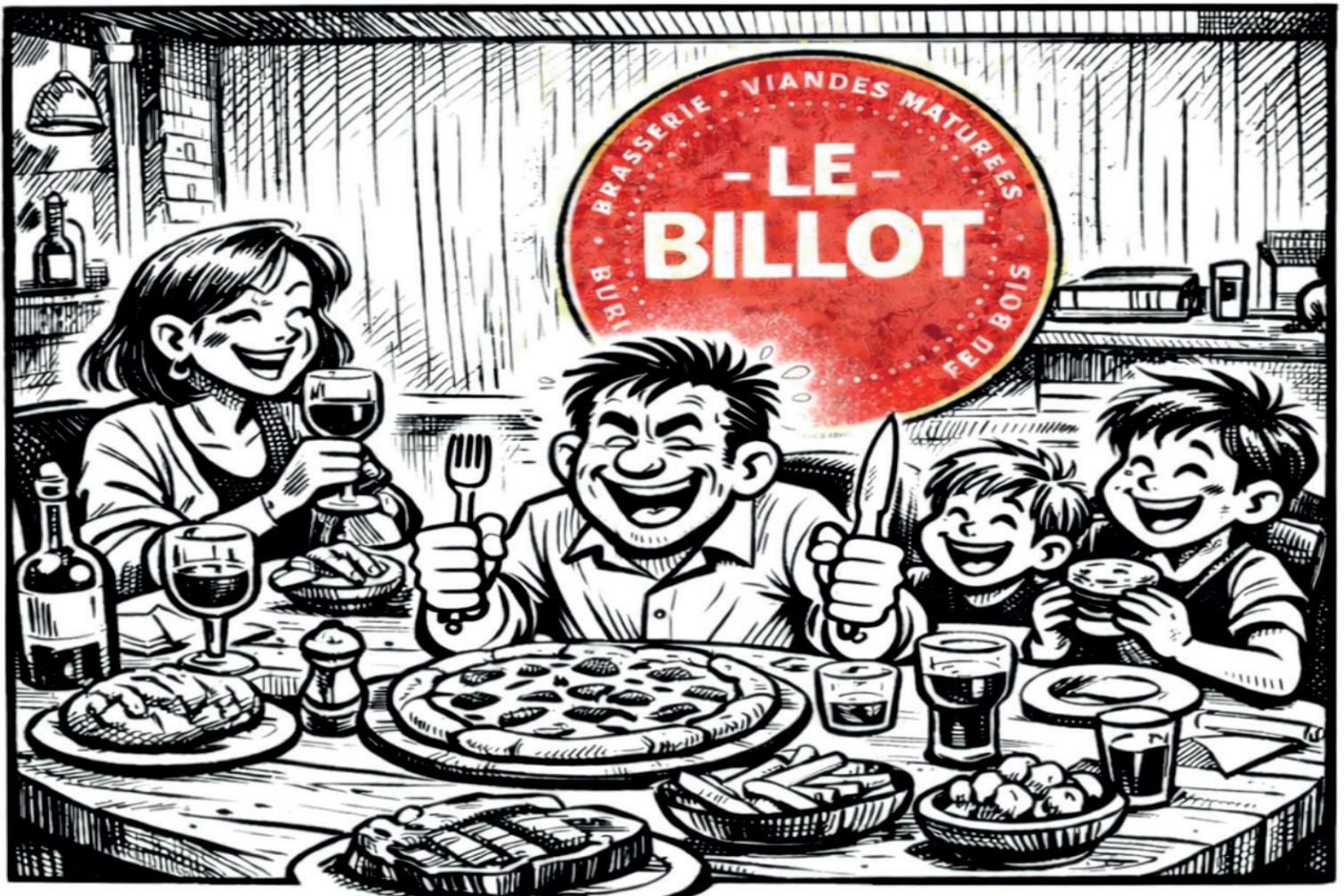


LA GAZETTE DU BILLOT



NOS FOURNISSEURS DU COIN





MAISON CROUZIL

VINS-BIÈRES-SPIRITUEUX-SOFTS-CAFÉS-THÉS-LOCATION DE MATERIEL

CAVISTE CONSEIL
Pour particuliers

- Villefranche de Lauragais
- Castelnaudary
- Plaisance du touch
- Escalquens
- Balma
- Montauban
- Toulouse

 maison_crouzil  maison_crouzil

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NOS ACTUALITÉS

NOUVELLE BASE POUR NOS PIZZAS !

Après la crème d'Isigny, nous passons à la vitesse supérieure : nos pizzas à base de tomate bénéficient désormais d'une sauce préparée avec des tomates de Marmande, pour encore plus de goût et de qualité.

