

OLIVES - *Ferme des Arnaud* - Noires **5€**

TAPENADE - *Ferme des Arnaud* - Olives noires **9€**

HOUMOUS - Cumin, ail & citron **10€**

ŒUF MAYO - Mayonnaise maison à l'huile d'olive & moutarde **6€**

RILLETTES DE THON - Yaourt, piment d'Espelette, câpres & citron **10€**

TARAMA - *Maison Viot* **14€**

TRIPLE CRÈME - Huile d'olive & poivre **11€**

PLANCHES

+ 3 fromages **19€**

+ 5 fromages **32€**

+ planche mixte **36€**

TERRINE GRAND-MÈRE - *Viande Viande* - Cochon & volaille **11€**

FOIE GRAS - *Viande Viande* **24€**

PÂTE CROUTE - *Viande Viande* - Cochon & pistaches **12€**

SAUCISSON - *Viala* - Aveyron - Pur porc **10€**

TERRINE BOUDIN NOIR - *Viande Viande* - Cochon **11€**

CAMEMBERT DU JURA RÔTI - *Preverdot* - ail, thym & Savagnin **14€**

BROWNIE - *The Blue Kitchen* - noix de pécan **7€**

POUR TOUTE BOUTEILLE OUVERTE SUR PLACE,
UN DROIT DE BOUCHON DE 10€ S'APPLIQUE

NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT SUR PLACE DES SOFTS ET EAUX FILTRÉES CASTALIE

PRIX TTC - SERVICE INCLUS

OLIVES - *Ferme des Arnaud* - Black olives **5€**

TAPENADE - *Ferme des Arnaud* - Black olives **9€**

HOUMOUS - Cumin, garlic & lemon **10€**

EGG MAYO - Homemade mayonnaise with olive oil & mustard **6€**

TUNA RILLETTES - Yogurt, Espelette pepper, capers & lemon **10€**

TARAMA - *Maison Viot* **14€**

TRIPLE CREAM CHEESE - Olive oil & pepper **11€**

BOARDS

+ 3 cheeses **19€**

+ 5 cheeses **32€**

+ mixed board **36€**

GRANDMOTHER'S TERRINE - *Viande Viande* - Pork & poultry **11€**

FOIE GRAS - *Viande Viande* **24€**

PÂTE CROUTE - *Viande Viande* - Pork & pistachios **12€**

SAUCISSON - *Viala* - Aveyron - Pure pork **10€**

BLACK PUDDING TERRINE - *Viande Viande* **11€**

ROASTED CAMEMBERT - *Preverdot* - garlic, thyme & Savagnin wine **14€**

BROWNIE - *The Blue Kitchen* - pecan nuts **7€**

FOR ANY BOTTLE OPENED ON SITE, A CORKAGE FEE OF €10 APPLIES

WE ALSO OFFER SOFT DRINKS AND CASTALIE FILTERED WATER ON SITE.

PRICE INCLUDED - SERVICE INCLUDED



Nous tenons à sourcer chacun de nos produits avec soin :
auprès de petits producteurs, de commerces de proximité et
grâce à nos petites mains qui proposent du fait maison.

Ce choix n'est pas anodin : il nous permet de soutenir ceux qui
travaillent avec passion, de grandir à notre tour, et de
proposer une cuisine en accord avec notre époque et
nos convictions.

Viande Viande
Maison Viot
Iroma
Moulin du Mas Palat
The Blue Kitchen



We take great care in sourcing each of our products: from small
producers, local shops, and thanks to our own little hands that offer
homemade items.

This choice is not insignificant: it allows us to support those who
work with passion, to grow in turn, and to offer cuisine in line with
our times and our convictions.

Viande Viande
Maison Viot
Iroma
Moulin du Mas Palat
The Blue Kitchen