

FOOD

TAPAS

Tortilla de tuna, thon frais mariné, crudités, sauce épicée, pickles d'oignon rouge / 10€ ♥

Houmous de betterave maison, grenade, herbe fraîche / 6€ ♡

Tenders de poulet, sauce épicée maison / 10€

Chipirones frits, aioli maison / 10€

Planche (charcuterie ou fromage ou mixte) / 15€ ♡

Frites / 4€ ♡

PIZZA

Chèvre miel : crème, chèvre, mozza, miel, noix / 14€ ♡

Savojarde : crème, patate, reblochon, lardons, oignons, mozza / 15€

Norvégienne : crème, mozza, saumon, citron, aneth / 15€

Italienne : sauce tomate, jambon sec, roquette, ♥ padano, tomates & oignons confits, balsamique / 15€

Végé : sauce tomate, mozza, aubergines, coeur d'artichauts, tomates cerises, oignons confits, roquette, pesto, graines de courges / 15€ ♡

4 fromages : sauce tomate, chèvre, mozza, gorgonzola, reblochon / 15€ ♡

Margherita : sauce tomate, tomate cerise confites, mozza, olive, basilic / 13€ ♡

Reine : sauce tomate, jambon, champignon frais, mozza, olive / 14€

Chorizo : sauce tomate, chorizo, poivron, oignon, mozza, olive / 14€

PLAT

Pièce de bœuf, frites, salade / 19€

Burger Ariégeois : Steak de boeuf, bethmale, tomate, salade, oignons confits, avec frites / 17,5€

Bò Bun : nouilles de riz, crevette, poulet mariné, carotte, pousse de soja, cacahuète, menthe & coriandre fraîches / 17€ ♥

Poke Bowl : Riz, saumon mariné, mangue, avocat, chou rouge, concombre, fève, radis, herbe fraîche, sauce poke / 17€ Option végé ♡

Burger thon : Steak de thon snacké, compotée de rhubarbe, crudité, patate douce, avec frites / 17,5€

Linguines, pesto maison, parmesan / 14,5€ ♡

Plat du moment : selon arrivage / prix variable

MENU ENFANT

Steak de boeuf, pâtes ou frites, sirop & glaces Haribo / 12,5€

DOUCEUR (fait maison !)

Panacota, coulis fruits rouge / 7€

Riz au lait, compotée mangue basilic / 7€

Moelleux au chocolat, chantilly / 7€

Fromage blanc, crème de marron, speculoos / 7€

Double cookies & boule de glace / 7€ ♥

Croustade & boule de glace / 7€ ♥

Glace en pot : chocolat, vanille, pistache, noisette, fraise, citron, mangue / 5,5€ le pot

Glace Miko : détails affichés au bar

FOOD



TAPAS

Tuna tortilla with marinated fresh tuna, raw vegetables, spicy sauce, and red onion pickles / €10. ♥

Beet hummus with pomegranate and fresh herbs / €6 ✓

Chicken tenders with a homemade spicy sauce priced / €10.

Crispy squid, garlic mayonnaise / €10

Board (charcuterie or cheese or mixed) / €15 ✓

French Fries / €4 ✓

PIZZA

Chèvre miel : cream, goat cheese, mozzarella, honey, and nuts / €14. ✓

Savoyard : cream, potato, reblochon, bacon, onions, mozzarella / €15

Nordic : cream, mozzarella, salmon, lemon, dill / €15

Italian : tomato sauce, cured ham, arugula, Padano cheese, candied tomatoes & onions, balsamic dressing / €15 ♥

Vegetarian : tomato sauce, mozzarella, eggplant, artichoke hearts, cherry tomatoes, candied onions, arugula, pesto, pumpkin seeds / €15 ✓

4 cheeses : tomato sauce, goat cheese, mozzarella, gorgonzola, reblochon / €15. ✓

Margherita : tomato sauce, candied cherry tomatoes, mozzarella, olives, basil / €13 ✓

Reine : tomato sauce, ham, fresh mushrooms, mozzarella, olives / €14

Chorizo : tomato sauce, chorizo, peppers, onions, mozzarella, olives / €14

PLAT

Beef, French fries, and salad / €19.

Ariégeois Burger: beef steak, bethmale cheese, tomato, salad, and candied onions, served with fries / €17.50.