LE RETOUR DU COQUELET EN CRAPAUDINE !

Il n'était pas revenu depuis longtemps à notre carte, mais le voici : coquelet cuit à basse température, délicatement mariné au thym et au citron, pour une tendreté et des saveurs inégalées.

LE PRINTEMPS EST DE RETOUR... AVEC LES FRAISES !

Découvrez notre Fraise en Tarte, une revisite gourmande et originale, ainsi que nos classiques Fraise Melba et Coupe Fraise Chantilly, indétrônables et toujours aussi irrésistibles.

FORMULES MIDI DU BILLOT

Du lundi au vendredi midi

Hors jours fériés

Plat + 1/4 de vin **OU** Plat + Dessert : **16,90 €**

Plat + 1/4 de vin + Dessert : **19,90 €**

PLAT AU CHOIX

• Plat du jour

OU

• Pizza du jour

OU

• 1/2 Salade + 1/2 Pizza au choix

Pizza au choix : Jeannot, Rosalie, Pizza du jour

Salade au choix : Poulailler, Couyou, Titi

DESSERT AU CHOIX

• Petit café gourmand

OU

• Panna cotta

OU

• Duo du glacier

LE PETIT GAILLARD

Jusqu'à 10 ans

Poulet corn flakes et frites **OU** Pizza p'tite Jeannot **OU** Burger et frites **OU** Saucisse de Toulouse et purée maison
+ 1 boule de glace **OU** p'tite gaufre : **9,50**

LES TAPAS

La Focaccia accompagne le 1/2/3/5/6/7

1. TERRINE DU PATRON - les 100g ❄️	7,50	6. CIRRHOSE DE CANARD ❄️	22,50
2. PLANCHE DE BREBIS - les 150g ❄️ Confiture de cerises noires au piment d'Espelette	12,90	Foie gras mi-cuit fait maison avec sa confiture de cerises noires au piment d'Espelette et confit d'oignons	
3. PLANCHE DE COCHONAILLE ❄️ Du coin	16,50	7. ASSIETTE DE JAMBON IBERIQUE	17,00
4. CROQUETAS DU CHEF Aïoli maison à l'aneth	12,00	24 mois d'affinage, 150g	
5. TRADITIONNELLE JYFOUTOUT Y'a un peu de 2 - 3 - 4 - 8	26,50	8. OEUF MIMOSA DU BILLOT ❄️ Aïoli à l'aneth	6,90
		9. MOULES GRATINÉES À l'aïoli à l'air noir maison	8,90

BOISSONS

SOFT

Jus de rêve bio - 25cl 3,90
Ace - Ananas - Pomme - Tomate - Multifruits - Abricot - Orange

Sirop à l'eau 2,00
Grenadine - Fraise - Citron - Menthe - Pêche - Orgeat

Diabolo - 25cl 3,30

Soda - 25cl 3,30
Lipton ice Tea pêche - Oasis Tropical Schweppes - Schweppes agrumes - Orangina

Soda - 33cl 3,70
Pepsi - Pepsi max

Limonade d'Occitanie - 25cl 3,30

Badoit rouge - 33cl 3,70

Evian - Badoit - 50cl / 100 cl 3,00/4,00

BIÈRES PRESSION 25/50cl

Licorne Blonde 3,50 / 6,50
Monaco / Panaché

Picon bière 3,70 / 6,70

Bière du moment 4,00 / 7,60

Pin Up du Lauragais 4,90
(bouteille 33cl) 
La rousse, la blanche, la blonde

APÉRITIFS

Muscat - 6cl 5,10

Porto Rouge - 6cl 5,10

Martini - 6cl 5,10
Blanc ou Rouge

Kir - 12cl 4,00
Cassis - Framboise - Pêche - Mûre

Ricard ou Pastis 51 - 2cl 3,70

Suze - 5cl 3,70

Alcool - 4cl 7,50
Whisky Grant's - Gin Gordon's - Vodka Eristoff - Rhum Oratoire - Téquila San José

MOCKTAILS

Myrtini - 15cl 6,90
Purée de myrtille, pomme, cranberry, sirop d'érable

Tropicool - 15cl 6,90
Purée de fraise, cranberry, ananas, citron

Barbe à papa - 14cl 6,90
Cranberry, sirop de barbe à papa, citron

Colada fraise - 16cl 6,90
Purée de coco, purée de fraise, ananas, citron

COCKTAILS

Mojito - 12cl 9,50
Rhum ambré agricole, menthe, citron vert, badoit, sucre de canne
Variante : fraise, framboise, mangue

