

CHEZ NÒU

CARTE DE SAISON
AUX BONS PRODUITS DU TERROIR ARIÉGEAIS

Nos apéritifs traditionnels

- **LE SAMBUC - SAMBUC & CO 6cl 6,00€**
Apéritif obtenu par macération / fermentation de fleurs de sureau, cueillies à la main dans le Parc Naturel Régional d'Ariège.
- **L'HYPOCRAS - Famille Séguélas 6cl 6,00€**
On le dit médiéval mais il remonte à l'antiquité ! Boisson à base de vin doux, d'épices et de pétales de roses.
- **LA PY'BOISE - SAMBUC & CO 6cl 6,00€**
Apéritif doux à base de framboises qui se distingue par son élégance et sa finesse.
- **SPRITZ de Chez Nòu 20cl 11,00€**
Liqueur de Sambuc, Py'boise ou Limoncello servi avec Les Bulles du Domaine Lastronques
- **GIN TONIC de Chez Nòu 20cl 11,00€**
Gin de la Distillerie du Sud, Tonic de la Limonaderie de Fontestorbes

À picorer et partager (ou pas)

- **RILLETTE DE TRUITE ARTISANALE 100g - Les chutes d'Aston, Les Cabanes 8,50€**
Nature ou Fumée ou Piment d'Espelette ou Aneth et citron
- **TERRINE DE POULET FERMIER 200g - Ferme de Sintes, Saverdun 11,00€**
Nature ou Piment d'Espelette
- **TERRINE DE PORC MANGALITZA 200g - Ferme du Bois Gourmand, Castillon-en-Couserans 16,00€**
En Rillettes (140g) ou en Pâté (140g) ou en Mousse de foie (125g)
- **FOIE GRAS DE CANARD ENTIER 130g - Les Canards de Bramal, Le Carlarret 27,00€**

Nos planches

- **LA COCHONAILLE**
Jambon de pays du Grenier à jambon, Saucisson de la GAEC de la Coumes, Coppa par Le noir du Picou, Chorizo ou Boudin par Kristine Rouillon et Pâté : *de campagne de Rouch
*de "ma grand-mère" GAEC Massat
 - Pour 1 personne 10,00€
 - Pour 2 à 3 personnes* 19,00€
 - Pour 3 à 4 personnes* 26,00€
- **LA FROMAGÈRE**
Au fil des saisons elle s'adapte ! Bethmale du Moulin Gourmand d'Engomer, le chèvre et le brebis du Col Del Fach et/ou le chèvre la Sestière
 - Pour 1 personne 10,00€
 - Pour 2 à 3 personnes 19,00€
 - Pour 3 à 4 personnes 26,00€
- **LA MIXTE**
Jambon de pays du Grenier à jambon, Saucisson de la GAEC de la Coumes, Coppa par Le noir du Picou, Chorizo ou Boudin par Kristine Rouillon, pour le Fromage comme pour la fromagère la sélection s'adapte au fil des saisons !
 - Pour 1 personne 10,00€
 - Pour 2 à 3 personnes 19,00€
 - Pour 3 à 4 personnes 26,00€

CHEZ NÒU

CARTE DE SAISON
AUX BONS PRODUITS DU TERROIR ARIÉGOIS

Notre Menu du Jour

Uniquement le midi du mardi au vendredi

Plat du jour	16,00€
Entrée + Plat* ou Plat + Dessert*	19,00€
Entrée + Plat + Dessert	22,00€

*cette option est disponible en version Pitchoun(e)

Notre Menu Pitchoun(e)

- Quart de magret ou steak haché
 - Petite glace au choix 120ml
- 10,00€

Nos Entrées

- MONTÉGOÛT RÔTI (dans l'esprit d'un Camembert)
(conseillé pour 2) au miel d'Ariège, noisettes torréfiées et vin blanc - Fromagerie de La Sestière 14,00€
- GRAVLAX DE TRUITE
Pisciculture Les Chutes d'Aston, Les Cabanes 9,00€
- ENTRÉE VEGAN
Elle s'adapte toute l'année en fonction des saisons 10,00€

Nos Salades

- LA SALADE ARIÉGOISE
Salade de crudités, toast gratiné de Bethmale d'Engomer & Rouzole au porc fermier 19,00€
- LA SALADE DE CANARD
Salade de crudités, toast de foie gras, fritons, gésiers confits 23,00€

