

# 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 €

## Les Entrées

<b>Carpaccio de Bœuf Holstein</b> Fumé et maturé (à découvrir)	18 €
<b>Planche Espagnole</b> Chipirons, Chistorra, Couteaux persillés	17 €
<b>Assiette de Foie Gras de Canard Maison</b>	16 €
<b>Chiffonnade de Jambon Duroc</b> Pain Grillé, coulis de tomate maison	12 €
<b>Tartare de Saumon mariné</b> Croutons grillés, crème d'herbes	16 €

## Les Salades

<b>Salade de la semaine (voir Ardoise)</b>	16 €
<b>Salade Belle Gasconne</b> Salade, cœurs de canards, magret de canard séché, gésiers confits, toasts de Foie Gras	17 €
<b>Salade César</b> Salade, poulet, croutons, parmesan, tomates œuf, véritable sauce césar	15 €
<b>Salade de Saison</b> Butternut, lardons, mozzarella Di Burratta, salade	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

<b>(Tous nos plats sont accompagnés de salade, légumes ou frites maison)</b>	
Portion de frites supplémentaire	3 €
<b>Le Coin du Boucher (à la cheminée)</b>	
Côte de Bœuf (env 1,2 Kg)	54 €
Entrecôte (env 300 g)	22 €
Pavé d'onglet	18 €
Supplément Foie Gras	5 €
Beurre maison sur toutes nos viandes	
<b>Nos Burgers</b>	
<b>Moust' Burger</b> (180g) Viande hachée, cantal, tomate, oignons salade, sauce <u>Moustache</u>	16 €
<b>Moust' Italien</b> Viande hachée, tomate, salade, oignons pancetta grillée, cantal, crème de gorgonzola	18 €
<b>Moust' Canard</b> Haché de canard, compotée de figues, cantal, salade, tomates, oignons, Foie Gras	19 €
<b>Big Burger</b> (env 360 g)	24 €

## Menu Enfants 9 €

Steack haché ou filet de poulet, frites, glaces (parfum au choix) et sirops (grenadine, menthe, pêche, citron, fraise)

## Les Tartares (env 300 g)

<b>Tartare Traditionnel de Bœuf</b>	16 €
<b>Tartare Gersois</b> Oignons frits, magret de canard séché, dés de Foie Gras et ses condiments	18 €

## Côté Poissons\*

<b>Parillade de Poissons</b> 5 variétés selon arrivage du marché, sauce tartare	26 €
<b>Risotto</b> Noix de St Jacques snackées, crevettes sauvages, petits légumes du moment	22 €
<b>Risotto aux Truffes</b> Truffes, cèpes, pancetta	24 €
<b>Poêlée de Chipirons</b> Ail, piments d'espelette, persil, légumes du moment	18 €
* Supplément frites	3 €

## Les Desserts

Fait maison au gré des saisons (voir Ardoise)	
<b>Assiette de fromages</b>	8 €
<b>Café Gourmand</b>	8 €

Pour les allergènes consulter la fiche à la caisse

Tous nos prix sont service compris

## Les Vins

### Les Rouges

<b>AOP Corbière Château de la Voule</b> Gasparets réserve 75 Cl 24 € Cuvée Romain Pock 75 Cl 39 €
<b>AOP Corbières</b> L'esprit Moustache 75 Cl 15 €
<b>AOP Corbière</b> Bouzolle 75 Cl 20 €
<b>AOP Corbière Boutenac - G.Bertrand</b> Domaine de Villemajou 75 Cl 28 €
<b>AOP St Chinian</b> Domaine de la Linquièrre 75 Cl 18 € 37,5 Cl 9 € Le Chant des Cigales 75 Cl 23 €
<b>AOP Fronton</b> Fronton - Domaine Roumagnac Ô Grand R 75 Cl 23 €
<b>AOP Fronton</b> Château Clos Mignon 75 Cl 20 €
<b>IGP Haute Vallée de L'aude</b> Domaine de l'aigle - G.Bertrand Pinot Noir 75 Cl 30 €
<b>AOP La Clape - Contrôlée</b> Château Bugadelle 75 Cl 28 €
<b>AOP La Clape G.Bertrand</b> Domaine de l'Hospitalet Art de vivre- G Bertrand 75 Cl 28 €
<b>AOP Graves</b> Château Ferrande 75 Cl 39 €
<b>AOP Côte de Bourg</b> Barbe, Hipsters 75 Cl 28 €
<b>AOC Minervois - La Tour Boisée</b> Cuvée Marie Claude 75 Cl 30 €
<b>AOC Terrasse du Larzac</b> Cuvée d'Edouard 75 Cl 26 €
<b>AOC Terrasses du Larzac</b> La Sauvageonne 75 Cl 39 €
<b>AOP Pic St Loup</b> Mas de Jon 75 Cl 24 € 50 Cl 20 €
<b>IGP Aude Hauterive G. Bertrand</b> Domaine Cigalus 75 Cl 58 €