Cosmo du Billot - 12cl 9,50
Vodka, triple sec, sirop de lichi, citron, cranberry sirop pamplemousse,

Porn Star Martini - 12cl 9,50
Vodka, liqueur passion, citron, sirop de vanille, shooter pétillant

Apérol Spritz - 12cl 7,90
Apérol, Prosecco, badoit

Spritz St Germain - 12cl 9,50
Saint Germain, Prosecco, badoit

Piña Colada - 12cl 9,50
Rhum ambré, jus d'ananas, purée de coco

Maï Thai Fal - 12cl 9,50
Rhum, sirop de falernum, triple sec, citron, ananas

Bramble - 9cl
Gin, liqueur de mûre, purée de myrtille, citron

Fresh Berry - 15cl 9,50
Vodka, purée de framboise, limonade

Cocktail du moment
Voir ardoise

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca 2,00

Thé / Infusion 4,50

Thé Vert : Gunpowder - Litchi Poire - Menthe

Thé Noir - Camomille - Verveine

Irish Coffee 10,00

VINS

VINS ROUGES

12 cl / 75 cl

12 cl / 75 cl

LA CUVÉE DU BILLOT

4,00 / 19,00

IGP pays d'Oc - Syrah, Grenache et Mourvèdre

GARGANTUAVIS IGP d'Oc - 100 % Pinot noir	6,50 / 25,00	DOMAINE HAUT-LIROU AOP Pic Saint Loup	7,50 / 32,00
CHÂTEAU JOUCLARY AOC Carbadès	5,50 / 22,00	BOVIN AOP Limoux Anne de Joyeuse	6,50 / 25,00
COMBE DES DUCS AOP La Clape «Pierre De Mer»	5,50 / 24,00	CHÂTEAU CHENAIE AOP Faugères « Conviction»	5,50 / 23,00
SERRE ROMANI AOP Côtes du roussillon «Le bois des lutins»	7,00 / 27,00	LES CELLIERS D'ORFEE AOP Corbières «Frivole»	5,50 / 22,00
DOMAINE PIERRE FIL AOP Minervois «Heledus»	6,50 / 25,00	DOMAINE DE L'ARNESQUE AOP Châteauneuf du pape	59,00

VINS BLANCS

AMPELOSAURUS IGP Pays d'Oc - 100% Chardonnay	5,00 / 22,00
DOMAINE GUILLAMAN IGP Côtes de Gascogne-Colombard Sauvignon	4,00 / 19,00
COMBE DES DUCS AOP La Clape «Pierre de mer»	5,50 / 24,00
DENT DE LOUP IGP Saint Guilhem-le-Désert Grenache blanc	5,00 / 23,00
TARIQUET 1ERES GRIVES IGP de Gascogne - Moelleux	7,50 / 29,00

VINS AU PICHET

IGP Pays d'Oc
Blanc - Rosé - Rouge

LE VERRE	2,90
LE QUART	5,00
50 cl	8,00

CHAMPAGNES

MARTIVEY BRUT	10,00 / 57,00
DEUTZ CLASSIC BRUT	115,00

VINS ROSÉS

JAMBE DE CHIEN IGP Saint Guilhem-le-Désert Grenache noir	5,00 / 23,00
ANNE DE JOYEUSE «ALTA» IGP Pays d'Oc	4,50 / 21,00
ELIXIR AOP Côtes de Provence	6,50 / 27,00

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

Cognac - 4 cl VSOP	9,00
Armagnac - 4cl DUBUC année 1992	9,00
Eau de vie - 4cl Du Pauvre Combes à Villenouvelle Poire/prune/brune	9,00
Digestif - 5cl GET 27 - Manzana - Limoncello	6,50
Baileys - 5cl	7,50
Rhum - 4cl Santa Rosa - Diplomatico - Don papa	9,00
Whisky - 4cl Jack Daniel's	9,00
Lagavulin	12,00
Glenmoranjie - 10 ans	12,00

SALADES

LA COUYOU 15,50

Chèvre de Revel, salade, oignons frits, tomates cerises fraîches et confites, miel toutes fleurs du Lauragais, courgettes

LA POULLAILLER (Cæsar) 15,50

Poulet Corn Flakes, oignons rouges, anchois, oeuf de Montesquieu-Lauragais, salade, croûtons à l'ail, tomates, copeaux de parmesan, sauce Cæsar

LA PAYSANNE 16,90

Toast de fromage frais au chorizo et tomates confites, tranches de magret rôti maison, Roquefort, salade, noix, tomates cerises

LA POULP FICTION 18,90

Poulpe, poivrons grillés, tomates cerises confites, sauce Chipotle aioli, feta, olives à la grecque, tomates cerises, salade

LA TITI 11,50

Jambon blanc, tomates cerises, tomme de Revel, croûtons, champignons frais, salade

SAUCES MAISON : +1,00 €
Poivre, Roquefort, Aioli à l'ail noir, Cèpes.

