

BIÈRES

BEERS

HOEGARDEN (bière blanche) / LEFFE (bière blonde) - <i>Pression</i> - 25CL	5 €
HOEGARDEN (bière blanche) / LEFFE (bière blonde) - <i>Pression</i> - 50CL	9 €
LA CABOTEUSE (bière brune) - <i>Bouteille</i> - 33CL	7 €
TANIS « NUIT NOIRE » (bière brune) / TANIS « FREYA » (bière IPA) - <i>Bouteille</i> - 33CL	7 €

APÉRITIFS

APERITIFS / PRE-DINNER DRINKS

MARTINI ROSSO / MARTINI BIANCO - 6CL	5 €
PINEAU DES CHARENTES - 6CL	5 €
PORTO - 6CL	4 €
SUZE - 6CL	4 €
RICARD - 2CL	3.5 €
KIR VIN BLANC (cassis, mure, pêche) - 10CL	6 €
KIR ROYALE (méthode traditionnelle) - 10CL	8 €

WHISKYS-TÉQUILA-GIN-VODKA-RHUM

WHISKIES - TEQUILA - GIN - VODKA - RUM

WHISKY JB - 4CL	7 €
BOURBON FOUR ROSES KENT - 4CL	8 €
WHISKY ABERLOUR 10 ANS D'ÂGE - 4CL	10 €
WHISKY CHIVAS RÉGAL 12 ANS D'ÂGE - 4CL	10 €
TÉQUILA CAMINO REAL - 4CL	8 €
VODKA ABSOLUT BLUE - 4CL	8 €
GIN GORDON'S - 4CL	8 €
RHUM AMBRÉ HAVANA CLUB - 4CL	8 €

* Pour tout supplément jus de fruit, coca-cola, limonade
Additional charges for fruit juice, Coca-Cola, lemonade 2 €

DIGESTIFS

AFTER-DINNER DRINKS

BAYLES - 5CL	6 €
COINTREAU - 4CL	9 €
COGNAC VS ABK6 - 4CL	9 €
ARMAGNAC DUC DE CAMILHAC 3 ANS - 4CL	9 €
POIRE WILLIAM ALSACE ST FLORIAN - 4CL	9 €
GET 27 - 5CL	6 €
LA MENTHEUSE / LA CROQUEUSE / LA PULPEUSE - 6CL	6 €



L'inattendu À LA CARTE

Prix net, service compris

ENTRÉES

STARTERS

SAINT-JACQUES POÊLÉES (émulsion délicate de poitrine fumée croustillante, fine tuile de jambon) PAN-FRIED SCALLOPS (delicate emulsion of crispy smoked bacon, fine ham tuile)	19 €
ŒUF PARFAIT (sauce meurette traditionnelle, vin rouge réduit, champignons de Paris, poitrine de porc fondante) PERFECTLY COOKED EGG (traditional meurette sauce, reduced red wine, Paris mushrooms, tender pork belly)	13 €
GRAVLAX DE TRUITE AUX AGRUMES (zestes d'agrumes, assaisonnement délicat) LOX-STYLE TROUT WITH CITRUS (citrus zests, delicate seasoning)	14 €
VELOUTÉ DE CAROTTES (lait de coco, paprika doux, texture soyeuse) CARROT VELOUTÉ (coconut milk, sweet paprika, silky texture)	11 €
PRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD (gel de vin, équilibre sucré-salé) CHILLED DUCK FOIE GRAS TERRINE (wine gelée, sweet-salty balance)	17 €