Bò Bun : rice noodles, shrimp, marinated chicken, carrot, bean sprouts, peanuts, mint & fresh coriander / €17 ♥

Poke Bowl : A dish consisting of rice, marinated salmon, mango, avocado, red cabbage, cucumber, broad beans, radish, fresh herb, and poke sauce / €17
Vegetarian option ✓

Tuna burger : seared tuna steak, rhubarb compote, raw vegetables, sweet potato, served with fries / €17.50.

Linguine, homemade pesto, Parmesan / €14.5 ✓

Current Special: Price Varies Based on Availability

KIDS' MENU

Beef steak, pasta, fries, Haribo syrup, and ice cream / €12.50.

DESSERT (home made !)

Panna cotta with red fruit coulis / €7.

Rice pudding with mango basil compote / €7.

Chocolate cake with whipped cream costs / €7.

Cottage cheese, chestnut cream, speculoos / €7

Two homemade cookies and a scoop of ice cream / €7. ♥

Croustade (Ariegeois apple crumble) and a scoop of ice cream / €7. ♥

Ice cream are available in jars: chocolate, vanilla, pistachio, hazelnut, strawberry, lemon, mango / €5.5 per jar.


Miko ice cream details are shown at the counter.



À EMPORTER

To take away


PIZZA


Chèvre miel : crème, chèvre, mozza, miel, noix / 14€ 


Savojarde : crème, patate, reblochon, lardons, oignons, mozza / 15€

Norvégienne : crème, mozza, saumon, citron, aneth / 15€

Italienne : sauce tomate, jambon sec, roquette, padano, tomates & oignons confits, balsamique / 15€

Végé : sauce tomate, mozza, aubergines, coeur d'artichauts, tomates cerises, oignons confits, roquette, pesto, graines de courges / 15€ 

4 fromages : sauce tomate, chèvre, mozza, gorgonzola, reblochon / 15€ 

Margherita : sauce tomate, tomate cerise confites, mozza, olive, pesto, basilic / 13€ 

Reine : sauce tomate, jambon, champignon frais, mozza, olive / 14€


Chorizo : sauce tomate, chorizo, poivron, oignon, mozza, olive / 14€

MAIS AUSSI

Burger Ariégeois : Steak de boeuf du boucher, bethmale, tomate, salade, oignons confits / 13,5€ Portion de frites = 4€

Burger thon : Steak de thon snacké, compotée de rhubarbe, crudité, patate douce 13,5€ Portion de frites = 4€

Bò Bun : nouilles de riz, crevette, poulet mariné, carotte, pousse de soja, cacahuète, menthe & coriandre fraîches / 17€

Poke Bowl : Riz, saumon mariné, mangue, avocat, chou rouge, concombre, fève, radis, herbe fraîche, sauce poke, sésame, coriandre / 17€ option végé 

SNACK

Frites Maison / 4€



DRINK



BIÈRES

	25cl	50cl
Pression		
Blonde Pils	3,5€	6,5€
Blonde Grimbergen	4,5€	8,5€
IPA	4,5€	8,5€
NEIPA	4,5€	8,5€
Monaco / Panaché	3,5€	6,5€
Supp Sirop	0,2€	
Supp Picon	1€	

	33cl
Bouteille	
Brasserie du Séchoir	5,5€
Blanche-Ambrée-Pale Ale-Blonde-IPA	
Paix Dieu Triple	6€
Desperados	5,5€
Vedett	5€
IPA, Etra White	
Bière sans alcool blonde ou IPA	4€

SOFT

Soda	3,5€
Coca cola (original, zéro, cherry), Orangina, Oasis, Fuze T, Tonic	
Jus	3€
Pomme, orange, ananas	
Kombucha BIO 09	4,5€
Gingembre, fruits rouges, ananas-passion	
Eaux	3,5€
Eau Neuve plate/gazeuse	
San Pellegrino IL = 6€	
Limonade ou sirop - diabololo	2,5 - 3€
Menthe, fraise, grenadine, pêche, citron, cassis	
Ginger Beer BIO	3,5€

CAFÉ

Café, déca, noisette	1,8€
Grand café / déca / crème	3,4€
Chocolat chaud	3,5€
Cappuccino, Viennois	4€
Infusion BIO 09, Thé	3€
Café frappé	3,5€

ALCOOL

APÉRITIFS

Kir Cassis, Mûre 15cl / 5€
Ricard 2cl / 2,5€
Martini Blanc 6cl / 5€
Vermouth BIO 09 6cl / 5€
Hypocras 10cl / 7€
Sambuc 10cl / 5€

