

L'AUBERGE

de Minus

TRADITION & TERROIR



Les entrées

Terrine de nos grands-mères	9.50 €
Terrine de volaille aux morilles, confit d'oignons, salade, oignons croustillants	
Assiette du terroir Occitanie	10.50 €
Rosette, Coppa, Terrine de volaille, Cornichons, Fouet Catalan nature et chorizo	
Salade de l'Auberge	9.50 €
Selon l'inspiration du Chef et la saison ! Voir l'ardoise.	
Fricassée de seiches	11.50 €
En persillade déglacée au vinaigre de Xères et piment doux.	

Les salades

Assiette de camembert rôti	18.50 €
Salade, oignons rouges et croustillants, camembert rôti entier (herbes et huile d'olive), tomates anciennes ou cerises, frites fraîches.	
Salade chèvre chaud	18.50 €
Salade, tomates anciennes ou cerises, toasts chèvre frais, oignons rouges et croustillants, miel, herbes de la Guarrigue.	
Salade italienne	19.50 €
Salade, tomates anciennes ou cerises, jambon de pays, oignons rouges, burrata, oignons croustillants, basilic et huile d'olive.	

Les planches à partager (ou pas "LOL")



Fromage	20.50 €
Palet de chèvre, Fourme d'Ambert, Brebis artisanal basque, Bethmale Vieille Réserve, ½ Camembert rôti, verrine de miel et de confiture.	
Charcuterie	19.50 €
Coppa, Rosette, Jambon de pays, Fouet Catalan nature et chorizo, Terrine de nos grands-mères, cornichons.	
Duo Charcuterie et Fromage	35.50 €
Planche de fromage et planche de charcuterie (sur plateau de bois tournant).	

Les grillades au feu de Bois



Accompagnements : Frites fraîches, légumes, salade (2 au choix)	
Sauces : Roquefort ou Poivre (1 au choix)	
Saucisses fraîches de Toulouse 300g	13.50 €
Axoa de Pluma de porc Duroc UE (poivrons, chorizo, ail, oignons...) 220g	14.50 €
Côte de cochon bardée de sa couenne Occitanie (avec os) 350/400g	17.50 €
Brochette de bœuf Occitanie (Rumsteack) 1 pièce 200g	14.50 €
Brochettes de bœuf Occitanie (Rumsteack) 2 pièces 350g	24.50 €
Côte de bœuf Occitanie (Race à viande) de 1kg à 1,5kg (1 à 2 personnes) - PRIX AU KG	68.50 €
L bone de bœuf Occitanie (Faux filet avec os) 480g	29.50 €
Entrecôte Occitanie (Race à viande) 450g	29.00 €
Filet de bœuf Pièce d'excellence Occitanie (Race à viande) 200g	25.50 €
Demi Magret du Sud Ouest 250/300g	16.50 €
Magret entier du Sud Ouest 450/500g	28.50 €

À la plancha



Accompagnements : Frites fraîches, légumes, riz cuisiné (2 au choix)	
Seiches à la plancha (2 à 3 belles seiches avec aioli et persillade) environ 300g	21.50 €
Gambas à la plancha persillade, piment doux et aioli	22.50 €

Les Burgers Signatures



Sauces : Roquefort ou Poivre (1 au choix)	
(Pain artisanal d'une boulangerie locale, sauce burger maison et frites fraîches)	
Au Boeuf (Steak façon bouchère 150g)	
Bacon (1 steak et 2 tranches de poitrine fumée grillée)	16.50 €
Tomate, salade, oignons confits, cheddar.	
Chevrier (1 steak)	17.50 €
Tomate, salade, chèvre frais, oignons confits et croustillants, miel ou confiture artisanale.	
Terroir (tranches de magret frais et 2 tranches de poitrine fumée grillée)	19.50 €
Tomate, salade, oignons confits et croustillants, fromage de brebis, sauce poivre ou roquefort.	
Caractériel (2 steaks et 4 tranches de poitrine fumée grillée)	22.50 €
Tomate, salade, oignons confits et croustillants, 3 tranches de cheddar, sauce au poivre ou roquefort.	

Les desserts



Assiette de fromage (brebis artisanal, bethmale vieille réserve, fourme d'Ambert et confiture)	11.50 €
Camembert rôti (entier) au lait cru, herbes et huile d'olive	11.50 €
Tarte au citron meringuée (la part)	6.50 €
Dessert du moment	(Voir dessert et prix à l'ardoise)
Tarte Normande et chantilly (la part)	6.50 €
Tarte moelleux au chocolat et chantilly (la part)	6.50 €
Crème brûlée (brûlée et caramélisée sur le moment)	5.00 €

Le coin des Minus - 10 ans



Saucisse de Toulouse ou Steak haché façon bouchère, frites et canette soft.	12.00 €
--	---------