

le midi

pour commencer

PLANCHE DE JAMBON	10€
TERRINE DE CAMPAGNE	10€
STRACCIATELLA Zaatar et pickles de raisin	12€
HALOUMETTES (Sticks d'Haloum) sauce aux herbes	12€
CEVICHE DE TRUITE leche de tigre	12€
TARAMA DE TRUITE maison	9€
HOUMOUS aux pois chiches de Candie	8€
CROQUETTES de confit de canard	9€
TATAKI de magret de canard	14€
CROQUE SCAMORZA tomates confites pesto de roquette	9€

côté grill

Servi avec patatas et salade verte

MÈTRE DE SAUCISSE	20€
CÔTE DE COCHON	19€
HAMBURGER D'AUBRAC et Bethmal	17€
CÔTE DE BŒUF D'AUBRAC	65€/kg
FAUX FILET D'AUBRAC	27€
MAGRET DE CANARD	28€
TRUITE ENTIÈRE	16€

desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT	7€
BANOFFEE	7€
FRAISES	7€
CRÈME BRÛLÉE au fer rouge	8€
CAFÉ GOURMAND	9€

les salades

SALADE CÉSAR	16€
TOMATE du Gers et MOZZA du Lauragais	16€
SALADE DE PÂTES au blé de Candie Jambon parmesan pesto roquette	16€
SALADE SUD OUEST Gésiers , Magret séché, croquettes de confit de canard	16€

les tartares

Servi avec patatas et salade verte

TARTARE DE BŒUF d'Aubrac au couteau	19€
TARTARE DE TRUITE et avocats	19€

formule midi (sauf le samedi) 19€

1 VERRE DE VIN TOLOSA du domaine de Candie (rouge, blanc ou rosé) 10 cl

1/2 POULET du Lauragais rôti patatas et salade

SAUCISSE DE COCHON DES PYRÉNÉES 
à la flamme, patatas et salade

TRUITE DES PYRÉNÉES  à la flamme, patatas
et salade

CAFÉ de la brûlerie des filatiers

SUNDAY ou GAUFRE 5€

Toppings : Spéculos, Chocolat, Caramel,
Choco-Noisette, Choco-Bueno, Noix de
Coco, Fruits rouges

SUPPLÉMENT +0,50€
chantilly ou 2^{ème} topping

le soir

porc des pyrénées

PLANCHE DE JAMBON	100€
TERRINE DE CAMPAGNE	100€
MÈTRE DE SAUCISSE 🔥	170€
CÔTE D'ÉCHINE DE COCHON 🔥	160€

bœuf d'aubrac

TARTARE DE BŒUF d'Aubrac au couteau	150€
HAMBURGER D'AUBRAC et Bethmal	170€
Servi avec patatas et salade verte	
CÔTE DE BŒUF D'AUBRAC 🔥	65€/kg
FAUX FILET D'AUBRAC 🔥	240€

canard du gers

CŒURS DE CANARD en persillade	90€
CROQUETTES de confit de canard	90€
TATAKI de magret de canard	140€
MAGRET DE CANARD entier 🔥	250€



Nos plats à partager sont servis sans accompagnement.

desserts

ASSIETTE DE FROMAGES Rocamadour et Bethmal	90€
MOELLEUX AU CHOCOLAT	70€
BANOFFEE	70€
FRAISES	70€
CAFÉ GOURMAND	90€
CRÈME BRÛLÉE au fer rouge	80€

truite des pyrénées

CEVICHE DE TRUITE leche de tigre	120€
TARTARE DE TRUITE et avocats	150€
TARAMA DE TRUITE MAISON	90€
TRUITE ENTIÈRE 🔥	140€

mozzarella du lauragais

TOMATE du Gers et MOZZA du Lauragais	160€
STRACCIATELLA Zaatar et pickles de raisin	120€
HALOUMETTES (Sticks d'Haloum) sauce aux herbes	120€
CROQUE SCAMORZA	90€
tomates confites pesto de roquette	

le potager

HOUMOUS aux pois chiches de Candie	80€
CARPACCIO DE COURGETTES et fêta	100€
PATATAS, mayonnaise piment d'espelette	70€
PIQUILLOS flambés au Chalumeau	70€

SUNDAY OU GAUFRE	50€
Toppings : Spéculos, Chocolat, Caramel, Choco-Noisette, Choco-Bueno, Noix de Coco, Fruits rouges	
SUPPLÉMENT	+0,50€
chantilly ou 2 ^{ème} topping	

formules groupes

candie classique

35€/PERS

PLANCHE DE JAMBON
TERRINE de campagne
HOUMOUS aux pois chiches de Candie
PLANCHE DE BETHMALE
TARTARE DE TRUITE avocat

MIGNARDISES

CROQUETTES de confit de canard
SAUCISSE à la flamme 🔥
CŒURS DE CANARD en persillade
PATATAS mayonnaise piment d'espelette
CROQUE SCAMORZA tomate confite

1 PICHET de Bière ou une bouteille de vin pour 3

candie côte

45€/PERS

PLANCHE DE JAMBON
TERRINE de campagne
HOUMOUS aux pois chiches de Candie
PLANCHE DE BETHMALE
TARTARE DE TRUITE avocat

MIGNARDISES

CROQUETTES de confit de canard
CÔTE DE BŒUF à la flamme 🔥
PIQUILLOS au chalumeau
PATATAS mayonnaise piment d'espelette
CROQUE SCAMORZA tomate confite

1 PICHET de Bière ou une bouteille de vin pour 3

totale candie

55€/PERS

PLANCHE DE JAMBON
TERRINE de campagne
HOUMOUS aux pois chiches de Candie
PLANCHE DE BETHMALE
TARTARE DE TRUITE avocat

MIGNARDISES

CÔTE DE BŒUF à la flamme 🔥
PIQUILLOS au chalumeau
CROQUETTES de confit de canard
PATATAS mayonnaise piment d'espelette
CROQUE SCAMORZA tomate confite

1 PICHET de Bière ou une bouteille de vin pour 3
& 1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE pour 6