



TOUS LES PLATS DE NOTRE CARTE SONT FAIT MAISON à partir de produits bruts, sélectionnés et cuisinés par nos soins

Renseignez-vous sur nos plats à emporter !

ENTRÉES & SALADES REPAS EN SOLO OU À PARTAGER

Charcuterie Assiette 3,90€ Planchette 8,90€

Tapas Assiette 3,90€ Planche 13,90€

Blancs de seiche Entrée 3,90€ Plat 8,90€

Camembert rôti aux figues 8,90€

Salade César Entrée 3,90€ Salade repas 13,90€

Salade verte, tomates, croûtons, copeaux de Grana Padano, blancs de poulet marinés et grillés, blancs de poulet panés (Sauce César à base d'anchois)

Salade Gersoise Entrée 3,90€ Salade repas 13,90€

Salade verte, magret de canard séché, gésiers de dinde, tomates, croûtons

Salade Fermière Entrée 3,90€ Salade repas 13,90€

Salade verte, toast Cantal, crottins de Chavignol - 1 au miel et 1 nature - toast Mozarella, Emmental, Jambon blanc (Crottins uniquement salade repas)

Salade Italienne Entrée 3,90€ Salade repas 13,90€

Salade verte, tomates confites, Jambon de Pays, Buratina, Aubergines grillées (Buratina uniquement salade repas)

Fromage Assiette 3,90€ Planchette 6,90€



NOS PLATS & PIÈCES DE VIANDES AU FEU DE BOIS

Tartare de boeuf ≈ 280g 16,90€

Steak haché ≈ 280g 12,90€

Demi magret de canard 11,90€

Magret de canard entier ≈ 300g 18,90€

Pièce de boeuf du moment ≈ 280g 16,90€

Entrecôte ≈ 350g 21,90€

Côte de boeuf ≈ 1200g pour 2 pers. 56,90€

Pappardelles au poulet crème et champignons de Paris 14,90€

Poisson du moment 11,90€



&

- GARNITURE À VOLONTÉ -

Frites maison, Poêlée de légumes, Pappardelles, Riz, Salade verte

- 1 SAUCE AU CHOIX -

Bleu d'Auvergne, Échalotes confites, Poivre, Béarnaise, Tartare

Supplément foie gras Rossini sur les viandes 4,90€

Supplément sauce 1,00€

Provenance des viandes : CEE

LES MIDIS À QUATORZE HEURES DU PAGNOL

Servis les midis, du lundi au vendredi, sauf jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 10,00€

Entrée + Plat + Dessert 13,00€

Voir Ardoise

MENU BAMBIN

Jusqu'à 12 ans 7,50€

Boisson incluse

Steak haché frais* ou Jambon cuit* ou Kid Burger*
ou Saucisse de Toulouse* ou Mini moules marinières*
Glace enfant ou Dessert du jour
Coca-Cola ou sirop à l'eau ou limonade
ou jus d'ananas 20cl ou jus d'orange ou jus de pomme

* Garniture : frites maison ou pâtes



TOUS LES PLATS DE NOTRE CARTE SONT FAIT MAISON à partir de produits bruts, sélectionnés et cuisinés par nos soins

**NOS 7 PARFUMS DE
★ MOULES & FRITES ★
À VOLONTÉ**

12,90 €

MARINIÈRE, CRÈME, CARBONARA, CURRY,
BLEU D'Auvergne, THAÏ, PROVENÇALE

★ CONTENANT DE 900 ML ★

- ce qui vous permettra de goûter plusieurs parfums
lors de votre repas -

- AVEC VERRE DE PICPOUL (12,5 cl) 17,30 € -

- AVEC BIÈRE -

Munich	25 cl	15,80€
Weisbier	25 cl	16,80€
Munich	50 cl	18,70€
Weisbier	50 cl	19,50€

**★ NOS 7 BURGERS ★
AVEC FRITES À VOLONTÉ**

13,90 €

BASE DU BURGER

Salade, tomate, oignons confits, cornichons

- PAGNOL -

Steak*, Cantal**, Pancetta, Sauce Burger

- MARCEL -

Steak*, Comté**, Pancetta, Sauce Tartare

- TOPAZE -

Steak*, Reblochon**, Pancetta, Sauce Béarnaise

- FANNY -

Galette de pomme de terre, Cheddar,
Légumes confits, Sauce Tartare

- MARIUS -

Steak*, Camembert**, Pancetta, Sauce Béarnaise

- CÉSAR -

Filet de poulet pané, Double Cheddar, Sauce Tartare

- MANON -

Steak*, Chèvre au miel**, Pancetta, Sauce Burger

Supplément foie gras poêlé	4,90€
Supplément steak	3,00€

* Steak haché de boeuf Charolais 150g

** Fromages AOP

La modification des ingrédients pour les Burgers
est complexe, merci de votre compréhension



PLATS DISPONIBLES À EMPORTER

NOS DESSERTS

« FAIT MAISON »

Fromage	<i>Assiette</i>	3,90€	<i>Planchette</i>	6,90€
Riz au lait				4,90€
Crème brûlée				4,90€
Coulant au chocolat				4,90€
Banoffee				4,90€
Tarte au citron meringuée				4,90€
Salade de fruits frais				4,90€
Tarte aux fruits du moment				4,90€
Café gourmand du Pagnol				6,90€