ALCOOLS - 4CL

+ voir carte des spiritueux

Rhum ambré	Mademoiselle Bo&Bon 6cl / 5,5€
Libertalia / 6€	(crème menthe tonka ou citron verveine de Castelnaudary)
Rhum Spicy BIO / 7€	Baileys / 5€
Tequila / 6€	Get 27/31 6cl / 5,5€
Vodka Oruza BIO / 7€	Limoncello Ciao 3cl / 3,5€
Whisky / 6,5€	Malibu coco / 5€
Gin Oruza BIO / 7€	Prune/Poire / 5€

VIN

	verre de 15cl	bouteille de 75cl
Blanc		
Chardonnay IGP cité de Carcassonne	3,5€	pichet 50cl 10€
IGP Côtes de Gascogne (moelleux)	5€	23€
IGP d'Oc Chardonnay Les Jamelles	4,5€	20€
IGP Côtes Catalane Coume des Loups	6€	27€
AOP Collioure Parcé Le Petit Gus		32€
AOP Côte du Roussillon Eos		30€
AOP Sancerre Domaine Denizot		35€
AOP Côte du Roussillon Le Ciste		35€
AOP Bourgogne Septembre Chardonnay		35€
Rosé		
IGP cité de Carcassonne	3,5€	pichet 50cl 10€
IGP d'Oc Les Jamelles Reflets Secrets	4,5€	20€
AOP Côte de Provence BIO		27€

Rouge

IGP cité de Carcassonne	3,5€	pichet 50cl 10€
IGP d'OC Les Jamelles Mourvèdre	4,5€	20€
AOP Pic Saint Loup l'Aphylanthe	5,5€	25€
IGP Ariège Longpré Syrah 09	5,5€	25€
AOP Côtes du Roussillon Villages Coumes des Loups		27€
AOP Faugères Château la Liquière		29€
AOP Côtes du Roussillon Eos		30€
AOP Maury Sec Copain Comme Cochon		35€
AOP Bourgogne Septembre Pinot Noir		35€

DRINK



BEERS

Draft	25cl	50cl
Blonde Pils	3,5€	6,5€
Blonde Grimbergen	4,5€	8,5€
IPA	4,5€	8,5€
NEIPA	4,5€	8,5€
Monaco / Panaché	3,5€	6,5€
Syrup	0,2€	
Picon	1€	
Bottle		33cl
Dryer Brewery		5,5€
White-Amber-Pale Ale-Blonde-IPA		
Paix Dieu Triple		6€
Desperados		5,5€
Vedett		5€
IPA, Extra White		
Non-alcoholic blonde beer or IPA		4€

SOFT

Soda	3,5€
Coca Cola (Original, Zero, Cherry), Orangina, Oasis, Fuze T, Tonic	
Juice	3€
Fruit: apple, orange, pineapple	
Organic Kombucha 09	4,5€
Ginger, red berries, pineapple-passion	
Waters	3,5€
Eau neuve (sparkling water)	
1L San Pellegrino = 6€	
Lemonade or syrup - diabololo	2,5 - 3€
Mint, strawberry, grenadine, peach, lemon, blackcurrant	
Organic French Ginger Beer	3,5€

CAFÉ

Espresso / Deca	1,8€
Big Coffee / Coffee cream	3,4€
Hot chocolate	3,5€
Cappuccino	4€
Organic Infusion 09 Tea	3€
Frappé coffee	3,5€

ALCOHOL

APPETIZERS

Kir Cassis, Blackberry 15cl / €5
Ricard 2cl / €2.5
White Martini 6cl / €5
Vermouth ORGANIC 09 6cl / €5
Hypocras 10cl / €7
Sambuc 10cl / €5

ALCOHOLIC BEVERAGES - 4 CENTILITERS [View the beverage list.](#)

Libertalia amber rum / €6	Mademoiselle Bo&Bon 6cl / €5.5
Organic Spicy Rum / €7	Choose between Tonka Mint Cream or Lemon Verbena from Castelnaudary.
Tequila / €6	Baileys / €5.00
Organic Oruza Vodka / €7	GET 27/31 6cl / €5.50
Whiskey / €6.5	Ciao 3cl / €3.50
Organic Oruza Gin / €7	Malibu coconut / €5.00
	Prune/Pear / €5.00

