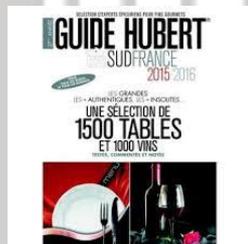


Pour le confort de tous, les prises de commandes se font de 12h à 13h30 & 19h30 à 21h



2013 2014 2015 2016



Nous ne travaillons qu'avec des fournisseurs et prestataires locaux

Viandes de la boucherie IZARD - Carcassonne

Fromages de l'épicerie fine LA FERME - Carcassonne

Fruits et légumes de SUD PRIMEUR - Carcassonne

Poissons et crustacés de BEURON - Carcassonne

Pains traditionnels et spéciaux de la boulangerie NOEZ - Carcassonne

Spiritueux de la distillerie CABANEL - Carcassonne

Bière des BRASSEURS DE LA CITE - Carcassonne

Vins des producteurs de L'AUDE exclusivement

Prix service compris et boissons non comprises
Fermé le dimanche soir uniquement

Pour le confort de tous, les prises de commandes se font de 12h à 13h30 & 19h30 à 21h

CHARTRE D'UN MOMENT AGREABLE

Bienvenue au Restaurant L'Ecurie

Vous êtes ici pour être bien servis, en tant que Maître Restaurateur toute l'équipe est à votre service pour que vous passiez un bon moment ...

ET...

Vous ne pouvez savoir que ce que nous souhaitons vous dire, notamment ce qui est important pour nous ;

- Laissez vos problèmes personnels sur le trottoir (il y a de la place)
 - Prévenez en arrivant si votre temps de repas est compté
- Informez-vous en arrivant si vous comptez sur une offre promotionnelle
 - Reconnaissez qu'une arrivée tardive limite les choix de plats
 - Concevez que la prise de commande se fait dans l'ordre d'arrivée
- Acceptez de ne pas vous voir proposer une formule après l'heure limite
 - Admettez que les tables réservées soient servies en premier
- Comprenez qu'un plat commandé en direct va nécessiter un peu d'attente
 - Sachez patienter pour une cuisine maison préparée « au moment »
- Profitez que la fraîcheur des produits génère des changements de plats
- Appréciez le jardin et la salle de restaurant et pas un jardin d'enfant
 - Conservez votre bonne humeur avec le personnel



Si malgré cela il y avait un grain de sable, dites-le nous dans l'instant, nous savons vous écouter. Le principal est que l'on puisse se parler.

On ne sait que ce que vous nous dites

Bon appétit

Kam & Olivier

Pour le confort de tous, les prises de commandes se font de 12h à 13h30 & 19h30 à 21h

CARTE DES BOISSONS

APERITIFS

Le « De » l'Ecurie (*)	10cl	7.00 €
Ricard	2cl	3.50 €
Martini, Campari, Porto rouge	6cl	4.00 €
Muscat St Jean de Minervois, Barroubio	10cl	5.00 €
Tariquet	10cl	6.00 €
Kir au vin blanc	10cl	4.00 €
Kir royal à la blanquette	10cl	8.00 €
Coupe de Champagne ou Kir Royal	10cl	10.00 €
Coupe de blanquette	10cl	7.00 €
Américano	14cl	7.00 €
Suze	4cl	4.00 €
Bière bouteille LA CIUTAT (de Carcassonne)	33cl	6.00 €
Bière pression	25cl	4.00 €
	50cl	6.50 €

EAUX, JUS DE FRUITS, SODAS

Vittel, San Pellegrino ou Badoit	100cl	6.00 €
	50cl	4.50 €
Sirops à l'eau	20cl	2.00 €
Jus de fruits, Ice tea	25cl	3.50 €
Cola, Perrier	33cl	3.50 €

