

# SNACKING



*La Carte*

**Automne/hiver**

SERVICE CONTINU DU LUNDI AU DIMANCHE

ROOM SERVICE : + 3 €



## Côte Froid

### **Club Sandwich | 10 €**

Version au choix, servi avec frites et salade

*Version to choose, served with fries and salad*

### **L'Original**

Jambon de Paris, Emmental, tomates, laitue, oeuf et mayonnaise maison

*Paris ham, Emmental, pickles, tomatoes, lettuce, egg and homemade mayonnaise*

### **Le Thon Mayo**

Rillette de thon, gouda, laitue et mayonnaise maison

*Tuna rilette, gouda, lettuce and homemade mayonnaise*

### **Le Veggé**

Tomates, pesto verde, roquette, tomates séchées et mozzarella

*Tomatoes, pesto, rocket, sundried tomatoes and mozzarella*

### **Salade paysanne | 14 €**

Salade frisée, lardons fumés, dès d'emmental, oeufs, cerneaux de noix, croûtons de pain, oignon et vinaigrette maison à base de miel de fleurs sauvages

*Curly salad, smoked bacon, emmental cheese, eggs, walnut kernels, bread croutons onion and homemade vinaigrette made with wildflower honey*

### **Ardoise de Charcuterie de la maison Garcia | 16 €**

Jambon de Bodega de la Rioja 12 mois, terrine basque au piment d'Espelette, saucisson sec, chorizo doux et coppa fermière

*Bodega de la Rioja ham 12 months, terrine basque with Espelette pepper, Dry sausage, Sweet chorizo, Coppa*

### **Ardoise de fromages affinés de chez Betty | 18 €**

Brie de Meaux, Rocamadour, Ossau-Iraty, Comté affiné et Bleu d'Auvergne fermier

*Assortment of mature cheeses from Betty*

# Côte Chaud

## **Potage au butternut et aux lentilles corail | 8 €**

*Servi avec des croûtons de pain et du gruyère (100% végétarien)*

*Butternut and coral lentil soup served with croutons of bread and gruyère*

## **Potage cultivateur | 8 €**

*Carottes, oignons, poireaux, navets et petits pois. Servi avec du pain et gruyère*

*Soup of carrots, onions, leeks, turnips and peas. Served with croutons of bread and gruyère*

## **Croque Monsieur\* | 10 €**

*Pain de campagne, jambon de Paris, gruyère*

*Country bread, Paris ham, Gruyère*

## **Croque Madame\* | 11 €**

*Pain de campagne, jambon de Paris, gruyère et oeuf à cheval*

*Country bread, Paris ham, Gruyère and horse-drawn egg*

## **Croque Diane façon burger cheddar\* | 14 €**

*Burger de pain de mie rond, steak haché, cheddar et emmental*

*Round Bread Burger, Minced Steak, Cheddar and Emmental*

## **Crumble ricotta épinard & graines | 13 €**

*Épinard, courgette, tomates confites, crumble emmental et graines (courge et lin doré). Servi avec une salade*

*Spinach, zucchini, candied tomatoes, emmental crumble and seeds (squash and golden flax). Served with salad*

## **Risotto poulet champignons | 14 €**

*Riz, poulet et champignons*

*Risotto with rice, chicken and mushrooms*

## **Parmentier de canard | 15 €**

*Confit de canard, purée de pomme de terre et oignons. Servi avec une salade*

*Duck confit, mashed potatoes and onions. Served with salad*

## **Saucisse de Toulouse grillée et purée de pomme de terre maison | 15 €**

*Véritable saucisse de Toulouse de la Maison Garcia*

*Real Toulouse sausage from Maison Garcia served with homemade mashed potatoes*

\* Servis avec frites et salade *Served with fries and salad*

# Côte Sucré

## **Café ou thé gourmand | 10 €**

*Sélection gourmande de mignardises*

*Coffee or tea served with a gourmet selection of sweets*

## **Trio de profiteroles | 12 €**

*L'incontournable trio de profiteroles, glace vanille et sauce chocolat*

*The essential trio of profiteroles, vanilla ice cream and chocolate sauce*

## **Coeur fondant au chocolat | 10 €**

*Servi avec coulis fruits rouges, boule de vanille et chantilly*

*Chocolate cake served with red fruit coulis, vanilla ball and whipped cream*

## **Tartelette citron meringuée | 10 €**

*Pâte sablée, garniture au citron, meringue flammée*

*Lemon meringue pie with shortbread dough, lemon filling and flaming meringue*

## **Nos glaces : 3 € la boule | 4 € les 2 boules | 6 € les 3 boules**

**Our ice creams : 3 € a ball | 4 € the 2 balls | 6 € the 3 balls**

*Parfum : chocolat, vanille, fraise...*

*Perfume : chocolate, vanilla, strawberry...*

## **Dame Blanche | 8.5 €**

*Glace vanille, sauce chocolat, chantilly*

*Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

## **Chocolat Liegeois | 8.5 €**

*Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly*

*Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

## **Banana Split | 12 €**

*Glace chocolat, vanille, fraise, banane,  
chantilly et nappage chocolat*

*Chocolate ice cream, vanilla, strawberry, banana,  
whipped cream and chocolate topping*



