



# MENU

## GUIDE DES ALLERGÈNES

Nos aliments sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

- Gluten Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales
- Oeufs Oeufs et produits à base d'œufs
- Arachides Arachides et produits à base d'arachides
- Soja Soja et produits à base de soja
- Lait Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- Céleri Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde Moutarde et produits à base de moutarde
- Sésame Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Lupin Lupin et produits à base de lupin
- Sulfites Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l
- Poissons Poissons et produits à base de poissons
- Crustacés Crustacés et produits à base de crustacés
- Mollusques Mollusques et produits à base de mollusques

## EXPANSIONS URBAINES

## PLATS

### GALETTES DE BLÉ NOIR

Accord mets/vin : Nous vous recommandons de déguster nos spécialités avec un verre de...

LA GALETTE COMPLÈTE ..... 13,00 €  
Jambon, œuf, fromage

FAUBOURG St Sauveur (et pas sans saveur!) ..... 16,00 €  
Raclette, jambon ou speck, cumin, oignons, pommes de terre rissolées, crème crue

Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG St Marcel ..... 17,10 €  
Poulet au curry, champignons, crème crue, oignons, œufs

Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

QUARTIER PÉRIPHÉRIQUE ..... 17,30 €  
Confit de canard, écrasé de pomme de terre, crème crue, oignons confits

Rouge « La Belle Équipe » 5,50 €

LA TOLOUSAINE ..... 16,90 €  
Crème crue, emmental, pommes de terres rissolées, oignons, saucisse de Toulouse, boule de glace moutarde

Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

GUINGUETTE ..... 14,50 €  
Œuf, champignons, persillade, tomate

FAUBOURG St Antoine ..... 17,90 €  
Œuf brouillé, crème crue, truite fumée

Blanc CHARDONNAY 5,50 €

FAUBOURG St Jacques ..... 21,40 €  
St Jacques, fondue de poireaux, réduction balsamique, ciboulette, boule de glace basilic

Blanc CHARDONNAY 5,50 €

FAUBOURG (tout court!) ..... 17,90 €  
Steak haché (150g), tomates fraîches, œuf, emmental, crème crue, boule de glace poivrons grillés

Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €

FAUBOURG St Germain ..... 16,90 €  
Compote de pommes, andouille de Guéméné, oignons, morceaux de pommes, boule de glace moutarde

Blanc « Far from the eye » AOP GAILLAC 5,50 €

PLACE Vendôme ..... 25,90 €  
Tomme de vache à la truffe, jambon blanc, truffe Tuber aestivum 1%, œuf, champignons, crème crue, boule de glace cèpes

Pic Saint-Loup 6 €

FAUBOURG de la Villette ..... 18,10 €  
Ratatouille, magret de canard, miel, amandes effilées

Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG St Noël ..... 23,40 €  
Foie gras poêlé maison 60g, pomme de terre rissolées, magret de canard, fleur de sel, réduction balsamique, oignons boule de glace foie gras

Rouge « La Belle Équipe » 5,50 €

FAUBOURG Montmartre ..... 16,80 €  
Raclette, pomme de terre rissolées, confiture de gingembre, jambon blanc, boule de glace gingembre citron vert

Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €

FAUBOURG Vaucelles ..... 16,50 €  
Camembert, speck, œuf, pommes de terre rissolées, crème crue

Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €

FAUBOURG St Lazare ..... 18,30 €  
Carpaccio de bœuf, mozzarella, tapenade de tomates, copeaux de parmesan, pommes de terre rissolées, boule de glace mozzarella pesto

Rouge « La Belle Équipe » 5,50 €

FAUBOURG St Marceau ..... 18,40 €  
Chèvre, lardons, poire, oignons, crème crue, miel, boule de glace chèvre cabécou

Blanc ANTUGNAC CHARDONNAY 5,50 €

FAUBOURG St Laurent ..... 16,70 €  
Tomate, chorizo, œuf, Comté, beurre au piment d'Espelette

Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG Desjardins ..... 15,00 €  
Tomates, aubergines, poivrons, courgettes, boule de glace concombre

Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG St Hausmann ..... 17,20 €  
Truite fumée, écrasé de pommes de terre, crème crue

Blanc CHARDONNAY 5,50 €

L'Urbanisée ..... 15,00 €  
Jambon, œuf, emmental, crème crue, champignons, ciboulette

Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG St Maxime ..... 17,00 €  
Au choix : galette au sarrasin ou crêpe au froment, œuf, mouillettes de pain au beurre salé Bordier aux graines de sarrasin torréfiées, comté, speck, crème crue, comté non fondu

FAUBOURG St Jean ..... 16,40 €  
Chèvre, emmental, raclette, boule de glace roquefort

Rouge « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG du Marais ..... 19,90 €  
Steak de thon 120g, écrasé de carottes, graines de sésame, tomates, aubergines, poivrons, courgettes, boule de glace sésame noir

LE BOURG ..... 17,00 €  
Miel d'acacia, chèvre, noix, oignons confits, boule de glace figue

Blanc CHARDONNAY 5,50 €

## SUPPLÉMENTS

Ingrédients supplémentaires sur vos galettes :

2,00€  
Œuf\*  
Oignons \*  
Champignons \*  
Tomates \*  
Pommes de terre \*  
Emmental \*

3,00€  
Speck (jambon de pays poivré) \*\*

Lardons \*\*

Chèvre \*\*

Camembert \*\*

Raclette \*\*

Jambon \*\*

Chorizo \*\*

5,00€  
Truite fumée \*\*\*

Saint Jacques \*\*\*

Foie gras \*\*\*  
Tranches de magret \*\*\*  
Steak haché \*\*\*

Andouille de Guéméné \*\*\*

1,50€ Salade verte  
1,00€ Crème crue fermière

3,90€ Supplément boule de glace  
(basilic, miel pignon, poivrons grillés, moutarde, foie gras, gingembre citron vert, roquefort, chèvre, mozzarella pesto, cabécou, concombre, cèpe, figue, sésame).

\* Ciboulette sur chaque galette

\* Réduction balsamique sur chaque galette, sauf sur «Le Bourg», «La Marceau» et «La Villette».

Découvrez nos desserts au dos de la carte



# MENU

## ALLERGENS GUIDE

Our food may contain the following allergens :

Gluten, Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and products made from these cereals

Eggs and egg-based products

Peanuts : Peanuts and peanut-based products.

Soy and soy-based products

Milk and milk-based products (including lactose)

Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, macadamia nuts, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios) and products made from these nuts.

Celery and celery-based products

Mustard and mustard-based products

Sesame seeds and sesame-based products

Lupin and lupin products

Sulphites Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l

Fish and fish products

Crustaceans and shellfish products

Molluscs and shellfish products

## URBAN FLAVORS

## MAIN COURSES

### BUCKWHEAT GALETTES

Wine pairing : We recommend enjoying our specialties with a glass of...

LA GALETTE COMPLÈTE ..... 13,00 €  
Ham, egg, cheese

FAUBOURG St Sauveur ..... 16,00 €  
Raclette cheese, ham or speck, cumin, onions, crispy potatoes, crème fraîche  
Red « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG St Marcel ..... 17,10 €  
Chicken curry, mushrooms, crème fraîche, onions, egg  
Red « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

QUARTIER PÉRIPHÉRIQUE ..... 17,30€  
Duck confit, mashed potatoes, crème fraîche, caramelized onions

Red « La Belle Équipe » 5,50 €

LA TOULOUSAINNE ..... 16,90 €  
Crème fraîche, emmental cheese, crispy potatoes, onions, Toulouse sausage, mustard ice-cream scoop

Red « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

GUINGUETTE ..... 14,50 €  
Egg, mushrooms, garlic & parsley, tomato

FAUBOURG St Antoine ..... 17,90 €  
Scrambled eggs, crème fraîche, smoked trout  
White CHARDONNAY 5,50 €

FAUBOURG St Jacques ..... 21,40 €  
Scallops, leek fondue, balsamic reduction, chives, basil ice-cream scoop  
White CHARDONNAY 5,50 €

FAUBOURG (just Faubourg!) ..... 17,90 €  
Ground beef (150g), fresh tomatoes, egg, emmental cheese, crème fraîche, grilled pepper ice-cream scoop

Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €

FAUBOURG St Germain ..... 16,90 €  
Applesauce, Andouille de Guéméné, onions, apple slices, mustard ice-cream scoop

White « Far from the eye » AOP GAILLAC 5,50 €

PLACE Vendôme ..... 25,90 €  
Truffle-infused Tomme cheese (cow), white ham, Tuber aestivum truffle 1%, egg, mushrooms, crème fraîche, porcini mushroom ice-cream scoop