GRILLADES

Accompagnements : Frites maison ou légumes / salade verte

FAUX-FILET 24,50

Sélectionnée par nos soins ≈ 300g

ENTRECÔTE XXL 32,50

Sélectionnée par nos soins ≈ 450g

LE RIBS DE COCHON DU BILLOT 18,50

environ 400g

LE JOLI ONGLET 22,50

Environ 300g, savoureux comme à son habitude

L'ARDOISE DU BILLOT 29,50

Demi magret ✨, pavé de boeuf mariné à l'échalote, saucisse fraîche maison ✨

MAGRET DE CANARD 24,50

De notre campagne

SEICHE GÉANTE 24,50

Persillade et aioli à l'ail noir maison

SAUCISSE DE TOULOUSE MAISON 17,50

Accompagnée de sa purée maison et sauce au choix

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ 25,50

En persillade, poivrons grillés, purée maison
Sauce Chipotle aioli

**POUR LES AMATEURS DE BARBAQUE,
DEMANDEZ L'ARDOISE DES VIANDES MATURÉES**

PLATS DU BILLOT

Accompagnements : Frites maison ou légumes / salade verte

TARTARE CLASSIQUE 16,50 / 21,90

180g / Double

LE TARTARE DE LÉON 19,50 / 25,90

180g / Double

Fromage frais au chorizo et tomates confites, oignons frits

L'AILE OU LA CUISSE 19,90

Cuisse et son manchon de canard confit maison

COQUELET EN CRAPAUDINE 22,00

Cuit à basse température
Marinade thym citron

L'ANDOUILLETTE 5A 18,90

En cassolette avec sa sauce moutarde et son Laguiole gratiné et sa purée maison

BURGERS

AU CHOIX : Steak de boeuf / Poulet pané / Galette végétale

Accompagnements : Frites maison ou légumes / salade verte

LE BIQUET 15,90

Steak, chèvre de Revel, tomates fraîches, miel, confit d'oignons maison, salade, sauce chèvre maison

LE CAPBOURRUT 17,50

Steak, chorizo de la montagne noire, poitrine fumée, oignons rouges, brebis d'Aveyron, tomates fraîches, sauce BBQ artisanale

LE BASQUE 17,90

Steak, poivrons grillés, tomme de brebis, ketchup au piment d'Espelette, poitrine de cochon grillée, confiture de cerises noires au piment d'Espelette, tomates

LE CANAILLE 15,50

Steak, ketchup artisanal, cheddar rouge, cornichons, tomates fraîches

LE FONDANT 16,50

Steak, ketchup artisanal, tomates fraîches, cheddar rouge, tomme de Revel, copeaux de Grana Padano, Laguiole

LE CALIFORNIEN 17,90

Steak, guacamole, cheddar, poitrine grillée, oignons rouges, salade, tomate, sauce Chipotle aioli maison

LE BROUTARD 16,90

Steak, aubergines grillées, oignons confits maison, poivrons grillés, tomates fraîches, courgettes grillées, sauce ketchup betterave, Laguiole

LE PÉPÈRE 15,90

Steak, sauce Roquefort maison et tranche de Roquefort, poitrine fumée, confit d'oignons maison, tomates fraîches

LE MACAREL 20,50

Steak, bloc de foie gras, tranches de magret rôti, confit d'oignons, tomates fraîches, salade, sauce aux cèpes maison

SUPPLÉMENTS BURGERS:

- Pain sans gluten +1€
- Steak haché mûré (selon dispo) +4 €
- Double / triple steak de boeuf +3 € / +6 €
- La GROSSE faim (6 steaks de boeuf) +15 €

PIZZAS

33 cm ou 40 cm + 6€

JEANNOT 11,50

Tomate de Marmande, mozza-emmental, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, olives

RAYMONDE 13,50

Tomate de Marmande, mozza-emmental, poulet 🌿, poivrons grillés, brebis, olives

GERMAINE 15,50

Tomate de Marmande, mozza-emmental, gésiers de canard, confit d'oignons maison, tranche de magret rôti, persillade, olives

