

BRASSERIE MOUSTACHE

Menu du Jour (voir Ardoise)

Uniquement le midi

Entrée + Plat + Dessert	16,50 €
Ou Café Gourmand	20,50 €
Entrée + Plat	13,50 €
Plat + Dessert	13,50 €
Plat du Jour	11,00 €

Assiettes à partager

Assiette de Foie Gras de Canard Maison	16 €
Planche Basque Chipirons, Chistorra, Couteaux persillés, Padrons	20 €
Chiffonnade de Jambon Duroc Pain Grillé, coulis de tomate andalous	13 €

Planche de Charcuterie Pain grillé, jambon, saucisson, chorizo, paté coulis de tomate andalous	18 €
---	------

Planche de fromages variés	16 €
----------------------------	------

Les Entrées et salades

Carpaccio de Bœuf Holstein (à découvrir) Fumé, maturé, parmesan, glace parmesan	18 €
--	------

Tartare de Saumon mariné Croutons grillés, crème d'herbes	16 €
--	------

Salade Belle Gasconne Salade, cœurs de canards, magret de canard séché, gésiers confits, toasts de Foie Gras	17 €
---	------

Salade Mr Seguin Salade, cabécou, glace au cabécou et ventrèche salée	15 €
--	------

Salade Italienne Salade, tomates bi colores, mozzarella de Beauzelle, pesto, pancetta	15 €
--	------

Menu à 28 € (au choix)

Découverte de Charcuterie Tartare de Saumon mariné Salade Belle Gasconne ***
Onglet de bœuf Tartare traditionnel Grillade d'agneau Poisson du moment ***
Dessert au choix (supplément café gourmand 4€)

Les Plats

Tous nos plats sont accompagnés de salade, légumes ou frites maison	
Portion de frites supplémentaire	3 €

Le Coin du Boucher (à la cheminée)

Côte de Bœuf 5 € les 100 g	
Entrecôte (env 300 g)	22 €
Pavé d'onglet (env 300 g)	19 €
Grillade d'agneau	22 €
Côte de Veau	23 €
Supplément Foie Gras	5 €

Beurre maison sur toutes nos viandes

Nos Burgers (Env 180 g)

Must' Burger Viande hachée, cantal, tomate, oignons salade, sauce Moustache	16 €
Must' Italien Viande hachée, tomate, salade, oignons pancetta grillée, cantal, crème de gorgonzola	18 €
Must' Basque Viande hachée, compotée de poivrons, fromage Basque, piment d'Espelette	19 €
Big Burger (env 360 g)	24 €

Menu Enfant

Steak haché ou filet de poulet, frites + glaces et sirops au choix ***	9 €
Burger enfant Pain burger, steak haché, cantal, tomate, salade, frites + glaces et sirops au choix	12 €

Les Tartares (env 280 g)

Tartare Traditionnel de Bœuf	16 €
Tartare Gersois Oignons frits, magret de canard séché, dés de Foie Gras et ses condiments	18 €
Tartare Italien Pesto, mozzarella de Beauzelle, pancetta	18 €

Risotto

Noix de St Jacques snackées, crevettes petits légumes du moment	22 €
---	------

Risotto Gascon Magret de canard, Foie gras	24 €
---	------

Côté Poissons*

Parillade de Poissons 5 variétés selon arrivage du marché, sauce tartare	26 €
---	------

Poêlée de Chipirons Ail, piments d'Espelette, persil, légumes du moment	18 €
--	------

Pavé de Saumon à la plancha Garniture du moment	18 €
--	------

Les Desserts et coupes glacées

Fait maison au gré des saisons (voir Ardoise)