Pic Saint-Loup 6 €

FAUBOURG de la Villette ..... 18,10 €  
Ratatouille, duck breast, honey, sliced almonds

Red « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG St Noël ..... 23,40 €  
Pan-seared foie gras 60g, crispy potatoes, duck magret, fleur de sel, balsamic reduction, onions foie gras ice-cream scoop  
Red « La Belle Équipe » 5,50 €

FAUBOURG Montmartre ..... 16,80 €  
Raclette cheese, crispy potatoes, ginger jam, white ham, ginger & lime ice-cream scoop  
Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €

FAUBOURG Vaucelles ..... 16,50 €  
Camembert, speck, egg, crispy potatoes, crème fraîche  
Domaine de Pialentou AOP GAILLAC 5,50 €

FAUBOURG St Lazare ..... 18,30 €  
Beef carpaccio, mozzarella, tomato tapenade, parmesan shavings, crispy potatoes, mozzarella & pesto ice-cream scoop  
Red « La Belle Équipe » 5,50 €

FAUBOURG St Marceau ..... 18,40 €  
Goat cheese, bacon bits, pear, onions, crème fraîche, honey, goat cheese & cabécou ice-cream scoop  
White ANTUGNAC CHARDONNAY 5,50 €

FAUBOURG St Laurent ..... 16,70 €  
Tomato, chorizo, egg, Comté cheese, Espelette chili butter  
Red « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG Desjardins ..... 15,00 €  
Tomatoes, eggplants, peppers, zucchini, cucumber ice-cream scoop  
Red « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG St Hausmann ..... 17,20 €  
Smoked trout, mashed potatoes, crème fraîche  
White CHARDONNAY 5,50 €

L'Urbanisée ..... 15,00 €  
Ham, egg, emmental cheese, crème fraîche, mushrooms, chives  
Red « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG St Maxime ..... 17,00 €  
Buckwheat galette or wheat crêpe, egg, toasted bread soldiers (Bordier butter with roasted buckwheat seeds), Comté cheese, speck, crème fraîche, non-melted Comté

FAUBOURG St Jean ..... 16,40 €  
Goat cheese, emmental, raclette, roquefort ice-cream scoop  
Red « Lux Venendi » AOP CORBIÈRE 5,50 €

FAUBOURG du Marais ..... 19,90 €  
120g tuna steak, mashed carrots, sesame seeds, tomatoes, eggplants, peppers, zucchini, sesame ice-cream scoop

LE BOURG ..... 17,00 €  
Acacia honey, goat cheese, nuts, caramelized onions, fig ice-cream scoop  
White CHARDONNAY 5,50 €

## EXTRAS

Additional ingredients for your galettes :

2,00€

Egg \*

Onions \*

Mushrooms \*

Tomatoes \*

Potatoes \*

Emmental cheese \*

3,00€

Speck (peppered cured ham)  
\*\*

Bacon bits \*\*

Goat cheese \*\*

Camembert \*\*

Raclette cheese \*\*

Ham \*\*

Chorizo \*\*

5,00€

Smoked trout \*\*\*

Scallops \*\*\*

Foie gras \*\*\*

Slices of duck breast \*\*\*

Ground beef \*\*\*

Andouille de Guéméné \*\*\*

1,50€ Green salad

1,00€ Farm-fresh crème fraîche

3,90€ Extra ice-cream scoop

(basil, honey & pine nut, grilled pepper, mustard, foie gras, ginger & lime, roquefort, goat cheese, mozzarella & pesto, cabécou, cucumber, porcini mushroom, fig, sesame).

\* Chives on every galette

\* Balsamic reduction on every galette, except for «Le Bourg», «La Marceau» et «La Villette».