PLATS

MAIN COURSES

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI (escalope de foie gras poêlée, jus corsé et brillant) ROSSINI-STYLE BEEF FILLET (pan-seared foie gras escalope, rich glossy jus)	35 €
CÔTE COURTE DE BŒUF BRAISÉE (cuisson lente quatre heures, jus de cuisson réduit) SHORT RIB OF BEEF BRAISED (slow-cooked for four hours, reduced cooking jus)	24 €
POITRINE DE PORC FUMÉE (cuisson lente, fondant intense, jus réduit) SMOKED PORK BELLY (slow-cooked, melt-in-the-mouth, reduced sauce)	19 €
SUPRÊME DE POULET (sauce au foie gras, chair moelleuse, sauce onctueuse) CHICKEN SUPREME (with foie gras sauce, tender meat, creamy sauce)	20 €
FILET DE TRUITE (sauce champagne) TROUT FILLET (champagne sauce)	22 €
CHOU BLANC BRAISÉ (fondant végétal, sésame et citron, filet de fromage frais en dessous) BRAISED WHITE CABBAGE (tender vegetable base, sesame and lemon, with a layer of fresh cheese underneath)	17 €

FROMAGES

CHEESES

TRILOGIE DE FROMAGES AFFINÉS (sélection du moment) TRIOLOGY OF AGED CHEESES (selection of the moment)	10 €
--	------

DESSERTS

DESSERTS

TARTE AU CITRON (crémeux citron, gel acidulé) LEMON TART (creamy lemon filling, tangy gel)	10 €
CRÈME BRÛLÉE AU MÉLILOT (vanille du Tarn, texture onctueuse, notes florales) CRÈME BRÛLÉE WITH MÉLILOT (Tarn vanilla, creamy texture, floral notes)	10 €
ROYAL CHOCOLAT CROUSTILLANT (mousse chocolat noir, coeur praliné croustillant) CRISPY CHOCOLATE ROYAL (dark chocolate mousse, crunchy praline center)	13 €
ANANAS RÔTI (caramel d'ananas, glace vanille, douceur exotique) ROASTED PINEAPPLE (pineapple caramel, vanilla ice cream, exotic sweetness)	11 €
CAFÉ GOURMAND (café accompagné d'un assortiment de quatre douceurs du moment) GOURMET COFFEE (coffee served with a selection of four seasonal treats)	12 €



L'inattendu **MENU ENFANT**

Prix net, service compris

PLAT
MAIN COURSE

POULET PANÉ AU PANKO - FRITES MAISON (panure croustillante, chair moelleuse)
BREADED CHICKEN WITH PANKO - HOMEMADE FRIES (crispy coating, tender meat)

15 €

DESSERT
DESSERT

2 BOULES DE GLACE (vanille, fraise, chocolat)
2 SCOOPS OF ICE CREAM (vanilla, strawberry, chocolate)

Du mardi au vendredi
From Tuesday to Friday

Uniquement le midi sauf jours fériés
Only for lunch, except on public holidays



L'inattendu **MENU 3/4 D'HEURE**

Prix net, service compris

ENTRÉE / PLAT / DESSERT
STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

24 €

ENTRÉE / PLAT **ou PLAT / DESSERT**
STARTER / MAIN COURSE **or** MAIN COURSE / DESSERT

20 €



présenté **SUR PLACE...**
presented **ON SITE**

ROUGES - bouteille 75cl

REDS

GAILLAC Bio AOC « Braucol » - Domaine Gayrard	27 €
MINERVOIS AOP « Château Pepusque » - Terres Rouges - Christophe Urios	28 €
CORBIERES « Cuvée la Mondière » - Domaine Py	27 €
SAUMUR AOP - Domaine des Bénédictins	28 €
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Bio AOC - « Les pentes » - Bruneau Dupuy	28 €
IPG COTE DU TARN - « Cuvée Germain » - Domaine d'En Ségur	29 €
GRAVES AOC « Château d'Arche »	31 €
PIC ST LOUP AOC « Bellodona » - Domaine Saint Daumary	38 €
SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2014 « Château Haut Veyrac »	53 €

BLANCS SECS - bouteille 75cl

DRY WHITE

SAUVIGNON « La perrière à l'origine »	24 €
IPG COTE DU TARN - « Cuvée Madeleine » - Domaine d'En Ségur	29 €
GAILLAC AOC « loin de l'oeil » - Domaine gayrard	38 €
POUILLY-FUMÉ Tradition - Domaine Chollet	44 €

