



Bienvenue !

Cristiana & Thierry sont heureux de vous accueillir dans leur Auberge du Haut Salat, à Seix.

Afin de satisfaire toutes vos envies, nous avons élaboré avec notre Chef une nouvelle carte qui, nous l'espérons, vous ravira et nous donnera le plaisir de vous revoir.

Nous vous accueillons toute l'année :

Déjeuner de 12h à 13h45
et

Dîner de 19h30 à 20h45

Nous sommes fermés le Mercredi

En hiver, nous sommes fermés aussi le Mardi soir et le Dimanche soir (hors vacances scolaires)

GROUPES sur réservation à l'avance au 05.61.66.88.03

*Auberge du Haut Salat
Place de l'Allée
09140 Seix
Tél : 05.61.66.88.03
Fax: 05.61.03.11.97*

*Email: aubergeduhautsalat@orange.fr
Web : <http://www.aubergeduhautsalat.com>*

Notre Carte du Printemps

Nos Entrées

- Cassolette de foie gras de canard poché aux myrtilles et Porto : 13,00 €*
Feuilleté de coquilles St Jacques et crevettes*, sauce au ras-el-hanout : 12,00 €*
Tartelette fine de filet de rouget et tomates confites au basilic : 11,00 €*
Ravioles de cœurs de canard maison, sauce aillée, moutarde à l'ancienne : 10,00 €

Nos Viandes & Poissons

- Parmentier de confit de canard, purée de carottes au cumin : 14,00 €*
Éventail de magret de canard grillé sauce myrtilles et romarin : 15,00 €
Souris d'agneau laquée « 2 heures » au sirop d'érable et thym : 13,00 €
Assortiment de 4 viandes grillées (400 gr environ), sauces « chimichurri » & barbecue : 18,00 €
Poisson entier frais du marché, rôti debout (selon arrivage) : prix au cours

Nos Desserts

- Café gourmand (assortiment de mini-desserts) : 6,00 €*
Assiette de fromages du pays (vache, chèvre, brebis), gelée d'Hypocras : 5,50 €
Profiteroles cœur vanille sauce chocolat et Chantilly : 4,00 €
Moelleux au chocolat fondant et sa glace vanille : 4,00 €
Croustillant aux fruits et sa montagne de Chantilly : 4,00 €
Crème brûlée et son arôme du jour : 4,00 €
Croustade « maison » aux pommes : 4,00 €
Glace ou Sorbet (2 boules) : 3,00 €

GLACES : vanille, cannelle, café, chocolat noir, rhum-raisin, noix de coco, menthe-chocolat
SORBETS : cassis, fraise, citron, citron vert, orange

Menu du Jour 14 €

Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi, sauf jours fériés

Entrée, Plat et Dessert
1 verre de Vin & 1 Café

Menu à 20,00 €

Entrée, Plat et Dessert au choix

Feuilleté d'escargots de Bourgogne et sa crème d'ail au thym
Trio de canard (effiloché de confit croustillant, rillettes, magret séché maison)
Terrine de chèvre fourrée aux figues au Porto et sa petite salade
Assiette de charcuterie (jambon de pays, rosette, rilette de canard maison)



Truite sauce à l'orange et amandes grillées*
Filet mignon de porc aux pruneaux
Cassolette de cœurs de canard en persillade
Suprême de poulet grillé sauce au citron



Croustade maison aux pommes
Profiteroles cœur vanille, sauce chocolat, Chantilly
Crème brûlée et son arôme du jour
Glace ou Sorbet (2 boules)

Formules Complètes

Plat chaud + Dessert (Croustade maison ou Glace) + 1 verre de vin
Garniture de pommes de terre rissolées à la graisse de canard et salade

Entrecôte grillée (250 gr) sauces « chimichurri » et barbecue : 18,00 €
Bavette grillée sauces « chimichurri » et barbecue : 15,00 €
Double Burger ou Cheeseburger maison : 15,00 €
Anneaux de calamars à la Romaine : 12,50 €*
Omelette (nature, fromage, paysanne ou piperade) : 12,00 €

Nos Salades Composées

Foie gras (terrines maison de foie gras de canard au Tariquet et aux abricots) : 15,00 €
Bergère (3 fromages du Pays et son chèvre rôti) : 12,00 €
Marina (poêlée de coquilles St Jacques et crevettes* en persillade) : 13,00 €*
Paysanne (pommes de terre, effiloché de confit de canard croustillant, rillettes, magret de canard séché maison) : 13,50 €
Caesar (poulet et crevettes grillés et sa garniture classique) : 13,00 €*

* poisson surgelé

Les Boissons

(Service inclus)

Apéritifs :

Anisés (2 cl).....	2,60 €
Apéritifs de marque (4 cl).....	2,70 €
Kir Cassis, Mûre ou Violette (10 cl).....	2,70 €
Hypocras (apéritif du Pays, 4 cl).....	2,80 €
Whisky (4 cl).....	4,90 €
Whiskey (Jack Daniel's, 4 cl).....	5,40 €

Bières & Cidre :

Pression blonde (Kronenbourg, 25 cl).....	2,80 €
Bière du Pays Brouche blonde ou Magie Brune, 33 cl).....	3,70 €
Heineken (25 cl / 33 cl).....	3,10 € / 3,90 €
Pelfort Brune (33 cl).....	3,50 €
Hoegaarden blanche (33 cl).....	3,90 €
Leffe blonde (33 cl).....	3,90 €
Desperados.....	3,90 €
Kronenbourg sans alcool (25 cl).....	2,80 €
Cidre.....	2,80 €

Eaux, Sodas, Jus de fruits :

Sodas, Ice Tea.....	2,80 €
Jus de fruits (ananas, orange, pomme, pamplemousse rose, raisin, abricot, tomate).....	2,80 €
Perrier (33 cl).....	2,80 €
Badoit (50 cl).....	2,90 €
Badoit (100 cl).....	3,90 €
Vittel (50 cl).....	2,90 €
Vittel (100 cl).....	3,90 €

Digestifs :

Eaux de vie (2 cl).....	4,10 €
Liqueurs (4 cl).....	4,10 €
Digestifs (2 cl).....	4,10 €
Colonel (vodka, une boule sorbet citron vert).....	6,00 €

Boissons chaudes :

Café, Café noisette.....	1,40 €
Café Décaféiné.....	1,50 €
Café crème, Café au lait.....	2,40 €
Thé.....	2,50 €
Infusion (Verveine, Tilleul, Camomille).....	2,50 €
Chocolat chaud Suchard.....	2,30 €
Chocolat chaud Eraclea.....	3,50 €

Les Vins

(Service inclus)

Rouges :

Verre

37,5 cl

75 cl

Vin de Pays (IGP) d'Ariège, domaine Lastronques	13,00 €
Corbières – Peyres Nobles (AOC).....	9,00 €.....13,00 €
Buzet Tradition (AOC).....	9,50 €.....16,50 €
Gaillac – Labastide (AOC).....	15,00 €
Saint Mont – Amatus (AOC).....	15,00 €
Malepère (Aude, AOC)	15,00 €

Rosés :

Verre

37,5 cl

75 cl

Vin de Pays (IGP) d'Ariège, domaine Lastronques	13,00 €
Côtes de Provence – Mas Fleury (AOC).....	13,50 €.....19,00 €
Buzet Tradition (AOC).....	16,50 €

Blanc :

Verre

37,5 cl

75 cl

Corbières – Peyres Nobles (AOC).....	9,00 €.....13,00 €
Gaillac Perlé – Labastide (AOC)	2,20 €.....14,00 €
Tarquet (AOC).....	2,20 €.....13,50 €
Tarquet 1 ^{ère} Grives (AOC)	2,50 €.....16,90 €

Les Pichets :

Verre

25 cl

50 cl

Vin de Pays des Pyrénées Orientales (rouge, rosé, blanc).....	1,50 €..... 2,70 €.....4,90 €
--	-------------------------------

Vin chaud	2,80 €
-----------------	--------