<b>IGP St Guilhem le désert</b> Mas de l'Oncle, Plaisir 75 Cl 24 €	
<b>AB Bourgogne</b> Haute Côtes de Beaune Contrôlée Les Belles Roches Pinot Noir 75 Cl 42 €	
<b>Espagne</b>	
<b>DOCG Carinena</b> El Chocolatero 75 Cl 20 €	
<b>DOGG Rioja</b> Lopez de Haro 75 Cl 23 €	

### Les Rosés

<b>IGP Côteau d'Enserune</b> Domaine de la Gourgasse Neuve 75 Cl 16 €	
<b>Cuvée MOUSTACHE</b>	

### Les Blancs

<b>IGP Côtes de Gascogne</b> Domaine de Maubet Sec 75 Cl 17 € Petit Manseny 75 Cl 24 €
<b>AOP Languedoc</b> La Bergerie Château des Bugadelles BIO 75 Cl 22 €
<b>IGP Gérard Bertrand</b> Réserve Spéciale VIOGNIER 75 Cl 22 €
<b>AB Bourgogne Contrôlé</b> Chardonnat 2016 75 Cl 32 €
<b>AMPC Macon Fuisé 2016</b> 75 Cl 38 €
<b>ACC Chablis Vieilles Vignes</b> 75 Cl 48 €

### Eaux Minérales

<b>ABATILLES</b>		
Plate	1L 4,50 €	0,5 Cl 2,50 €
Gazeuse	1L 5,50 €	0,5 Cl 3 €

<b>Café</b>	1,70 €
Décaféiné	2 €
Capuccino	3 €

<b>Thé / Infusions</b>	2,50 €
Menthe, Citron, Verveine, Tilleuil, Darjeling Himalaya	

<b>Jus de Fruits</b>	25 Cl 3,20 €
Orange, Ananas, Pomme Abricot, Tomato	

### Sodas

Diabolo (Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Fraise, Orgeat) 25 Cl 2,50 €
Coca, Coca Light et Zéro, Orangina, Perrier, Ice Tea 3,20 €

### Apéritifs / Cocktails

Spritz	8 €
Lillet Schweppes	5 €
Ricard ou 51	2 Cl 3 €
Martini, Muscat, Campari, Porto, Lillet	4 Cl 4,5 €
Kir Cassis ou Pêche	4 Cl 4 €
Clan Campbell, JB	4 Cl 6 €
Jameson	4 Cl 8 €
Whisky Japonais - Taketsuru	4 Cl 10 €
Whisky Japonais Supérieur - Nikka	4 Cl 12 €

<b>Les Bières</b>	15 Cl	25 Cl	50 Cl
1664	2 €	3 €	5 €
Pietra, Eguzki	-	4 €	7 €
Bière Caporal (Bouteille)		33 Cl	4 €

### Digestifs

Manzana	4 Cl	6 €
Limoncello, Get 27	4 Cl	6 €
Vodka, Gin	4 Cl	7 €
Armagnac, Cognac, Calva,	4 Cl	8 €
Diplomatico, Don Papa	4 Cl	10 €

## Champagnes Nicolas Feuillatte

<b>Coupette</b>	12,5 Cl	9 €
<b>Millésimé</b>	75 Cl	70 €
<b>Palme d'or</b>	75 Cl	90 €