*NOS BOISSONS

SOFTS :

COCA COLA	3,90€
COCA ZERO	3,90€
FANTA	3,50€
LIMONADE	3,50€
ICE TEA PECHE	3,50€
DIABOLO (fraise,menthe,grenadine,citron)	3,50€
SIROP (fraise,menthe,grenadine,citron)	2,00€

NOS JUS DE FRUITS : « RAUCH »

ACE	3,50€
ANANAS COCO	3,50€
FRAISE	3,50€
PÊCHE	3,50€

CAFÉS :

CAFÉ	1,80€
CAFÉ DÉCAFEINÉ	2,00€
NOISETTE	1,80€
THÉ	3,00€
CAFÉ CRÉME	2,50€

NOS EAUX :

ABATILLES GAZEUSE : 50cl 2,50€ 1L 3,50€
ABATILLES PLATE : 50cl 2,00€ 1L 3,00€

BIÉRES BELGES ARTISANALES DE LA BRASSERIE DE CORSENDOK

BIÉRES PRESSIONS

EXCELSIOR 5,2%	25cl 4,50€	50cl 7,00€
ROUSSE 8%	25cl 5,50€	50cl 9,00€
BIÉRE BLANCHE	25cl 4,50€	50cl 7,00€
TEMPLIER	25cl 5,00€	50cl 8,50€
MONACO	25cl 4,00€	50cl 6,00€

APÉRITIFS :

RICARD 2cl	*4,00€*
WHISKY JACK DANIEL'S 4cl	*7,50€*
WHISKY COCA 4cl	*7,50€*
RHUM HAVANA COCA 4cl	*7,50€*
VODKA + SOFT 4cl	*7,00€*
PORTO SANDEMAN 6cl	*5,00€*
KIR (cassis/pêche/) 12cl	*4,00€*
KIR ROYAL (cassis,pêche) 12cl	*8,00€*
LILLET 6cl	*4,50€*
MARTINI (rouge,blanc,rosé)	*6,00€*

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NOS FORMULES

DU MIDI UNIQUEMENT :

NOTRE FORMULE DU JOUR
SUR LA TELE

ENTREE + PLAT + DESSERT	16€
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT	15€
ENTREE + PLAT + CAFE GOURMAND	19€
PLAT DU JOUR	11 €

NOTRE CARTE :

NOS ENTREES :

Carpaccio de Boeuf **9,00€**
Pesto, parmesan, oignons rouges

Tartare de Saumon **9,50€**
Saumon gravlax, aneth, huile d'olive, citron confit

Foie Gras Maison **14,00€**
Toast grillé et sa confiture de figues

NOS GRANDS MODELES :

Tartare de Saumon **19,00€**

Carpaccio de Boeuf **18,00€**
Servis avec frites maison et salade

NOS GRANDES SALADES :

La Gerçoise **18,00€**
Salade, tomates, oignons rouges, croûtons,
gesiers, magret fumé et foie gras

La Céasar CrispyPoulet **16,50€**
Salade, tomates, oignons rouges, œufs durs,
olives noires, croûtons, parmesan, crispypoulet

La Crousti'chèvre chaud **17,00€**
Salade, tomates, oignons rouges, pommes fruits,
chips de lards, brick de chèvre et miel

NOS PLATS :

Tous nos plats sont accompagnés de frites et salade

NOS BURGERS :

LE 11 (BEST SELLER) : **18,00€**
Double steak haché façon bouchère, cheddar fondu, sauce barbecue,
lard grillé, salade, tomate, oignons frits, sauce du 11

LE DUCK : **18,00€**
Haché de magret de canard, sauce foie gras, tomates rôties, compotée d'oignons

LE KILLER : **17,00€**
Poulet, bacon, cheddar fondu, lard, sauce barbecue, oignons frits, salade, tomates, oignons rouges

LE VEGGIE : **15,00€**
Steak de soja aux légumes, galette de pommes de terre, salade, oignons rouges

LE LAURIE : **15,00€**
Steak haché façon bouchère, tranches de cheddar, salade, tomates, oignons rouges

LE CROUSTI FISH : **16,00€**
Sauce Tartare, crousti fish, salade, tomates, oignons rouges

LE SAVOYARD : **17,00€**
Steak haché, salade, tomates, oignons rouges, galette Rösti, bacon, fromage à raclette

LE MONTAGNARD : **16,00€**
Steak haché, salade, tomates, oignons rouges, compotée d'oignons, bacon grillé, bleu et tome blanche

NOS VIANDES :

Magret de canard, crème de foie gras	Entier : 24,00€ demi : 19,00€
Entrecôte 300g, sauce vigneronne	22,00€
Bavette d'aloyau 200g et sa compotée d'échalotes	17,00€
Souris d'agneau sauce thym et romarin	18,00€

NOS POISSONS :

Seiche à la plancha, riz du « 11 » et petits légumes	18,00€
Pavé de Saumon, riz du « 11 » et petits légumes	18,00€

NOTRE MENU ENFANT <10 ans

Steak haché frais Charolais ou CrispyPoulet	9,00€
Glace 2 boules au choix	

NOS DOUCEURS :

Assiette de Fromages affinés (3 variétés) 8,00€
et sa confiture de cerise noire

NOS DESSERTS :

Crème brûlée 6,00€

Tarte fine aux pommes, glace vanille et sa chantilly 8,00€

Brookies, glace vanille et sa chantilly 7,50€

La Banofee verrine 7,00€

Moelleux cœur coulant, glace vanille et sa chantilly 7,50€

Café Gourmand ou Thé Gourmand (+1€) 7,50€

NOS DESSERTS GLACÉS DE 3 BOULES :

LA BRESTOISE 9,00€
Vanille, caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly

L'AMERICAN DREAM 9,00€
Vanille, cookies, caramel, sauce caramel beurre salé, chantilly

LA DAME BLANCHE 9,00€
Vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

LA **BUENO** DU **11** 11,00€
Glace bueno, morceaux de bueno, chantilly

NOS DESSERTS LIEGOIS DE 3 BOULES :

CHOCOLAT 9,00€
Glace chocolat, sauce chocolat et chantilly

CAFÉ 9,00€
Glace café, café chaud et chantilly

CARAMEL 9,00€
Glace caramel, sauce caramel beurre salé et chantilly

CARTE DES VINS :

VINS BLANCS :

	Verre	*75CL*
VDP Côtes de Gascogne, Domaine Guillaman « Gros Manseng »	4,50€	18,00€
AOP Bordeaux, Jean Degaves «Sec »	4,00€	13,50€
IGP Côtes de Gascogne, XVIII « Saint Luc »		20,00€
AOP Côtes du Roussillon, Château des Hospices « Maïa »		22,00€

VINS ROSÉS :

IGP Pays d'Oc, Chateau de Valcombe « Rosé Gris »		26,00€
AOC Gaillac, Labastide « Rosé Satiné »	4,50€	18,00€
AOP Côtes du Roussillon, Château des Hospices « Gaïa »		25,00€
AOP Provence, Château Ferry Lacombe « Haedus »		28,00€

VINS ROUGES :

AOP Bordeaux, Jean Degaves	4,00€	14,50€
AOP Madiran, Château Viella « Symbiose »		32,00€
AOP Côtes du Roussillon, Château des Hospices « Artemis »		27,00€
VDF Occitanie, Le Sang Mêlé « Vinovalie »		21,00€
AOP Minervois, Domaine Mas de Paumarhel « L'Entracte »		19,50€

VINS DE PAYS – PICHETS :

	Verre	*¼*	*½*
IGP Côtes du Tarn « Couleurs Terroir » *Rouge, Rosé et Blanc sec*	**3,50€**	**5,00€**	**6,50€**

CHAMPAGNE :

	Verre	*Bouteille*
AOP Champagne « Brut »	**7,00€**	**48,00€**

DIGESTIFS :

Armagnac	4cl	7,00€
Cognac	4cl	6,00€
Diplomatico	4cl	8,00€
Manzana	4cl	5,00€
Get 27	6cl	6,00€
Get 31	6cl	6,00€
Bailey's	4cl	6,00€

l'abus de l'alcool est dangereux pour la santé