COUPES GLACÉES

6,90€

Café liégeois

Chocolat liégeois, sauce chocolat chaud

Dame blanche, sauce chocolat chaud

Maxi Choco, sauce chocolat chaud

2 boules chocolat noir, 1 boule chocolat blanc, sauce chocolat chaud, chantilly

- COUPE AU CHOIX -

1 boule 2€ 2 boules 3,90€ 3 boules 5,90€

CRÈMES GLACÉES

vanille, café, chocolat noir, chocolat blanc, pistache, caramel beurre salé, fraise, rhum-raisins, pruneaux armagnac, coco, menthe-chocolat

SORBETS

framboise, citron, poire, ananas, cassis

Supplément sauce chocolat chaud **0,50€**

Supplément chantilly **0,50€**



COUPES ALCOOLISÉES

7,90€

Colonel

3 boules citron vert, 4 cl vodka

William

3 boules Poire, 4 cl eau de vie de poire

Revel

3 boules menthe chocolat, 4 cl peppermint

Antillaise

3 boules rhum-raisins, 4 cl rhum ambré

Mousquetaire

3 boules pruneau Armagnac, 4 cl Armagnac

L'HEURE DE L'APÉRITIF

Sangria	<i>15 cl</i>	4,50€
Kir	<i>10 cl</i>	3,50€
<i>Cassis, pêche, framboise, mûre, fraise, violette, châtaigne</i>		
Kir Royal	<i>10 cl</i>	8,50€
Américano "maison"		6,40€
Anis	<i>2 cl</i>	2,50€
Vin cuit	<i>5 cl</i>	3,50€
<i>Martini, Muscat, Porto, Suze...</i>		
Whisky	<i>baby 2 cl</i>	3,60€
	<i>4 cl</i>	6,00€
Chivas ou whisky supérieur	<i>4 cl</i>	7,90€
Diplomatico Reserva	<i>4 cl</i>	7,90€
Champagne	<i>coupe 12 cl</i>	8,00€



CHAMPAGNE

Tsarine brut	<i>coupe 12 cl</i>	8,00€
Tsarine brut	<i>bout. 75 cl</i>	55,00€

BOISSONS CHAUDES

Café - Décaféiné	1,50€
Verveine - Verveine Menthe	2,50€
Thé - Thé vert à la menthe	

DIGESTIFS

	<i>4 cl</i>	
Manzana, Limoncello		4,00€
Get 27 ou 31, Bailey's, Marie Brizard		5,60€
Armagnac, Cognac, Calvados		5,60€
Cointreau, Grand Marnier		5,60€
Diplomatico Reserva		7,90€
Armagnac supérieur		7,20€
Cognac supérieur		7,20€
Poire William ou prune		5,60€
Nos Whisky supérieurs		entre 6,90€ et 7,90€

EAUX MINÉRALES

	<i>75 cl</i>	
Evian		5,00€
Badoit rouge		5,00€
Badoit verte		5,00€

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro		3,00€
Limonade, Ice Tea, Orangina		3,00€
Badoit rouge	<i>33 cl</i>	3,00€
Jus de fruits (orange, ananas, tomate, abricot)		3,00€

NOTRE SÉLECTION DE VINS DE PROPRIÉTÉS

PICHET	25 cl	50 cl	100 cl
Pichet VDT rouge, rosé, blanc	3,70 €	5,90 €	10,50 €
VINS ROUGE AOP	<i>verre 12,5 cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Fronton Château Cransac Tradition <i>Vin régional souple et gourmand</i>	-	13,00 €	19,00 €
Gaillac Sigolene «Terroir de Lagrave» <i>Vin régional légèrement fruité</i>	-	-	19,00 €
 Côtes Catalanes Domaine Cazes «Canon du Maréchal» <i>Vin fruité et léger, cultivé en biodynamie</i>	5,00 €	-	23,00 €
Côte du Bourg «Château Haute Libarde Bordeaux» <i>Vin élevé en fût de chêne, plutôt tannique</i>	-	15,00 €	23,00 €
Pic Saint Loup «Château L'Euzière L'Almandin» <i>Vin fruité et gourmand</i>	5,50 €	-	29,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil «Marie Dupin» <i>Vin souple, sur le fruit</i>	5,00 €	16,50 €	26,00 €
Saint Chinian Tradition «Domaine La Linquière» <i>Vin fruité et gourmand</i>	-	-	22,00 €
Corbières «La Voulte Gasparet» <i>Vin sur la finesse</i>	-	-	25,00 €
Corbières Grande Cuvée Castelmaure 2015 <i>Grand vin du Languedoc, belle concentration et complexité</i>	-	-	33,00 €
VINS ROSÉS	<i>verre 12,5 cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
 Côtes Catalanes Domaine Cazes «Canon du Maréchal» <i>Vin fruité et léger, cultivé en biodynamie</i>	5,00 €	-	23,00 €
IGP Île de beauté «Terra Nativa» <i>Vin léger et fruité</i>	4,00 €	-	20,00 €
AOP Côtes de Provence «Emoa Château Reillanne» <i>Vin de caractère</i>	5,00 €	-	25,00 €
VINS BLANCS	<i>verre 12,5 cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
IGP Val de Loire «Terra Ligeria» Chardonnay <i>Vin floral et fruité</i>	4,00 €	-	19,00 €
AOP Picpoul de Pinet «Domaine de la Majone» <i>Vin blanc sec de caractère</i>	4,50 €	14,00 €	22,00 €
AOP Chablis «Domaine Laroche» <i>Vin tout en finesse et élégance</i>	5,50 €	-	33,00 €
IGP Côtes de Gascogne «Original Gros Manseng» <i>Vin doux et fruité</i>	4,50 €	-	21,00 €

