

la

HULOTTE

9H00 À 16H30 - RESTAURANT D'ALTITUDE - PANORAMIQUE DU SAQUET

NOS PLANCHES

PLANCHE FROMAGE 3 FROMAGES DES PYRÉNÉES, PAIN	1/2 PLANCHE GRANDE PLANCHE	15€ 25€
PLANCHE CHARCUTERIE JAMBON DE PAYS, SAUCISSON, COPPA ET PATE DE CAMPAGNE, PAIN	1/2 PLANCHE GRANDE PLANCHE	12€ 19€

NOS PLATS

SOUPE DU JOUR AVEC TOAST GRATINÉ	9€
TARTIFLETTE AU REBLOCHON POMME DE TERRE, CRÈME, OIGNONS, LARDONS FUMÉS ET REBLOCHON DE SAVOIE	15€
SUGGESTION DU JOUR VOIR ARDOISE	15€
SALADE CÉSAR SALADE, ŒUF DUR, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES SÉCHÉES, CHOU-CAROTTE ET EMINCÉS DE POULET PANÉ (VERSION POSSIBLE VÉGÉTARIEN AVEC FALAFEL)	16€
RIBS SAUCE BBO MAISON MIEL D'ARIÈGE, PAPRIKA FUMÉ, TOMATE ET ÉPICES	17€
POKE BOWL CROZET AU SARRASIN, CHOU CHIMOIS, CHIFFONNADE DE SAUMON FUMÉ, OIGNONS, CAROTTES MARINÉS, FROMAGE FRAIS, ANETH, MIEL ET MOUTARDE À L'ANCIENNE	18€
BURGER DU COIN PAIN ARTISANAL HACHÉ DE BŒUF ARIÈGE (150 GR), SAUCE MAISON À LA TOMME D'ARIÈGE ET OIGNONS CONFITS	18€
AZINAT LA POTÉE ARIÉgeoISE CHOU, POMME DE TERRE, CAROTTES VENTRÈCHE, SAUCISSES DE TOULOUSE ET DE COUENNES ET ROUZOLE (FARCI DE VIANDE ET PERSILLADE)	22€
GRILLADE DE BOEUF D'ARIÈGE PIÈCE SELON ARRIVAGE (~200GR)	27€
ACCOMPAGNEMENTS : POÊLÉS DE LÉGUMES DU JOUR OU PATATOES OU SALADES CRUDITÉS	

NOS MENUS

MENU ENFANT VOIR ARDOISE	12€
FORMULE PLAT ET DESSERT SUGGESTION DU JOUR ET DESSERT DU JOUR	19€

NOS DESSERTS

CRÊPES MAISON SUCRE CARAMEL OU MYRTILLES OU SPÉCULOOS OU CHOCO-NOISETTE	3.50€ 4.50€
DESSERT DU JOUR VOIR ARDOISE	6€
FROMAGE BLANC MIEL OU CONFITURE MYRTILLES ARIÉgeoISE ET SABLÉ DE MÉRENS	6.50€
TARTELETTE MYRTILLES PÂTE SABLÉE, CRÈME PÂTISSIÈRE ET MYRTILLES	7€
CROUSTADE GOURMANDE POMME, CARAMEL BEURRE SALÉ ET BOULE DE GLACE VANILLE	8€
CAFÉ GOURMAND	9.50€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1.50€

NOS BOISSONS CHAUDES

IRISH COFFEE	9€
CARAJILLO CAFÉ AVEC UNE GOUTTE DE RHUM	5€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	5€
VIN CHAUD	4.50€
DOUBLE CAFÉ, CAFÉ AU LAIT	3.50€
CHOCOLAT CHAUD	3.50€
THÉ NOIR EARL GREY, VERT OU MENTHE BIO	3€
INFUSION VERVEINE, TILLEUL OU TILLEUL MENTHE	3€
DÉCA, NOISETTE, CAFÉ ALLONGÉ	2.20€
CAFÉ BIO 100% ARABICA	2€

SERVICE DU MIDI ENTRE 11H30 ET 15H00
SERVICE COMPRIS - PRIX TTC

NOS BOISSONS FROIDES

SODA 33CL COCA, COCA ZÉRO, OASIS TROPICAL, ORANGINA, ICE TEA, SCHWEPPES	3.80€
EAU NEUVE GAZ 33CL	3.80€
JUS DE FRUITS JUS D'ORANGE 33CL OU JUS DE POMME D'ARIÈGE 25CL	3.80€
DIABOLO 25CL MENTHE, FRAISE, CITRON, PÊCHE, GRENADINE	3.30€
LIMONADE 25CL	3€
EAU SAN PELLEGRINO 50CL	3€
EAU NEUVE PLATE 50 CL	2.50€
SIROP À L'EAU 25CL MENTHE, FRAISE, CITRON, PÊCHE, GRENADINE	2€
SUPPLÉMENT CITRON TRANCHE	0.30€
SUPPLÉMENT SIROP	0.30€

NOS APPÉRITIFS

APEROL SPRITZ 15CL	9€
WHISKY WILLIAM LANSON 4CL	5€
RHUM BLANC DE MARTINIQUE 6CL	5€
GIN TANQUERAY 6CL	5€
PORTO, KIR CASSIS, MUSCAT 10 CL	4€
MARTINI BLANC OU ROUGE 6CL	4€
SAMBUC 10CL APÉRITIF LOCAL À BASE DE SUREAU	4€
PASTIS 51 OU RICARD 2CL	3€
SUPPLÉMENT SODA (COCA, TONIC OU JUS D'ORANGE)	1.50€

NOS BIÈRES ET CIDRES

BIÈRES PRESSION	25CL	33CL	50CL
PRESSION TUBORG OU PANACHE	3.80€	4.90€	7€
1/2 PÊCHE, 1/2 CITRON OU UN MONACO	4.10€	5.40€	7.50€
PICON BIÈRE	4.50€	6€	8.50€
BIÈRES ARTISANALES BIO D'ARIÈGE "GRAND BISON" BOUTEILLE 33CL			
"RAAAHAA" IPA, "CRO MIGNONNE" BLANCHE, "FLAMBEUSE" BRUNE OU "ROUCMOUTH" AMBRÉE			6€
CIDRES		25CL	75CL
CIDRE BRETON BRUT KERISAC		6€	15€

NOS VINS

VINS DES CÔTES CATALANES AU PICHET	
ROUGE, ROSÉ OU BLANC VERRE 12.5CL	3.50€
ROUGE, ROSÉ OU BLANC 25CL	5.50€
ROUGE, ROSÉ OU BLANC 50CL	8.50€
ROUGE, ROSÉ OU BLANC 75CL	13€
VINS BOUTEILLES - LES DEMOISELLES, CORBIÈRES AOC/AOP	
ROUGE, ROSÉ OU BLANC 50CL	14€
ROUGE, ROSÉ OU BLANC 75CL	23€
BLANQUETTE ET CHAMPAGNE	
BLANQUETTE DE LIMOUX ANTECH EXTRA BUT	35€
CHAMPAGNE AUTRéAU 1ER CRU BRUT	55€

NOS DIGESTIFS

ARMAGNAC XO 10 ANS D'AGE 4CL	8.50€
COGNAC ABK6 4CL	7€
RHUM AMBRÉ ST JAMES MARTINIQUE, POIRE WILLIAMS OU PRUNE, GÉNÉPI OU BAILEYS 4CL	6€
CALVADOS BEAUJOUR 4CL	5.50€
GET 27 4CL	5.50€
LIMONCELLO 4CL	5€