

ENTRÉES / STARTERS

Saumon mariné à l'aneth <i>Marinated salmon with dill</i>	9,00 €
Bœuf « Black Angus » gravlax à la coriandre, caramel de tomate <i>Coriander "Black Angus" Beef gravlax, tomatoes caramel</i>	12,00 €
Carpaccio de canard à l'orange <i>Duck carpaccio with orange</i>	12,00 €
Trio de tartare « Black Angus » coupé au couteau <i>"Black Angus" tartar trio</i>	12,00 €

BŒUF / BEEF

Steak à cheval « Charolais » -180gr <i>Steak with fried egg on a top "Charolais"</i>	15,00 €
Bavette « Black Angus » - 250 gr <i>"Black Angus" flank steak</i>	16,00 €
L'entrecôte « Black Angus » - 250 gr <i>"Black Angus" rib steak</i>	19,00 €
Pavé de rumsteak « Black Angus » - 250 gr <i>"Black Angus" rumsteak</i>	20,00 €
Côte de boeuf « Black Angus » - 600 gr (pour 2 personnes) <i>"Black Angus" Prime rib of beef (for 2 persons)</i>	52,00 €

AUTRES PLAISIRS / OTHER SUGGESTIONS

Agneau des "Pyrénées" / Lamb of "Pyrénées"	17,00 €
Magret de canard du Sud-Ouest / Duck breast from South-West France	15,00 €
Volaille « Lauragais » /Poultry "Lauragais"	14,00 €
Lieu en beignet / Strudel pollock	16,00 €
La Pêche du Jour / Fish of the day	20,00 €

Garnitures / Side dishes

Légumes/Pommes de terre
Vegetables/potatoes

Sauces aux choix / Sauces

Beurre persillé/Fromagère/Poivre/Vierge
Parsley butter/Cheese/Pepper/Olive Oil

DESSERTS / DESSERTS

Assiette de 3 fromages (Comté, Cabécou, Camembert) / Cheeses	10,00 €
Tarte aux fraises / Strawberry pie	8,00 €
Mousse au chocolat / Chocolate mousse	8,00 €
Nougat glacé / Iced nougat	8,00 €
Assiette de fruits / Fruits plate	8,00 €

NOS MENUS DU JOUR / DAILY MENU

Ces deux menus sont servis le midi.

Both menus are served for lunch.

FLY 31 / FLY MENU

17,50 €

3 entrées, plat du jour (viande ou poisson au choix), 2 desserts et café.

3 starters, daily main dishes (meat or fish), 2 desserts and coffee.

MENU BUSINESS / BUSINESS MENU

22,00 €

Entrée du jour & plat du jour

Ou

Plat du jour & dessert,

Verre de vin et café inclus.

Starters & daily main dishes

Or

Daily main dishes & dessert,

Glass of wine and coffee included.

26,00 €

Entrée, plat et dessert du jour, verre de vin et café

Starter, daily main dishes, dessert, glass of wine and coffee

LE MENU DU SOIR

30,00 €

Entrée du soir

Starters

Plat du soir

Daily special

Dessert du soir

Dessert

SODAS

Sirop à l'eau		2,00 €
Limonade	33cl	4,00 €
Coca-cola	33cl	4,00 €
Coca-cola light	33cl	4,00 €
Coca-cola zéro	33cl	4,00 €
Seven up	25cl	4,00 €
Orangina	25cl	4,00 €
Schweppes	20cl	4,00 €

JUS DE FRUITS

Orange	25cl	4,00 €
Ananas	25cl	4,00 €
Pomme	25cl	4,00 €
ACE	25cl	4,00 €
Tomate	25cl	4,00 €

APÉRITIFS

Kir vin blanc	10cl	5,00 €
Ricard	4cl	3,50 €
Martini (rouge, blanc, dry)	4cl	5,00 €
Campari	4cl	5,00 €
Muscat de Rivesaltes	8cl	5,00 €
Porto rouge ou blanc	8cl	5,00 €
Suze	4cl	5,00 €

DIGESTIFS

Gin Gordon's	4cl	5,00 €
Bombay Sapphire	4cl	6,00 €
Vodka Grey Goose	4cl	7,00 €
Rhum Bacardi	4cl	5,00 €
Rhum Havana Club (3 ans)	4cl	6,00 €
Rhum 3 Rivière	4cl	6,00 €
Téquila Olmeca	4cl	6,00 €
Cognac Rémy Martin VSOP	4cl	10,00 €
Cognac Hennessy XO	4cl	25,00 €
Armagnac Castarede VSOP	4cl	10,00 €
Armagnac Castarede XO	4cl	14,00 €

CHAMPAGNE

Louis Constant (coupe)	12cl	9,00 €
Louis Constant	75cl	60,00 €
Deutz	75cl	115,00 €
Taittinger Brut	75cl	115,00 €

Veuve Clicquot rosé (coupe)	12cl	15,00 €
Veuve Clicquot rosé 2002	75cl	130,00 €

WHISKY

J&B	4cl	8,00 €
Chivas 12 ans	4cl	10,00 €
Aberlour 12 ans	4cl	10,00 €
Balvenie 12 ans	4cl	11,00 €
Cardhu 12 ans	4cl	12,00 €
Talisker 10 ans	4cl	12,00 €
Oban 14 ans	4cl	13,00 €
Lagavulin 16 ans	4cl	15,00 €
Jameson 12 ans	4cl	9,00 €
Bushmills 10 ans	4cl	11,00 €
Jack Daniel's	4cl	7,00 €

BIÈRES

1664, pression	25cl	4,00 €
1664, pression	50cl	7,00 €
Magnur's (cider) pression	25cl	4,00 €
Magnur's (cider) pression	50cl	7,00 €
Grimbergen pression	25cl	4,50 €
Grimbergen pression	50cl	8,00 €

LIQUEURS

Manzana verde	4cl	5,00 €
Bailey's	4cl	5,00 €
Grand Marnier	4cl	5,00 €
Cointreau	4cl	5,00 €
Get	4cl	5,00 €
Amaretto	4cl	5,00 €
Chambord	4cl	5,00 €
Malibu	4cl	5,00 €