CLAUDIUS 13,50

Tomate de Marmande, mozza-emmental, chorizo de la montagne noire 🌿, oignons rouges, poivrons grillés, olives

GEORGETTE (CALZONE) 13,50

Tomate de Marmande, mozza-emmental, jambon blanc supérieur, oeuf de Montesquieu Lauragais 🌿, crème fraîche d'Isigny, confit d'oignons maison, champignons de Paris

GASTON 13,50

Crème fraîche d'Isigny, mozza-emmental, Roquefort 🌿, poitrine fumée, persillade, olives

ROSALIE 13,50

Tomate de Marmande, mozza-emmental, chèvre de Revel 🌿, miel du Lauragais, confit d'oignons maison, olives

FRANCINE (6 FROMAGES) 15,50

Tomate de Marmande, Morbier AOP, Roquefort 🌿, cheddar rouge, Grana Padano, mozza-emmental olives

SIMONE 13,50

Tomate de Marmande, mozza-emmental, copeaux Grana Padano, légumes du soleil grillés, olives

DEDETTE 13,50

Crème fraîche d'Isigny, Morbier AOP, jambon blanc, poitrine fumée, confit d'oignons maison, mozza-emmental

FERDINAND 15,50

Tomate de Marmande, poulet 🌿, chorizo de la montagne noire, poitrine fumée, crème fraîche, oignons rouges, oeuf de Montesquieu-Lauragais, mozza-emmental, brebis

GINETTE (4 FROMAGES) 13,50

Tomate de Marmande, mozza-emmental, Roquefort 🌿, chèvre de Revel, confit d'oignons maison, olives

MARIN 15,50

Crème fraîche d'Isigny, saumon fumé, mozza-emmental, tomates cerises confites, courgettes grillées, jus de citron

GERSOIN 19,50

Sauce aux cèpes maison, effilochés de canard confit, gésiers de canard, tranche de magret rôti et copeaux de bloc de foie gras, mozza-emmental

🌿 Produit venant d'Occitanie

DESSERTS

TOUS LES DESSERTS SONT FAITS MAISON
SAUF LES GAUFRES

ASSIETTE DE FROMAGE 3 fromages selon l'humeur de la crémère	7,50	CRÈME BRÛLÉE à la vanille Bourbon	6,90
PANNA COTTA Coulis Chocolat / Nutella / Caramel beurre salé / Crème de marron / fruits rouges / Café	5,50	PROFITEROLES Sauce Chocolat ou Nutella	8,20
PETIT CAFÉ GOURMAND Supplément alcool maison 1,50€	5,50	CRAPULEUX BROWNIE Noix de pécan et chantilly	7,90
GRAND CAFÉ GOURMAND Supplément alcool maison 1,50€	8,50	NOUGAT GLACÉ Coulis de fruits rouges	6,90
PIZZA AU NUTELLA À partager... ou pas	15,00	COUPE DE FRAISE CHANTILLY	7,50
FRAISE EN TARTE Dans sa verrine	7,50	GAUFRE AU SUCRE	4,00
		GAUFRE Coulis de fruits, miel, nutella, chantilly, crème de marrons	5,00

LES CRÈMES GLACÉES

DAME BLANCHE Trois boules de Vanille accompagnées de sauce chocolat, chantilly, amandes effilées	7,50	COLONEL Trois boules sorbet Citron arrosées de Vodka et agrémentées de zestes de citron	9,50
COUPE DU BILLOT Une boule Passion, une boule Framboise, une boule Poire, chantilly, coulis de fruit, craquant	7,50	GET 27 Trois boules Menthe Chocolat, 6 cl de Get 27, chantilly maison	9,50
LIÉGEOIS Au choix : Coulant café / chocolat / caramel, chantilly, craquant	7,50	LA COUPE DU PAUVRE COMBES Trois boules à la poire arrosées d'eau de vie de Poire	9,50
L'AMERLOQUE Une boule vanille, une boule Caramel, une boule Chocolat, cookies maison concassés, sauce caramel au beurre salé et chantilly	7,50	GLACES 1 boule : 3,50€ 2 boules : 4,80€ 3 boules : 6,00€ Chocolat / Vanille / Café / Caramel beurre salé / Menthe chocolat / Fraise / Rhum raisin	
FRAISE MELBA Une boule vanille, une boule fraise, fraise, chantilly	7,50	SORBETS Citron vert / Poire williams / Framboise Passion /Cassis	

**LISTE DES ALLERGÈNES
ET DES ORIGINES
DISPONIBLE ICI**



Nous travaillons des produits frais,
des ruptures sont possibles selon l'arrivage.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS