

LA GAZETTE DU BILLOT



NOS ACTUALITÉS



Ça fait longtemps que l'on voulait l'essayer!

Voici enfin à la carte la Tête de veau et sa sauce gribiche.

À retrouver à la carte dans «**Plats du Billot**»

Quand le Croq rencontre la salade...ça donne le:
CROQ'SALADE.

Un Croq gourmand, accompagné d'une salade

Décliné en deux recettes:
Le Croq'Truf et le Croq'Épicé

À retrouver à la carte dans
«**Croq'Salades**»

Alors team Truffe ou team Épicé ?



Une nouvelle sortie de terre se prépare...
LE BILLOT DE FERNAND

Notre quatrième restaurant, ouvrira bientôt ses portes !

Un nouveau lieu, et toujours la même envie de vous régaler.

Le Billot de Fernand arrive. On vous y attend !

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 : Raymonde, Dédette, Pizza du jour
Salade au choix : Poulailler, Couyou, Titi
OU
- Croq'Midi, salade composée

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** crêpe : **9,50**

LES TAPAS

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

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 1. TERRINE DU PATRON - les 100g ❄️ | 7,50 | 7. ASSIETTE DE JAMBON IBERIQUE 24 mois d'affinage, 150g | 17,00 |
| 2. PLANCHE DE BREBIS - les 150g ❄️
Confiture de cerises noires au piment d'Espelette | 12,90 | 8. OEUF MIMOSA DU BILLOT ❄️
Aioli à l'aneth | 6,90 |
| 3. PLANCHE DE COCHONNAILLE ❄️
Du coin | 16,50 | 9. MOULES GRATINÉES
À l'ailoli à l'air noir maison | 8,90 |
| 4. CROQUETAS DU CHEF
Aioli maison à l'aneth | 12,00 | 10. COQUIN CROMESQUIS DE PIED DE COCHON
Sauce gribiche | 9,90 |
| 5. TRADITIONNELLE JYFOUTOUT
Y'a un peu de 2 - 3 - 4 - 8 | 26,50 | | |
| 6. CIRRHOSE DE CANARD
Foie gras mi-cuit fait maison avec sa confiture de cerises noires au piment d'Espelette et confit d'oignons ❄️ | 22,50 | | |

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

Lefe 0% 4,90
(bouteille 33cl)

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

Kiwi paradise - 12cl 6,90
Jus de citron, kiwi, pomme, ananas

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

Rosa de Jalisca - 14cl 9,50
Tequila, sirop d'hibiscus, citron vert, agave, cranberry, angostura

White Passion - 15,5cl 9,50
Gin, purée de pêche, purée passion, citron vert, angostura, badoit

Mint Julep - 5cl 9,50
Menthe fraîche, 1 morceau de sucre, 3 gouttes d'angostura, whisky

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

CHÂTEAU JOUCLARY
AOC Cabardès

5,50 / 22,00

COMBE DES DUCS
AOP La Clape «Pierre De Mer»

5,50 / 24,00

SERRE ROMANI
AOP Côtes du roussillon «Le bois des lutins»

7,00 / 27,00

DOMAINE PIERRE FIL
AOP Minervois «Heledus»

6,50 / 25,00

DOMAINE HAUT-LIROU
AOP Pic Saint Loup

7,50 / 32,00

BOVIN
AOP Limoux Anne de Joyeuse

6,50 / 25,00

CHÂTEAU CHENAIE
AOP Faugères

5,50 / 23,00

LES CELLIERS D'ORFEE
AOP Corbières «Frivole»

5,50 / 22,00

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 10,00 / 57,00
BRUT

DEUTZ CLASSIC 115,00
BRUT

VINS ROSÉS

JAMBE DE CHIEN 5,00 / 23,00
IGP Saint Guilhem-le-Désert
Grenache noir

ANNE DE JOYEUSE «ALTA» 4,50 / 21,00
IGP Pays d'Oc

ELIXIR 6,50 / 27,00
AOP Côtes de Provence

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

Cognac - 4 cl 9,00
VSOP

Armagnac - 4cl 9,00
DUBUC année 1992

Eau de vie - 4cl 9,00
Du Pauvre Combes à Villenouvelle Poire/prune/brune

Digestif - 5cl 6,50
GET 27 - Manzana - Limoncello - Cabanel (citron/mandarine/menthe)

Baileys - 5cl 7,50

Rhum - 4cl 9,00
Santa Rosa - Diplomatico - Don papa

Whisky - 4cl
Jack Daniel's 9,00
Lagavulin 12,00
Glenmoranjie - 10 ans 12,00

SALADES

LA COUYOU

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

15,50

LA POULAILLER (Cæsar)

