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€	Pression blonde 50Cl	7,8€
Bière artisanale 33 CL (pêche, fruits rouges ou yuzu catalan)	6€	Bière du Canigou Cidre artisanal	 6€
Martini (rouge, blanc)	5€		
Vermouth rosé local la perdrix	7€		
Banyuls rouge	8€	Banyuls blanc	8€
Alcool soda	9€		
Coupe de champagne 12 Cl	12€	Kir royal	13€

NOS SOFTS

Coca, iced-tea, Orangina	33CL	4€
Jus de pomme rainette Alain Milliat 20 Cl		6€
Jus de tomate 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

Classique 10€

Hugo (fleur de sureau) 12€

Limoncello 12€

Campari 12€

Vermouth rosé catalan 12€

Bar à Gin tonic

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

The Gardener 13€

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



Byrrh tonic | 10€
Byrrh, tonic water



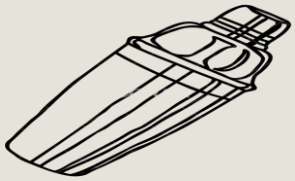
Muscat Lemon | 10€
Muscat, limonade, citron

Sex on the mas | 12€
Vodka, liqueur de melon, jus de figues de barbarie et d'ananas





Vermouth rosé catalan tonic 12€



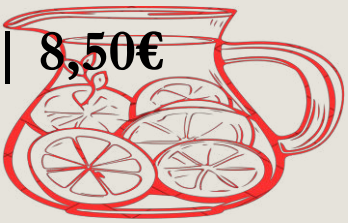
Sangria verre | 6€ **1** Litre | 19€



COCKTAILS SANS ALCOOL | 8,50€

|

Spritz sans alcool,
Cocktail de fruits du moment



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

Rosé

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

Blanc

IGP Alsace, Sylvaner, 6€

IGP Côtes catalanes Villages Caramany, cépage Chardonnay, 6€

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

Moelleux, premières grives, domaine du tariquet 7€

Rouge

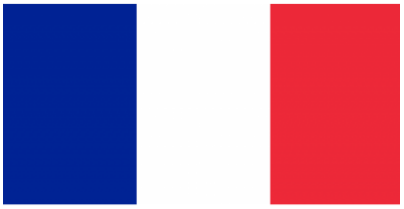
IGP Côtes catalanes du moment 6€

Cibelle, domaine MIRMANDA, Vingrau 6€

Côtes du rhône du moment 7€

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

Notre cave attend votre visite, 800 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

21€ Entrée/Plat/Dessert

18€ Entrée/Plat ou Plat/dessert

LES ENTREES

Carpaccio de bœuf, mayo estragon, copeaux de grana-Padano ou Œufs mayo du chef ou Terrine de campagne maison ou Bouchée à la reine jambon et champignons ou Salade lardons et gésiers ou Velouté de légumes ou Œuf parfait, champignons sautés ou

Salade de lentilles, oignons et lardons ou Poireau vinaigrette

LES PLATS

Pavé de saumon planxa ou Tartare de bœuf 180G (+3€), frites ou Pièce de bœuf Française grillée (+2€), sauce échalotte, frites ou Andouillette sauce moutarde, frites maison ou Echine de cochon confite, jus corsé, purée maison ou Saucisse catalane, purée et son puit ou Joue de porc confite au vin

LES DESSERTS

2 Boules de glace ou fromages ou Suggestion du jour ou chou chantilly

Café ou Thé et gourmandises.

MENU ENFANT (- de 12 ans) 12€

Sirop au choix

Saucisse – frites

Coupe de glace

MENU TERROIR 40€

Servi midi et soir

Planche de cochonnailles

ET

Velouté de légumes de saison

…

Cuisse de canard confite sauce champignons

Ou

Belle pièce de bœuf grillée, sauce échalotte, frites maison

Ou

Jarret de cochon confit puis rôti

…

Fromages d'Auvergne

…

Riz au lait gourmand ou Moelleux au chocolat

POUR COMMENCER

A partager pour une ambiance tapas

Planche de charcuterie (Terrine maison, jambon de pays, saucisson, fouet, lomo)	**26€**
Os à moelle rôti, escargots persillés	**16€**
Foie gras de canard maison	**17€**
Rillettes très cochonne maison	**10€**
Terrine de campagne traditionnelle maison	**11€**
Terrine de pieds de cochon et foie gras validée par Gilles GOUJON	**14€**
Œufs mayo du chef, « chips de lomo »	**9€**
Croquettes de jambon maison (5)	**13€**
Camembert rôti au miel	**12€**

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Rognons de veau, sauce moutarde, notre fameuse purée	**25€**
Cuisses (2) de canard confite sauce champignons, notre fameuse purée	**30€**
Pavé de Truite de Cerdagne planxa, beurre citronné	**28€**
Jarret de cochon entier rôti, notre fameuse purée	**27€**

Supplément :

Os à moelle	**11€**
Escalope de foie gras de canard	**6€**

NOS SALADES PLATS

Salade de lardons et gésiers, œuf dur	**19€**
Chèvre chaud, œuf dur, lardons	**19€**

LE BŒUF et nos frites maison

(Frites cuites à la graisse de bœuf)

Nos viandes sont d'origine française uniquement

Basse côte planxa sauce échalotte, frites maison **26€**

Tartare :

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

La Côte : **75 € 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

Supplément :
Os à moelle **11€**
Escalope de foie gras de canard **6€**

<u>Sauce :</u> bleu d'auvergne, échalotte, aïoli, mayonnaise **3€**

<u>Garniture supplémentaire</u> : **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

Mousse au chocolat	**8€**
Cookie moelleux, glace vanille et sauce chocolat	**10€**
Panna-cotta fruits rouges	**8€**
Riz au lait	**8€**
Moelleux au chocolat	**9€**
Profiteroles gourmandes	**11€**
Colonel (sorbet citron, vodka)	**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€**