

## 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 €

\*Origine de nos viandes : France  
Origin of our meats: France



L'inattendu À LA CARTE

Prix net, service compris

## ENTRÉES

STARTERS

ENDIVES AU ROQUEFORT, POMMES ET NOIX (endives braisées, Roquefort, pommes et noix croquantes) ENDIVES WITH ROQUEFORT, APPLE AND WALNUTS (braised endives with Roquefort, apples and crunchy walnuts)	10 €
TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE* (foie de volaille, beurre, aromates) CHICKEN* LIVER TERRINE (chicken livers, butter, herbs)	12 €
TATAKI DE THON (thon snacké, cœur cru, servi en fines tranches) TUNA TATAKI (lightly seared tuna, rare center, thinly sliced)	15 €
OEUF MEURETTE (œuf poché, sauce meurette au vin rouge, lardons et champignons) POACHED EGG MEURETTE (poached egg, red wine meurette sauce, bacon and mushrooms)	13 €
BOUILLON THAÏ AUX GAMBAS (bouillon parfumé aux saveurs thaï, avec gambas) THAI PRAWN BROTH (fragrant Thai-style broth with prawns)	12 €

## PLATS

MAIN COURSES

BAVETTE D'ALOYAU* (bavette de bœuf tendre, cuite à votre goût) FLANK* STEAK (tender beef flank, cooked to your preference)	24 €
½ MAGRET DE CANARD*, SAUCE AU POIVRE (demi-magret de canard fondant, sauce au poivre) ½ DUCK* BREAST WITH PEPPER SAUCE (tender half duck breast with pepper sauce)	19 €
SUPRÊME DE VOLAILLE*, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE (volaille tendre, sauce à la moutarde à l'ancienne) CHICKEN* SUPREME WITH WHOLE GRAIN MUSTARD (tender chicken with whole grain mustard sauce)	19 €
SOURIS D'AGNEAU* CONFITE (400–500 g) - (souris d'agneau fondante, longuement confite) CONFIT LAMB SHANK* (400–500 g) - (tender lamb shank, slow-cooked until melt-in-the-mouth)	28 €
DOS DE CABILLAUD EN MÉDAILLON FARCI AUX AGRUMES (dos de cabillaud roulé en médaillon, farce aux agrumes) CITRUS-STUFFED COD LOIN MEDALLION (cod loin medallion with citrus stuffing)	22 €
CHOU BLANC BRAISÉ, CONCASSÉ DE NOISETTES (chou tendre, fondant végétal, sésame, citron et filet de fromage frais) BRAISED WHITE CABBAGE WITH HAZELNUTS (tender cabbage with plant-based fondant, sesame, lemon, and fresh cheese)	17 €

## FROMAGES

CHEESES

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

## DESSERTS

DESSERTS

CHEESECAKE À LA VANILLE INTENSE (cheesecake crémeux au parfum intense de vanille) INTENSE VANILLA CHEESECAKE (creamy cheesecake with a rich vanilla flavor)	9 €
TARTE FINE AUX POMMES, GLACE CARAMEL (tarte fine aux pommes, servie avec glace caramel) THIN APPLE TART WITH CARAMEL ICE CREAM (delicate apple tart served with caramel ice cream)	10 €
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE YAOURT (gâteau au chocolat fondant, servi avec glace au yaourt) CHOCOLATE LAVA CAKE WITH YOGURT ICE CREAM (rich chocolate cake served with yogurt ice cream)	9 €
CHOU AU PRALINÉ (chou craquant garni de crème pralinée) PRALINE CREAM PUFF (crispy cream puff filled with praline cream)	8 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND (café ou thé accompagné d'un assortiment de quatre douceurs du moment) GOURMET COFFEE OR TEA (coffee or tea 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 €
CORBIERES « Cuvée la Mondière » - Domaine Py	27 €
MINERVOIS AOP « Château Pepusque » - Terres Rouges - Christophe Urios	28 €
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 €
GAILLAC AOP - Bio 2020 - « Cuvée Guillaume » - Domaine de Labarthe	29 €
GRAVES AOC « Château d'Arche »	31 €
PIC ST LOUP AOC « Bellodona » - Domaine Saint Daumary	34 €
SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2014 « Château Haut Veyrac »	46 €

## BLANCS SECS - bouteille 75cl

DRY WHITE

SAUVIGNON « La perrière à l'origine »	24 €
PREMIÈRES CÔTES DE GAILLAC AOP - Bio 2023 « Mauzac » - Domaine de Labarthe	25 €
IPG Côtes du Tarn « Cuvée Madeleine » - Domaine d'En Ségur	27 €
IGP Côtes du Tarn - Bio 2025 - « Verdanel » - Domaine de Labarthe	29 €
GAILLAC AOC « loin de l'oeil » - Domaine gayrard	36 €
POUILLY-FUMÉ Tradition - Domaine Chollet	39 €

## BLANCS DOUX - bouteille 75cl

SWEET WHITE

IGP CÔTE DE GASCOGNE Moëlleux - Domaine de « l'ENCLOS »	24 €
---	------

## ROSÉS - bouteilles 75cl

ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE - « Rosé Vé » - Mas de Valériole	27 €
CÔTE DE PROVENCE Minuti M	39 €

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

IGP MÉDITERRANÉE - « Rosé Vé » - Mas de Valériole

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

31 €

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

31 €

CHAMPAGNE 1ER CRU « Antoine Villaroy »

58 €

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 €