ALCOOLS, DIGESTIFS, BULLES

Sodas d'accompagnement		1.00€
Baileys, Get 27, Menthe, Malibu, Rhum	4cl	7.00 €
Whisky, Gin, Calvados, Cognac	4cl	7.00 €
Whisky Lagavulin 16 ans	4cl	12.00 €
Whisky Chivas 12 ans, Bourbon Jack Daniels	4cl	9.00 €
Armagnac, Diplomatico	4cl	9.00 €
Bouteille Champagne TAITTINGER	75cl	80.00 €
Bouteille blanquette	75cl	30.00 €
Irish coffee et colonel	12cl	10.00 €

CAFES, THES

Expresso ou allongé, déca	2.90 €
Café crème	3.00 €
Double expresso	5.80 €
Capuccino	6.00 €
Thés, infusions (consultez notre carte)	4.00 €

(*) à base d'Or Kina Sabatier (spécialité de Carcassonne), de vin blanc, de citron et autre alcool

LES ENTREES

* Assiette à partager à l'apéritif

au gré des préparations en cours en cuisine - 15 €

* Velouté ou soupe ou crème selon le marché (A-D-E-G-?) - 14 €

* Salade gourmande régionale

magrets, gésiers et foie gras mi-cuit (E) - 17 €

* Salade tiède de maquereaux frais à l'escabèche (A-D) - 15 €

* Bisque de homard, Salpicon de homard et champignons de Paris et sa crème fouettée (A-B-G) - 22 €

* Tranches de foie gras poêlé, sauce Madère
à la confiture de cerises (A-E-I) - 24 €

* Médaillons de magret farci au foie gras
et sa frisée à l'ail (E) - 26 €

LES POISSONS

* Daurade Royale planchée, sauce vierge (D-E) - 22 €

* Pavé de saumon cuit à l'unilatéral
étuvée de poireaux beurre blanc (D-E) - 22 €

* Poisson de la semaine (D) - 19 €

L'écurie

LES VIANDES

*Pièce de bœuf (~300 g) planchée, sauce échalotes à la bière
et ses frites maison (E-G) - 23 €

*Souris d'agneau (pays d'Oc) braisée au romarin
fondue de choux vert aux lardons (A-C-E-G-I-M) - 23 €

*Tournedos de filet de bœuf planché
et ses frites maison (A-E-C-G-I-M) - 29 €

L'écurie

*Poulet Cathare sauté
sauce Fleurette à l'ancienne (A-E-C-G-I-M) - 21 €

NOS SPECIALITES

*Cassoulet Languedocien élaboré dans le respect de la tradition
et sa salade verte (E-I-M) - 22 €

*Côte de bœuf planchée
et son os à moelle (E.I.M) - 6€ les 100g

*Châteaubriand planché (~350 g) avec sa tranche
de foie gras poêlé sauce Madère (A.E.C.I.M) - 38 €

*Parillade de foie gras (A-E-I) - 38 €
. foie gras poêlé sauce Madère à la cerise
. magret farci au foie gras
. foie gras mi-cuit

*Risotto aux Homard
et son émulsion de bisque (A-B-G) - 26 €

DESSERTS

*Assiette de fromages affinés de fromagers de Carcassonne
et sa confiture de figues (G) - 10€

*Tarte hivernale façon Tatin
Poire, céleri branche et fruits rouges flambés au calvados
Sorbet pomme verte (A-G) - 9€

*Crumble aux pommes, caramel et beurre salé
et sa glace vanille (A-G) - 8€

*Verrine aux trois chocolats (A-C-G) - 9€

*Dessert de la semaine - 9€

*Glaces & sorbets
(café, citron, pomme verte, chocolat, vanille)
2 boules - 6€ 3 boules - 9€

----- hors menus -----

*Café gourmand (A-C-G) - 11€

*Thé gourmand (A-C-G) - 12€

*Coupe Colonel - 11 €

*Coupe de l'écurie - 11€

*Coupe Baileys (C) - 11€

Pour le confort de tous, les prises de commandes se font de 12h à 13h30 & 19h30 à 21h

MENU 39 €

Entrées au choix à la carte

Poissons au choix à la carte

Ou

Viande au choix ou Cassoulet
(hors spécialités)