RÉSIDENCE de  
*Diane*

# Carte des Vins



## VINS BLANCS 14cl | 75cl

**Les Déesses Muettes** | 5€ | 17 €

**Côteaux du Languedoc AOP**

**Cépages : Roussanne, Vermentino, Marsanne**

*Intense, fruité et élégant*

*Intense, fruity and elegant*

**Domaine de Papolle** | 5€ | 18 €

**IGP Côte de Gascogne**

**Cépages : Gros Manseng**

*Le parfait équilibre entre moelleux et fraîcheur*

*The perfect balance between softness and freshness*



## VINS ROSÉS 14cl | 75cl

**Domaine de l'Eouvière** | 5€ | 14 €

**IGP VAR**

**Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah**

*Délicat, fruité et 100% BIO*

*Delicate, fruity and 100% organic*

**Les Déesses Muettes "Elégance"** | 17 €

**Pic Saint Loup AOP**

**Cépages : Grenache Syrah**

*Puissant, élégant et fruité*

*Powerful, elegant and fruity*



## VINS ROUGES 14cl | 75cl

**Tannat Merlot - Alain Brumont** | 17 €

**IGP Côtes de Gascogne**

**Cépages : Merlot 50%, Tannat 50%**

*Vin "découverte" fruité et aromatique*

*Fruity and aromatic "discovery" wine*

**Malbec du Clos - Jean-Luc Baldès** | 5 € | 18 €

**Cahors AOP**

**Cépages : Malbec 100%**

*Gourmand, rond et souple*

*Greedy, round and supple*

**Clos Triguedina - Jean-Luc Baldès** | 36 €

**Cahors AOP**

**Cépages : Malbec 85%, Merlot 10%,**

**Tannat 5%**

*Puissant, généreux et fin*

*Powerful, generous and thin*



## CHAMPAGNE & PROSECCO

**Riccadonna** | 30 €

**Prosecco DOC**

**Cépages : 100% Glera (raisin blanc)**

*Excellent à l'apéritif ou en cocktail*

*Excellent as an aperitif or as a cocktail*

**Louis Constant** | 55 €

**Champagne Brut AOP**

**Cépages : Pinot Noir, Chardonnay,**

**Pinot Meunier**

*Fruité, complexe et équilibré*

*Fruity, complex and balanced*

# Carte des Boissons

## BIÈRES (33cl)

**Chouffe blonde** | 6.5 €

**Blonde Strong Ale 8° - Achouffe, BEL**

*Riche et épicée*

*Rich and spicy*

**Chouffe blanche** | 5 €

**Blanche Witbier 6°5 - Achouffe, BEL**

*Douce et fruitée*

*Sweet and fruity*

**Mc Chouffe** | 6 €

**Brune Dark Ale 8° - Achouffe, BEL**

*Bière brune de caractère*

*Dark beer of character*

**Trappiste d'Orval** | 6 €

**Bière trappiste de l'Abbaye d'Orval 6°2 - BEL**

*Entre amertume et arômes fruités*

*Between bitterness and fruity aromas*

**Vedett Extra Ordinary** | 6 €

**Ambrée IPA 5°5 - BEL**

*Houblonnée, amertume douce mais affirmée*

*Hops, sweet but strong bitterness*

**Garonnette Blonde** | 6 €

**Bière locale artisanale 6° - Toulouse, FRA**

*Légèrement sucrée, notes d'épices et de fruits*

*Slightly sweet, spicy and fruity notes*

## BOISSONS CHAUDES

**Espresso** | 2 €

**Espresso vanille** | 2.5 €

**Espresso Macchiato** | 2.5 €

**Cappucino** | 4 €

## SOFTS

**Coca Cola (Zéro), Orangina (33cl)** | 4 €

**Limonade Phenix (25cl)** | 3 €

**Arizona Iced Tea (50cl)** | 4 €

*Thé noir et à la pêche, thé vert au miel*

*Black tea and peach or green tea with honey*

**Nectars de fruits artisanaux**

**C. Papillon (25cl)** | 6 €

*Artisanal fruit nectars*

*Abricot, framboise, pêche, poire Williams*

*Apricot, raspberry, peach, Williams pear*

**Jus de fruits artisanaux**

**C. Papillon (25cl) :**

*Artisanal fruit juices*

**Pur jus de pomme** | 6 €

*Pur apple juice*

**Pur jus de tomate** | 7 €

*Pure tomato juice*

**Badoit (33cl)** | 2 €

**Evian (33cl)** | 2 €

**Abatilles Bordelaise (100cl)** | 3 €

**Latte Macchiato** | 5 €

**Macchiato glacé** | 5 €

**Thé** | 3 €

**Infusion** | 2 €