COME

	Glass of 15cl	750ml bottle
Blanc		
Chardonnay IGP cité de Carcassonne	3,5€	50cl pitcher 10€
IGP Côtes de Gascogne (moelleux)	5€	23€
IGP d'Oc Chardonnay Les Jamelles	4,5€	20€
IGP Côtes Catalane Coume des Loups	6€	27€
AOP Collioure Parcé Le Petit Gus		32€
AOP Côte du Roussillon Eos		30€
AOP Sancerre Domaine Denizot		35€
AOP Côte du Roussillon Le Ciste		35€
AOP Bourgogne Septembre Chardonnay		35€
Rosé		
IGP cité de Carcassonne	3,5€	50cl pitcher 10€
IGP d'Oc Les Jamelles Reflets Secrets	4,5€	20€
AOP Côte de Provence BIO		27€

Rouge

IGP cité de Carcassonne	3,5€	50cl pitcher 10€
IGP d'OC Les Jamelles Mourvèdre	4,5€	20€
AOP Pic Saint Loup l'Aphylanthe	5,5€	25€
IGP Ariège Longpré Syrah 09	5,5€	25€
AOP Côtes du Roussillon Villages Coumes des Loups		27€
AOP Faugères Château la Liquière		29€
AOP Côtes du Roussillon Eos		30€
AOP Maury Sec Copain Comme Cochon		35€
AOP Bourgogne Septembre Pinot Noir		35€

Net price and service included



CAVE À VIN

BLANC

	verre de 15cl	bouteille de 75cl
IGP Côtes de Gascogne Papolle Gros Manseng Le doux par excellence, gourmand, notes d'agrumes et de fruits exotiques (11)	5€	23€
IGP d'OC Chardonnay Les Jamelles Fruité et sec, parfait pour l'apéritif ou le repas (32)	4,5€	20€
IGP Côtes Catalane Coume des Loups Alliance de Grenache gris et de Macabeu, vin minéral et fruité (66)	6€	27€
AOP Collioure Parcé Le Petit Gus Notes d'agrumes et de fleurs, très aromatiques, très équilibré (66)		32€
AOP Côte du Roussillon Eos Minéral et floral, vin d'altitude des Pyrénées orientale (66)		30€
AOP Sancerre Domaine Denizot Ce sauvignon de Loire minéral, vous offre de belles notes fruités et gourmandes (18)		35€
AOP Côte du Roussillon Le Ciste Grand vin complexe et fruité : Marsanne, Roussane, Rolle, Grenache blanc, Maccabeu (66)		35€
AOP Bourgogne Septembre Chardonnay Chardonnay de Bourgogne, agréable et délicat (71)		35€

ROUGE

	verre de 15cl	bouteille de 75cl
IGP d'OC Les Jamelles Mourvèdre Vin de partage avec de belles notes épicées en fin de bouche (11)	4,5€	20€
AOP Pic Saint Loup l'Aphylanthe Une valeur sûre, Syrah et Grenache, arômes de fruits murs et de garrigues (34)	5,5€	25€
IGP Ariège Longpré Syrah Vin d'Ariège fait à Varilhes (09)	5,5€	25€
AOP Côtes du Roussillon Villages Coume des Loups Syrah, Grenache et Carignan, fruité et puissant (66)		27€
AOP Faugères Château la Liquière Grenache, Carignan et Syrah, vin intense aux arômes de fruits rouges et noirs (34)		29€
AOP Côtes du Roussillon Eos Syrah et Grenache, fruits rouge au nez, vin nature (66)		30€
AOP Maury Sec Copain Comme Cochon Vin spécial, Grenache noir, belle expression et douceur en bouche (66)		35€
AOP Bourgogne Septembre Pinot Noir Un Bourgogne dans la pure tradition, comme on les aime (71)		35€

ROSÉ

	verre de 15cl	bouteille de 75cl
IGP d'OC Les Jamelles Reflets Secrets Le rosé de l'été, clair et sec (11)	4,5€	20€
AOP Côtes de Provence Belle Promesse BIO Un beau Provence, fruité et délicat (83)		27€



WINE CELLAR



WHITE

Glass of
15cl

750ml bottle

IGP Côtes de Gascogne Papolle Gros Manseng

The ultimate sweet, gourmand notes of citrus and exotic fruits.

