caramany 5€

IGP Côtes catalanes, Melting pots, du jus de grenache pour un bouquet fruité 6€

Premières grives, domaine Tariquet, vin moelleux 7€

Rouge

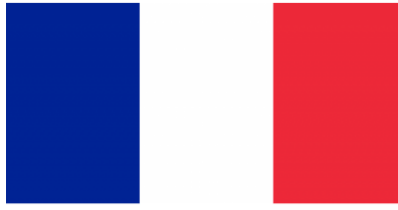
IGP Côtes catalanes, Petite montagne de Caramany 5€

Vin local du moment 6€

Côtes du Rhône, domaine de Boissan 7€

Sélection du moment, n'hésitez pas, nous sommes là

Notre cave attend votre visite, plus de 750 références !!!



Le goût du vrai,

À La Table de Thomas,

Nous sommes persuadés qu'une belle assiette commence toujours par un produit de qualité.

C'est pourquoi nous travaillons avec des produits frais, issus autant que possible de producteurs locaux et de circuits courts.

Nos viandes proviennent d'éleveurs de confiance, de la région et de France, sélectionnés pour leur savoir-faire et leur respect du bien-être animal.

Nos fruits et légumes sont cultivés par des producteurs passionnés, bio pour la majorité.

Ce choix, c'est notre façon de préserver la qualité, le goût et le terroir, tout en soutenant les artisans qui font vivre notre région.

Nos vins racontent eux aussi notre terroir, avec une sélection privilégiant les domaines du Roussillon, de l'Aude et de l'Hérault mais aussi de la France entière, car l'image de notre pays passe aussi par la viticulture et le « bien-boire ».

Ici, chaque assiette raconte une histoire : celle d'un produit authentique, cueilli ou élevé tout près d'ici.

Faire ce choix du local, c'est défendre une cuisine sincère, de saison, pleine de goût, et soutenir au quotidien ceux qui partagent nos valeurs : le respect du produit, de la terre et des hommes.

Ici, rien n'est laissé au hasard, juste l'envie de vous faire découvrir le meilleur de notre région, dans l'assiette et dans le verre.

NOTRE FORMULE BOUILLON

Du lundi au vendredi midi uniquement

Sauf jours fériés

17€ Entrée/Plat ou Plat/Dessert – **21€** Entrée/Plat/Dessert

LES ENTREES

Carpaccio de bœuf, mayo estragon, copeaux de grana-Padano **ou** Œufs mayo du chef
ou Terrine de campagne maison **ou**

Salade fraîcheur (crème de féta, tomate, concombre)

ou Maquereaux de méditerranée au vin blanc **ou** Gaspacho de tomate bio d'ici **ou**
Œuf parfait et confit de poivrons **ou** ½ aubergine de notre voisin rôtie, féta et huile
d'olive **ou** Rillettes bien cochonne maison

LES PLATS

Salade de tomate bio d'ici et burrata **ou** Brochette de joue de porc grillée, jus corsé,
frites maison **ou** Filet de daurade planxa, légumes du moment **ou** Brochette de canard
mariné, frites **ou** Saucisse maison, Pommes de terre persillées

ou Tartare de bœuf 180G (+3€), frites **ou** Pièce de bœuf Française grillée (+2€), sauce
échalotte, frites

LES DESSERTS

2 Boules de glace **ou** fromages **ou** Chou chantilly **ou** Panna -cotta fruits rouges

Café ou Thé et gourmandises.

MENU ENFANT (- de 12 ans) 12€

Sirop au choix

Saucisse maison – frites

Coupe de glace

MENU TERROIR 39€

Servi midi et soir

Planche de cochonnaille maison

Et

Gaspacho de tomate bio d'ici

...

Steak de thon mi-cuit, riz de pals, compotée de tomate

Ou

Belle pièce de bœuf grillée, sauce échalotte, frites maison

Ou

Croustillant d'agneau local, pommes de terre persillées

...

Fromages d'Auvergne

...

Tarte aux abricots d'ici et amande ou Moelleux chocolat

NOS COCHONAILLES MAISON

Nos Terrines et Cochonnailles sont réalisées sur place à partir de cochons locaux.

Terrine de campagne traditionnelle	11€
Terrine de pieds de porc foie gras validée par Gilles GOUJON	14€
Carn de parol hummm	11€
Rillettes bien cochonne	9€

COIN DU CHARCUTIER

Planche de charcuterie (Terrine maison, jambon de pays, saucisson, fouet, lomo)	25€
--	-----

NOS ENTREES

Elles sont meilleures partagées !

Œufs mayo du chef, Chips de bacon fumé	9€
Croquettes de jambon maison (5)	13€
Croquettes de bœuf confit maison (5)	13€
Crèmeux poivrons d'ici et féta, anchois	12€
Croustillant de tête de cochon, sauce gribiche	13€
Gaspacho de tomate bio du pays	9€

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Brochette de joue de porc marinée, compotée de tomate, frites maison 23€

Magret de canard entier, jus abricot et romarin, pommes de terre persillée 28€

Croustillant d'agneau local, jus corsé, pommes de terre persillées 24€

Poulpe grillé, huile d'ail noir, pommes de terre persillées 29€

Pavé de thon mi-cuit, riz de Pals, compotée de tomate 29€

Saucisse catalane maison, purée et son puit 21€

NOS SALADES

Tomate bio du pays, burrata, pesto, jambon de pays, sorbet tomate 19€

Tomate bio du pays, concombre, olives, œuf, poulet, crème de féta 19€

LE BŒUF et nos frites maison

(Frites cuites à la graisse de bœuf)

Nos viandes sont d'origine française uniquement

Tartare :

- (180G) préparé 22€
- (360G) préparé 29€

La Côte : 69 € le KG

Minimum 3 semaines de maturation (mini 1KG voir sélection)

La Côte maturée : 109 € le KG

Par nos soins, race à viande (mini 1KG), à choisir en cave

Sauce : bleu d'auvergne, échalotes, aïoli, mayonnaise 3€

Garniture supplémentaire : 5 €

Légumes du moment

Frites maison

Purée maison

NOS FROMAGES

Fromages d'Auvergne affinés et sélectionnés	12€
---	-----

DOUCEURS GOURMANDES

Café ou thé gourmand	11€
----------------------	-----

Champagne gourmand	15€
--------------------	-----

Digestif gourmand	15€
-------------------	-----

Banyuls gourmand	15€
------------------	-----

NOS DESSERTS

Cookie, glace vanille et chocolat fondu	9€
---	----

Panna cotta fruits rouges	8€
---------------------------	----

Pavlova aux fraises	10€
---------------------	-----

Flan catalan	8€
--------------	----

Moelleux au chocolat	9€
----------------------	----

Profiteroles gourmandes	11€
-------------------------	-----

Colonel (sorbet citron, vodka)	11€
--------------------------------	-----

Général (sorbet poire, poire williams)	11€
--	-----

Coupe glacée 2 ou 3 boules	4,50€ / 6€
----------------------------	------------

(Vanille, café, chocolat, caramel, menthe-choco, rhum-raisin, pistache, fraise, framboise, citron, cassis, poire, abricot, pêche, coco)

Supplément Chantilly	1€
----------------------	----