Nos Plats

- L'ENTRECÔTE (350 à 430g)
Pommes de terre grenailles sautées et légumes de saison 28,00€
- MAGRET DE CANARD ENTIER
Pommes de terre grenailles sautées et légumes de saison 28,00€
LE DEMI 22,00€
- STEAK HACHÉ FERMIER SOUS SON MANTEAU DE BETHMALE
Pommes de terre grenailles sautées et légumes de saison 20,00€
- LA TRUITE D'AMANDINE & MORGAN
Accompagnement au fil des saisons 24,00€
- L'INCONTOURNABLE AZINAT
Potée de Choux typique d'Ariège - *Fait par Christian Fontes à Mazères (09)* 24,00€
- LA CÉLEBRE MOUNTJETADO
Comme un Cassoulet Ariégeois avec du porc et des haricots lingot dit "Munje"
Fait par Christian Fontes à Mazères (09) 26,00€
- NOTRE PLAT VEGAN
Il s'adapte toute l'année en fonction des saisons 22,00€

CHEZ NÒU

CARTE DE SAISON
AUX BONS PRODUITS DU TERROIR ARIÉGEAIS

Nos notes sucrées

- CROUSTADE AUX POMMES MAISON **9,00€**
- MILLAS D'ENGOMER - [Le Moulin Gourmand](#) **9,00€**
Caramelisé et flambé au rhum
- FROMAGE BLANC ARTISANAL - [La laiterie bio d'Ariège à Lézat-sur-Lèze](#) **7,00€**
Miel ou confiture (producteurs du moment)
- GLACES ET SORBETS ARTISANAUX (petits pots 120ml) - [Glaces de l'zard, St Giron](#) **5,00€**
Glaces :
 - Chocolat
 - Vanille
 - Rhum Raisin
 - Caramel Beurre SaléSorbets :
 - Fraise
 - Framboise
 - Citron jaune
 - Myrtille

Nos cafés

de la Maison Blasco - St Giron

- Espresso / Allongé / Décaféiné **2,50€**
- Noisette **3,00€**
- Grand crème **3,50€**

Nos infusions bio

de La ferme des 8 montagnes - La Bastide de Sérrou

- MENTHE VERTE.
 - ÉQUINOXE : frêne, romarin, thym-citronné, achillée, sauge.
 - LA GRANDE OURSE : menthe, bergamote, basilic, cannelle, flouve odorante, valériane, cassissier, fenouil, camomille.
 - BRUMES D'HIVER : thym, sapin blanc, sureau, ronce.
- 4,00€**

Nos digestifs

Méfizot - Betchat

- Limoncello **6,00€**
- Menthe **6,00€**
- Châtaigne **6,00€**

CHEZ NÒU

CARTE DE SAISON
AUX BONS PRODUITS DU TERROIR ARIÉGEAIS

Nos vins rouges

	50cl	75cl
• PINOT NOIR - Domaine de Lastronques - 100% Pinot Noir ◦ Léger et fruité, notes de fruits noirs et rouges.	16,00€	
• POUR TOI - Dominik Benz Créateur - Tannat, Syrah, Merlot ◦ Simple & Gourmand, arôme de fruits noirs et sous-bois.		16,00€
• ORCHIDÉE - Domaine d'Engraviès - Syrah, Merlot ◦ Fruité & équilibré, tanins fins, fumé et épicé.		22,00€
• SYRAH - Domaine de Longpré - 100% Syrah ◦ Subtil & équilibré, épicé, floral et suave.		22,50€
• FOUNT CASSAT - Domaine d'Engraviès - Cabernet Sauvignon, Merlot ◦ De caractère, équilibré, finale longue et complexe.		29,00€
• FAIT DU BRUIT - Dominik Benz Créateur - Cabernet Sauvignon, Merlot ◦ Notes de fruits rouges, pointe boisée, tanins soyeux.		31,00€
• MANCIANNES - Domaine de Lastronques Fannat, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot ◦ Fruité, structuré, aux tanins enveloppants.		34,00€
• L'AUDACIEUSE - Domaine de Longpré - Syrah, Malbec ◦ Boisé, voir fumé, fruité, élégant et structuré.		36,00€
• CUVÉE "S" - Dominik Benz Créateur - 100% Nebiolo ◦ Notes de fruits rouges et tanins fins.		39,00€
• ESPRIT DES CIMES - Domaine d'Engraviès - 100% Syrah ◦ Souple et onctueux, notes de fruits rouges légèrement confiturés.		40,00€
• INTERLUDE IMMERGÉ - Domaine de Longpré - Syrah, Malbec ◦ Fruité, équilibré, tanins légers.		43,00€

CHEZ NÒU

CARTE DE SAISON
AUX BONS PRODUITS DU TERROIR ARIÉGEAIS

Nos vins rosés

- | | 75cl |
|--|--------|
| • NUIT D'ÉTÉ - Domaine d'Engraviès - 100% Syrah
◦ Plein de fraîcheur aux arômes de fruits blancs. | 20,00€ |
| • ROSÉ DE LONGPRÉ - Domaine de Longpré - 100% Syrah
◦ Equilibré, entre les fruits rouges et les tanins fins. | 22,00€ |