Assiette de fromages	8 €
Café Gourmand	8 €

Pour les allergènes consulter la fiche à la caisse

Tous nos prix sont service compris

Les Vins

Les Rouges

AOP Corbière			
L'esprit Moustache	75 Cl	16 €	
La Voulte Gasparets	Res 75 Cl	24 €	
Cuvée Romain Pauck	75 Cl	39 €	
AOP St Chinian			
Domaine de la Linqière	75 Cl	18 €	
	37,5 Cl	9 €	
Le Chant des Cigales	75 Cl	23 €	
AOP La Clape			
G.Bertrand - Domaine de l'Hospitalet			
Art de vivre	75 Cl	28 €	
Château Bugadelle - Bio			
Réserve 2015		28 €	
Château La Negly			
La Côte	75 Cl	32 €	
La Terrasse	75 Cl	20 €	
AOP Pays d'Oc			
Domaine Gayda			
Chemin de Moscou	75 Cl	39 €	
AOP Côte du Roussillon village			
La Racine Carrée	75 Cl	29 €	
AOP Fronton			
R de Roumagnac	75 Cl	24 €	
	50 Cl	16 €	
AOP Limoux			
La martine BIO	75 Cl	22 €	
AOC Pic St Loup			
Mas de Jon	75 Cl	26 €	
	50 Cl	20 €	
AOC Minervois	75 Cl	24 €	
La Tour Boisée			
Cuvée Marielle et Frédérique			
AOC St Nicolas de Bourgueil			
Le Domaine Olivier	75 Cl	22 €	
	50 Cl	16 €	
AOC Terrasses du Larzac			
La Sauvageonne	75 Cl	39 €	
IGP Aude Hauterive			
Domaine Cigalus	75 Cl	58 €	

IGP Pays d'hérault			
La Grange des Copains	75 Cl	24 €	
Val Julius « Signature » BIO	75 Cl	24 €	
Sarda			

Les Rosés

IGP Côteau d'Enserune			
Domaine de la Gourgasse Neuve	75 Cl	17 €	
Cuvée MOUSTACHE			

Les Blancs

IGP Pays d'hérault			
Val Julius « Signature » BIO	75 Cl	22 €	
Sarda			
IGP Côtes de Gascogne			
Domaine de Maubet Sec	75 Cl	18 €	
Petit Manseng	75 Cl	24 €	
AOP Languedoc			
La Bergerie			
Château des Bugadelles BIO	75 Cl	22 €	
AOP La Clape			
La Négly - Brise Marine	75 Cl	28 €	
AOC Faugères			
Château de la Linqière BIO	75 Cl	32 €	

Eaux Minérales

ABATILLES			
Plate	1L	4,50 €	0,5 Cl 2,50€
Gazeuse	1L	5,50 €	0,5 Cl 3,50€

Boissons Chaudes

Café	1,70 €
Décaféiné	2 €
Capuccino (chantilly)	3 €
Thé / Infusions	2,50 €
Menthe - Citron - Verveine - Tilleul	

Jus de Fruits	25 Cl	3,50 €
Orange - Ananas - Pomme - Abricot - Tomato		

Sodas

Diabolo (Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Fraise, Orgeat)	25 Cl	2,50 €
Coca - Coca Zéro - Orangina - Perrier - Schweppes Tonic - Ice Tee	33 Cl	3,50 €

Apéritifs / Cocktails

Gin Buck - Ginger ale	4 Cl	11 €
Spritz	4 Cl	10 €
Lillet Schweppes	4 Cl	8 €
Ricard ou 51	2 Cl	3,5 €
Martini, Muscat, Suze, Porto, Lillet	4 Cl	4,5 €
Kir Cassis ou Pêche	4 Cl	4 €
Vodka - Gin - Rhum - Wisky	4 Cl	6 €
Clan Campbell, JB	4 Cl	6 €

Les Bières

1664	15 Cl	25 Cl	50 Cl
Pietra, Eguzki	2 €	3 €	5 €
Bière Caporal (Bouteille)	2,50 €	4 €	7 €
	33 Cl	4 €	

Digestifs (4 Cl)

Manzana	6 €
Get 27, Baileys	6 €
Armagnac, Cognac	10 €
J. Cabanel et Cie - Carcassonne	
Crème de citron ou menthe	12 €
Poire Williams	12 €

Rhum

Diplomatico	10 €
Clément	9 €
Havana Club « 7 ans »	8 €

Whisky

Chivas (12 ans) - Glenlivet	12 €
Whisky Japonais (Voir Ardoise)	12 €
Jack Daniel's	8 €
Jameson	8 €
Jameson Cashmates	10 €
(Ipa Edition - Stort Edition)	

Gin Hendrick's	8 €
----------------	-----

Champagnes Nicolas Feuillatte

Coupette	12,5 Cl	10 €
Millésimé	75 Cl	70 €