Fromages ou Dessert au choix (sauf coupes avec alcool)
+4€ pour les thés et cafés gourmands

Prix service compris et boissons non comprises
Fermé le dimanche soir uniquement

MENU 30 €

* Velouté ou soupe ou crème selon le marché (A-D-E-G-?)

ou

* Salade gourmande régionale
magrets, gésiers et foie gras mi-cuit (E)

ou

* Salade tiède de maquereaux frais à l'escabèche (A-D)

* Pavé de saumon cuit à l'unilatéral
étuvée de poireaux beurre blanc (D-E)

ou

* Poisson de la semaine

ou

* Cassoulet Languedocien
élaboré dans le respect de la tradition (E-I-M)

ou

* Pièce de bœuf (~300 g) planchée, sauce échalotes à la bière
et ses frites maison (E-G)

ou

* Poulet Cathare sauté sauce Fleurette à l'ancienne (A-C-E-G-I-M)

Fromages ou Dessert aux choix (hors coupes avec alcool)
(+4€ pour les thés et cafés gourmands)

Pour le confort de tous, les prises de commandes se font de 12h à 13h30 & 19h30 à 21h

MENUS DU MARCHE

EN FONCTION DE L'HUMEUR DU JOUR

hors week-end, période de fêtes, ponts et jours fériés,

ils sont servis jusqu'à 13h15

19,90 €

*Entrée au choix sur l'ardoise

*Plat au choix sur l'ardoise

*Dessert au choix sur l'ardoise

*Café

16,00 €

*Entrée au choix sur l'ardoise

*Plat au choix sur l'ardoise

OU

*Plat au choix sur l'ardoise

*Dessert au choix sur l'ardoise

Sur devis

Menu pour les groupes avec un choix parmi deux entrées, deux plats et deux desserts selon arrivage

Prix service compris et boissons non comprises
Fermé le dimanche soir uniquement

Pour le confort de tous, les prises de commandes se font de 12h à 13h30 & 19h30 à 21h

SERVICES A VOTRE DISPOSITION

Recharge téléphone pendant votre repas

Dépôt de courrier

Connexion internet en wifi

Impression de vos documents en wifi

Chaise bébé et rehausseur

Salle de réunion pour séminaire, assemblée ou conseil 56p.

Organisation mariage ou anniversaire

Accueil et prise en charge de groupes autocaristes

Privatisation du restaurant

Rendez-vous Côte de Boeuf à volonté tous les jeudis soir

Organisation de défilés de mode

Exposition photos, peintures et sculpture

Chambre d'hôte (bientôt)

Dégustation de mets (échantillons de la carte)

Dégustation de vins de producteurs régionaux

Bons cadeaux pour un ou plusieurs repas

Réservation de location de vélos pour balades en ville

Réservation de plateaux de fruits de mer (24h avant)

Et ce que vous allez nous demander.... Bientôt

*Prix service compris et boissons non comprises
Fermé le dimanche soir uniquement*

CARTE DES THES - 4€

THE NOIR

- n° 2, BERGAMOTE DE SICILE
- n° 9, ASSAM, CEYLAN, DARJEELING

THE VERT

- n° 3, JAPAN DETOX, MELANGE VITALITE, MINCEUR
- n° 4, THE VERT AU JASMIN
- n° 10, NATURE

THE BLANC

- n° 15, FLEURS DE SUREAU
- n° 5, MURE, POMME, TOUCHE DE VANILLE

TISANES AYURDIQUES

- n° 7, CANNELLE, GINGEMBRE, CARDAMONE, GIROFLE, POIVRE NOIR
- n° 18, REGLISSE, CANNELLE, GINGEMBRE, PIMENT, GIROFLE
- n° 19, REGLISSE, FENOUIL, CANNELLE, GINGEMBRE, GIROFLE
- n° 20, PURETE

THE WULONG

- n° 6, FIGUE, PRUNE

L'écurie