5€

23€

IGP d'OC Chardonnay Les Jamelles

Ideal for aperitifs or meals, fruity and dry (32)

4,5€

20€

IGP Côtes Catalane Coume des Loups

Blend of Grenache gris and Macabeu, a mineral and fruity wine (66)

6€

27€

AOP Collioure Parcé Le Petit Gus

Citrus and floral notes, highly aromatic, well-balanced (66)

32€

AOP Côte du Roussillon Eos

Mineral and floral, high-altitude wine from the eastern Pyrenees (66).

30€

AOP Sancerre Domaine Denizot

This Loire Sauvignon mineral presents lovely fruity and gourmet notes (18)

35€

AOP Côte du Roussillon Le Ciste

Marsanne, Roussane, Rolle, Grenache blanc, Maccabeu (66): Excellent intricate and fruity wine.

35€

AOP Bourgogne Septembre Chardonnay

Burgundy Chardonnay, pleasant and delicate (71)

35€

RED

Not close
to 15cl

750ml bottle

IGP d'OC Les Jamelles Mourvèdre

Sharing a wine with pleasant spicy notes on the finish.

4,5€

20€

AOP Pic Saint Loup l'Aphylanthe

A reliable choice, Syrah and Grenache, scents of mature fruit and wild vegetation (34)

5,5€

25€

IGP Ariège Longpré Syrah

Ariège wine produced in Varilhes (09)

5,5€

25€

AOP Côtes du Roussillon Villages Coume des Loups

Syrah, Grenache, and Carignan, known for their fruity and powerful characteristics (66)

27€

AOP Faugères Château la Liquière

Grenache, Carignan, and Syrah blend, producing a rich wine with scents of red and black fruits (34)

29€

AOP Côtes du Roussillon Eos

Syrah and Grenache, red fruits aroma, natural wine (66)

30€

AOP Maury Sec Copain Comme Cochon

Grenache noir wine, with a lovely expression and smoothness on the palate (66)

35€

AOP Bourgogne Septembre Pinot Noir

A traditional Burgundy, as preferred (71)

35€

ROSÉ

Not close
to 15cl

750ml bottle

IGP d'OC Les Jamelles Reflets Secrets

The summer rosé, transparent and dry (11)

4,5€

20€

AOP Côtes de Provence Belle Promesse BIO

A lovely Provence, fruity and delicate (83)

27€

COCKTAIL

Spicy Mezcalita

mezcal 6cl, citron vert, jus d'ananas, piment, cassonade / 9€

Basilic Lover

gin BIO 6cl, tonic, basilic frais, sirop de basilic, citron vert, cassonade / 9€

Moscow Mule

vodka BIO 6cl, ginger beer, citron vert, cassonade / 9€

Classic Mojito

rhum blanc 6cl, citron vert, menthe, cassonade / 9€
sans alcool / 6€

Spritz

apérol 6cl, prosecco, eau pétillante, orange / 9€

Spritz Ariégeois

sambuc (liqueur de sureau) 6cl, prosecco, eau pétillante, romarin / 9€

Piña Colada

rhum ambré 6cl, sirop de coco, sucre de canne, jus ananas / 9€

Ti Punch

rhum blanc 4cl, citron vert, sucre de canne / 7€

OSCOtonic

osco blanc bio 6cl, tonic, citron, romarin

OSCOMule

osco rouge bio 6cl, ginger beer, citron vert, cassonade



COCKTAIL

Spicy Mezcalita

Mezcal, lime, pineapple juice, chili pepper, brown sugar / €9

Basilic Lover

Organic gin, tonic, fresh basil, basil syrup, lime, brown sugar / €9

Moscow Mule

Organic vodka, ginger beer, lime, brown sugar / €9

Classic Mojito

*6cl of white rum, lime, mint, brown sugar / €9
without alcohol / €6*

Spritz

Aperol 6cl, Prosecco, sparkling water, orange / €9

Ariégeois Spritz

Elderflower liqueur, prosecco, sparkling water, rosemary / €9

Piña Colada

6cl of amber rum, coconut syrup, cane sugar, and pineapple juice are available for €9.

Ti Punch

4cl of white rum, lime, cane sugar / €7

OSCOtonic

*Organic Osco Blanc 6cl, tonic, lemon,
rosemary*

OSCOMule

Organic red osco 6cl, ginger beer, lime, brown sugar



Net price and service included

Alcohol = 6cl