Nos vins blancs

- | | |
|--|--------|
| • BLANC DE NOIR - Domaine de Longpré - Chardonnay, Chenin
◦ Frais & léger, aux arômes de fruits blancs et pêche blanche. | 21,00€ |
| • LA BRISE - Domaine de Lastronques - Petit maseng, Chenin
◦ Frais, avec une belle tension, notes de fruits à noyaux. | 27,00€ |

Notre pétillant

- | | |
|---|--------|
| • LES BULLES - Domaine de Lastronques - Chardonnay, Sauvignon gris | 25,00€ |
|---|--------|

Nos verres de vin

- | | |
|---|-------|
| LE ROUGE
Domaine de Lastronques | 6,00€ |
| NUIT D'ÉTÉ
Domaine d'Engraviès | 6,00€ |
| LA BRISE
Domaine de Lastronques | 7,00€ |
| LES BULLES
Domaine de Lastronques | 7,00€ |

CHEZ NÒU

CARTE DE SAISON
AUX BONS PRODUITS DU TERROIR ARIÉGEAIS

Nos Blanches

- **L'AUDACIEUSE, L'ORGE FOLLE** 6,00€
33cl
Savoureuse et douce, relevée d'une légère touche de gingembre.
- **LA BLANCHE SUREAU, ou VERVEINE CO-HOP** 6,50€
33cl
Désaltérante et rafraichissante. Bière vivante brassée avec des fleurs de sureau du jardin.

Nos Blondes

- **LA SOS GR** 6,00€
33cl
Fermentation haute. Arômes de céréales, belle longueur. Alliance entre le malt et l'orge.
- **LA BROUCHE** 6,00€
33cl
Fermentation basse, de type lager. 100% pur malt bio, non filtré, non pasteurisé.
6,00€
- **LA DESTRAL** 6,00€
33cl
Sans amertume. Légère et fruitée au goût de malt prononcé (100% pur malt).
- **L'INCONSCIENTE, L'ORGE FOLLE** 6,00€
33cl
Session ALE, notre plus légère blonde.
- **LA 4 GRAINS, CO-HOP** 6,50€
33cl
Vivante et légère, gourmande et équilibrée. une belle harmonie entre le malt et l'houblon.

Notre IPA

- **L'INSOUMISE, L'ORGE FOLLE** 6,00€
33cl
Ambrée, modérément forte, combine malt, houblon et levures de style anglais.

Notre Rousse

- **LA FAUVE, DESTRAL** 6,00€
33cl
Irish Red Ale. Notes maltées, légère amertume.

Notre Brune

- **LA SOS BRITISH INVASION** 9,00€
50cl
British Brown Ale. Arôme de malt torréfié, notes de noisettes torréfiés, de réglisse et de noix.

Notre Ambré

- **LA CARABELL, LA BROUCHE** 6,00€
33cl
Fermentation basse. Arômes de caramel, d'houblons fleuris, zeste d'amertume.

Notre Triple

- **LA TRIPLE, CO-HOP** 7,00€
33cl
Vivante et de caractère, pur style belge.

Notre Noire

- **LA BLACK, DESTRAL** 6,00€
33cl
De type "Porter", Riche et intense.

CHEZ NÒU

CARTE DE SAISON
AUX BONS PRODUITS DU TERROIR ARIÉGEAIS

Nos Sodas

4,00€

- **LIMONADE** (classique, menthe ou verveine) **33cl**
- **TONIC** **33cl**
- **MONTAIN COLA** **33cl**
- **FONTESTEA pêche** **33cl**

Tous sont produits à Fontestorbes, non loin de la fontaine intermittente, l'entreprise fabrique la plus ancienne limonade artisanale de France (1885).

Nos Jus

5,00€

- **Jus de pomme et coings** **25cl**
- **Jus de pomme** **25cl**

Ils sont fabriqués par 2 entreprises artisanales : Les Vergers de Saint-Genès et d'Ame saveurs.

Nos Kombucha

6,00€

- **Nature ou Myrtille et sureau** **33cl**

Ils sont fabriqués par L'eau à la bouche. Alternative aux sodas, peu sucrée, pétillante et parfumée, à tester!

Nos Eaux

- **Eau Neuve** (plate ou gazeuse) **50cl** **3,50€**
- **Eau Neuve** (plate ou gazeuse) **75cl** **4,50€**

Issue de Merens-Les-Vals. Elle est la première eau minérale naturelle durable sur le marché français. L'ensemble du processus de captation, production, emballage, distribution et recyclage a été pensé dans un objectif premier d'éco-responsabilité.