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

15,50

LA TITI

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

11,50

LA PAYSANNE

Roquefort, noix, lardons déglacés au vinaigre balsamique, tomates cerises, oignons rouges, salade mélange douceur

16,90

LA MARIE MADELON

Cromesquis de pied de cochon, champignons de paris, oignons rouges, tomates cerises, cornichons, salade mélange douceur, sauce gribiche

16,90

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

GRILLADES

Accompagnements : Frites maison ou légumes / salade verte

ENTRECÔTE FRANÇAISE

Race à viande, 300g

26,50

MAGRET DE CANARD ❄️

De notre campagne

24,50

ENTRECÔTE FRANÇAISE XXL

Race à viande ≈ 500g

35,50

SEICHE GÉANTE

Persillade et aïoli à l'ail noir maison

24,50

LE RIBS DE COCHON DU BILLOT ❄️

environ 400g

18,50

SAUCISSE DE TOULOUSE MAISON ❄️

Accompagnée de sa purée maison et sauce au choix

17,50

JOLI ONGLET DE BOEUF

Environ 300g, savoureux comme à son habitude

22,50

L'ARDOISE DU BILLOT

Demi magret ❄️, pavé de boeuf mariné maître d'hôtel, saucisse fraîche maison ❄️

29,50

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

PLATS DU BILLOT

Accompagnements : Frites maison ou légumes / salade verte

TARTARE CLASSIQUE

180g / Double

16,50 / 21,90

TÊTE DE VEAU

Sauce gribiche et ses pommes de terre vapeur

24,50

LE TARTARE DE FERNAND

180g / Double

19,50 / 25,90

L'ANDOUILLETTE 5A

En cassiolette avec sa sauce moutarde, son Laguiole gratiné et sa purée maison

18,90

Lardons déglacés au vinaigre balsamique, brunoise de champignon de Paris, sauce gribiche, oignons frits

LE BON VIEUX JARRET DE COCHON ❄️

Cuit à basse température

Accompagné de sa purée maison

24,50

CROQ'SALADES

Au choix : jambon torchon ou poulet basse température

CROQ'TRUF

Pain de campagne, béchamel truffée, le tout gratiné au Laguiole

14,90

CROQ'ÉPICÉ

Pain de campagne, béchamel curry et piment d'Espelette, le tout gratiné au Laguiole

13,90

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 rôties, 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 maturé (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

DÉDETTE 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 rôties, 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

DESSERTS

TOUS LES DESSERTS SONT FAITS MAISON
SAUF LES CRÊPES

ASSIETTE DE FROMAGE 7,50
3 fromages selon l'humeur de la crémière

PANNA COTTA 5,50
Coulis Chocolat / Nutella / Caramel beurre salé /
Crème de marron / fruits rouges / Café

PETIT CAFÉ GOURMAND 5,50
Supplément alcool maison 1,50€

GRAND CAFÉ GOURMAND 9,50
Supplément alcool maison 1,50€

PIZZA AU NUTELLA 15,00
À partager... ou pas

CHARMANT MACARON 7,90
Ganache chocolat et caramel beurre salé

CRÈME BRÛLÉE 6,90
à la vanille Bourbon

PROFITEROLES 8,20
Sauce Chocolat ou Nutella

TARTE TATIN AUX POMMES 7,20
Et sa glace vanille

BANOFFEE 7,90
Dans sa verrine

CRÊPE AU SUCRE 4,00

CRÊPE 5,00
Coulis de fruits, miel, nutella, chantilly,
crème de marrons

LES CRÈMES GLACÉES

DAME BLANCHE 7,50
Trois boules de Vanille accompagnées
de sauce chocolat, chantilly, amandes effilées

COUPE DU BILLOT 7,50
Une boule Passion, une boule Framboise,
une boule Poire, chantilly, coulis de fruit, craquant

LIÉGEOIS 7,50
Au choix : Coulant café / chocolat / caramel,
chantilly, craquant

L'AMERLOQUE 7,50
Une boule vanille, une boule Caramel,
une boule Chocolat, cookies maison concassés,
sauce caramel au beurre salé et chantilly

COLONEL 9,50
Trois boules sorbet Citron arrosées de Vodka
et agrémentées de zestes de citron

GET 27 9,50
Trois boules Menthe Chocolat, 6 cl de Get 27,
chantilly maison

LA COUPE DU PAUVRE COMBES 9,50
Trois boules à la poire arrosées d'eau de vie de
Poire

GLACES
1 boule : 3,50 | 2 boules : 4,80 | 3 boules : 6,00

Chocolat / Vanille / Café / Caramel beurre salé /
Menthe chocolat / Fraise / Rhum raisin

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