BLANCS DOUX - bouteille 75cl

SWEET WHITE

IGP CÔTE DE GASCOGNE Moëlleux - Domaine de « l'ENCLOS »	44 €
---	------

ROSÉS - bouteilles 75cl

ROSÉS

CÔTE DE PROVENCE - Origine ROSÉ - Bio AOC - Domaine du « Vallon Noir »	28 €
CÔTE DE PROVENCE Minuti M	41 €

VINS AOP-AOC-VDP-IGP - au verre *12,5cl*

AOP-AOC-VDP-IGP WINES - by the glass 12.5 cl

ROUGES

REDS

GAILLAC Bio AOC « Braucol » - Domaine Gayrard

5 €

SAUMUR AOP - Domaine des Bénédictins

6 €

BLANCS

WHITES

SAUVIGNON « La perrière à l'origine »

5 €

GAILLAC AOC « loin de l'oeil » - Domaine gayrard

7 €

ROSÉS

ROSÉS

CÔTE DE PROVENCE - Origine ROSÉ - Bio AOC - Domaine du « Vallon Noir »

6 €

DOUX

SWEET

IGP CÔTE DE GASCOGNE Moëlleux - Domaine de « l'ENCLOS » - 10CL

5 €

CHAMPAGNES ET MÉTHODES TRADITIONNELLES

CHAMPAGNES AND TRADITIONAL METHOD SPARKLING WINES

AU VERRE - *12cl*

BY THE GLASS

MÉTHODE TRADITIONNELLE AOC « Terra Vitis » - Domaine des bénédictins

8 €

COUPE DE CHAMPAGNE 1er CRU « Antoine Villaroy »

12 €

À LA BOUTEILLE - *75cl*

BY THE BOTTLE

MÉTHODE TRADITIONNELLE AOC « Terra Vitis » - Domaine des bénédictins

29 €

MÉTHODE TRADITIONNELLE brut « les bulles » - Domaine d'En Ségur

34 €

CHAMPAGNE 1ER CRU « Antoine Villaroy »

64 €

BOISSONS CHAUDES


HOT BEVERAGES

GROG (Rhum blanc, Miel, Jus de citron jaune, Eau)

7 €

IRISH COFFEE (Sirop de sucre de canne, Café, Whisky, Crème Chantilly)

9 €



L'inattendu LES BOISSONS

Prix net, service compris

BOISSONS CHAUDES
HOT BEVERAGES

CAFE EXPRESSO	2 €
CAFE DOUBLE EXPRESSO	4 €
CAFE CRÈME PETIT	3 €
CAFE CRÈME GRAND	4,5 €
THÉ/INFUSION	4 €
CHOCOLAT PETIT	3 €
CHOCOLAT GRAND	4,5 €
CAPUCCINO	4,5 €
INFUSION	4 €

SIROPS (menthe, grenadine, citron, orgeat, anis, pêche et fraise)
SYRUPS (mint, grenadine, lemon, orgeat, anise, peach, and strawberry)

SIROP EAU	2.5 €
SIROP EAU MINERALE (Vittel 50cl)	4 €

SODAS
SODAS

COCA-COLA OU COCA-COLA ZÉRO - 33CL	4 €
ORANGINA, SCHWEPPES, FUZETEA, LIMONETTE - 25CL	4 €
DIABOLO (limonade et sirop)	3.5 €

JUS DE FRUITS
FRUIT JUICES

ABRICOT, ORANGE, TOMATE, ANANAS, POMME, CAROTTE CITRONS/ORANGES - 25CL	4 €
--	-----

EAUX MINERALES
MINERAL WATERS

VITTEL - 50CL	4 €
VITTEL - 1L	5,5 €
PERRIER - 33CL	4 €
SAN PELLEGRINO - 50CL	4 €
SAN PELLEGRINO - 1L	5,5 €