Discover our desserts on the back of the menu

## GOÛTMANISSES

## FONDAMENTAUX

## DESSERTS

### CRÊPES DE FROMENT

GOURMANDE .....	8,90 €
Kit Kat ou Oreo ou Daim ou Lion, nappage chocolat ou caramel, boule de glace au choix, chantilly	
CHAMALLOW .....	8,80 €
Caramel au beurre salé, Chamallows fondus, boule de glace vanille, chantilly	
CROQUANTE .....	8,80 €
Subtil mélange de spéculoos, Nutella et sa boule de glace rocher noisette, chantilly	
KINDER .....	8,90 €
Kinder, chantilly et sa surprise, chocolat ou nutella, boule de glace chocolat blanc	
SMARTIES .....	8,90 €
Chocolat, boule de glace vanille, bonbons Smarties, chantilly	
M&M'S .....	8,90 €
Chocolat, m&m's crunchy, nappage chocolat, boule de glace vanille, chantilly	
CŒUR ROUGE .....	8,70 €
Fraises ou framboises de saison, confiture de fraises ou framboises, nappage chocolat, boule de glace au choix, chantilly	
COMESTIBLE .....	8,80 €
Palet Breton, caramel au beurre salé maison ou chocolat, poire, boule de glace caramel, chantilly	
CACAHUÈTE .....	8,90 €
Cacahuètes caramélisées, chocolat, caramel au beurre salé maison, boule de glace cacahuète, chantilly	
CANTUCCINI .....	8,70 €
Beurre yuzu, sucre, croquant amandes, boule de glace citron, chantilly	
CRUNCH .....	8,70 €
Crunch au chocolat au lait, boule de glace vanille, chantilly	
DÔME .....	8,50 €
Compote de pomme, crêpe dentelle, boule de glace cannelle, chantilly	
SOUS TENSION .....	8,90 €
Confiture de châtaignes, boule de glace marron, chantilly	
MACCHERONE .....	8,90 €
Amaretti cookies, chocolat, boule de glace vanille, chantilly	
MERINGUE .....	8,80 €
Confiture de lait, meringue et boule de glace vanille, chantilly	
MILKA .....	8,90 €
Chocolat Milka, boule de glace coco, chantilly	

## IMPULSIONS

## TENTATION

## BANQUISE

POM-POM .....	9,50 €
Pomme entière dorée au beurre et sucre et sa boule de vanille, chantilly	

MOSAÏQUE (à commander en début de repas) .....	10,00 €
Façon omelette norvégienne, confiture de clémentines et oranges de Corse, noix de pécan, boule de glace Grand-Marnier	

SUZON .....	9,50 €
Banane-orange entières cuites et flambées rhum (en cuisine), sucre, chantilly, boule de glace orange	

REVELOISE .....	9,50 €
Chocolat, réduction au get 27, crumble spéculoos, boule de glace menthe éclats de chocolat, chantilly	

## DESSERTS

BANOFEE destructuré (spécial gourmands!) .....	9,50 €
Bananes cuites, confiture de lait, spéculoos, boule de glace caramel, amandes effilées, chantilly	

Café douceur .....	9,00 €
Café ou Déca et ses douceurs : mini crêpe chocolat ou beurre sucre ou caramel beurre salé et 1 boule de glace au choix, chamallow, chantilly	

Thé douceur .....	9,50 €
Thé et ses 2 douceurs : mini crêpe chocolat ou beurre sucre ou caramel beurre salé et 1 boule de glace au choix, chamallow, chantilly	

## GLACES ET SORBETS

Coupe 1 boule .....	3,90 €
Coupe 2 boules .....	4,90 €
Coupe 3 boules .....	5,90 €
Une boule supplémentaire .....	1,50 €
Une boule supplémentaire salée .....	3,00 €
Supplément chocolat chaud .....	1,00 €
Supplément chantilly .....	1,00 €
Supplément amandes effilées .....	1,00 €

## PARFUMS:

Glaces : Vanille, caramel, noix de coco, menthe éclats de chocolat, chocolat blanc, cannelle, chocolat noir au piment d'Espelette, grand Marnier, chocolat noir, café, rocher noisette, cacahuète, marron, rhum raisin, pistache

Sorbets : citron, fraise, orange, poire, passion



Séminaire et privatisation du restaurant  
sur devis jusqu'à 40 personnes

 Du 100% fait-maison  
4.8   
Avis clients Google

Eaux minérales,  
sodas, cidres, bières,  
cocktails avec et sans  
alcool, apéritifs, vins,  
digestifs, whiskies,  
champagne,  
boissons chaudes,...

DEMANDEZ LA  
CARTE COMPLÈTE  
DE NOS VINS  
ET BOISSONS

Les recettes sont réalisées à base de produits frais.  
Les ingrédients sont donc susceptibles d'être modifiés.  
Le personnel est à votre disposition si vous souhaitez  
des renseignements supplémentaires.

Prix service compris