

Chez nòu

VOTRE RESTAURANT & ÉPICERIE • 100% ARIÈGE

Chez nòu, c'est un lieu qui raconte une histoire ; la nôtre.

Honnêtes et transparents, nous répondons sans rougir à toutes vos questions.

Pourquoi ? Parce que derrière Chez Nòu, ce sont des centaines d'agriculteurs et d'artisans qui se sont réunis pour porter ensemble un vrai projet pour leur département, pour l'Ariège, au travers d'une marque territoriale forte : Nòu Ariège Pyrénées.

Ils sont fiers de leur terre ; ils l'aiment, l'entretiennent, la respectent. Ce territoire, c'est grâce à lui et à sa richesse que nous pouvons produire et fabriquer une large diversité de produits de qualité.

Chez Nòu, «pas d'intermédiaire», ce qui permet une juste rémunération des producteurs, éleveurs et artisans et un prix juste pour tous les gourmands que vous êtes !

Chez Nòu, la garantie de partager un moment de convivialité, comme en Ariège, avec simplicité et générosité.

MIDI

mardi - dimanche

12h à 14h30

SOIR

mardi - jeudi

19h à 22h

vendredi - samedi

19h à 22h30

(fermé dimanche soir et lundi)

LE MENU DU JOUR *(uniquement le midi)*

ENTRÉE/PLAT
ou
PLAT/DESSERT

18€

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

22€

POUR BIEN COMMENCER LE REPAS

Planche de cochonnailles

11€

19€ (à partager)

Charcuteries fermières et artisanales. Nos équipes vous préciseront les fermes selon arrivage

Planche de cochonnailles et fromages

19€ (à partager)

Charcuteries et fromages fermiers et artisanaux. Nos équipes vous préciseront les fermes selon arrivage

Carpaccio de bœuf

10€

Bœuf (né, élevé, engraisé sans OGM), Pesto maison, Copeaux de Campaillasse (Fromagerie de la Sestière)

Salade de saison

Voir ardoise

COMME CHEZ LE BOUCHER

Toutes nos viandes de bœuf et d'agneau sont issues d'animaux nés, élevés et engraisés sans OGM en Ariège. Nous travaillons avec une vingtaine d'éleveurs et nos animaux transhumant durant la saison estivale.

Pièce de bœuf

Voir ardoise

Pièce de bœuf selon disponibilité du jour

A la descente d'estive

Voir ardoise

Pièce d'agneau tout droit descendu de la montagne, cuisinée selon l'envie du chef

Carpaccio de Bœuf

19,80€

Bœuf (né, élevé, engraisé sans OGM), Pesto maison, Copeaux de Campaillasse (Fromagerie de la Sestière)

AU RYTHME DES SAISONS

Burger du moment

Voir ardoise

Truite d'Aston

Voir ardoise

Filet, Pavé ou Truite entière de la Ferme aquacole des Chutes d'Aston (Les Cabannes), cuisiné selon l'envie du chef

Le poulet d'Alexandre

Voir ardoise

Pièce de poulet issu de la Ferme de Sintes (Saverdun), cuisinée selon l'envie du chef

ENVIE DE FRAICHEUR ?

Tous nos légumes sont issus de la Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées (TAP) située à Pamiers et proviennent de maraîchers ariégeois. Pour vous proposer des assiettes gourmandes, TAP travaille sur les débuts de saisons avec une sélection de maraîchers de l'Aude et des Pyrénées Orientales. Nos légumes sont produits en Agriculture Bio.

La Béthmalaise

16€

Mesclun, Gésiers, Coeurs et Fritons de canards (Les Terroirs du Plantaurel, Montégut-Plantaurel), Béthmale vache (Fromagerie Dischamps, La Core Cazalas), Pickles, Vinaigrette au miel (Rucher d'Esclarmonde, Lavelanet)

La Poulette

16€

Mesclun, Oeuf dur, Filet de poulet (Ferme de Sintes, Saverdun), Copeaux de Campaillasse (Fromagerie La Sestière), Croûtons maison (farine Nòu), Pickels oignon et carotte, Sauce façon César

Salade de saison

Voir ardoise

DOUCEURS LOCALES

Café gourmand (ou tisane)

9€

Café Maison Blasco / Tisane Ferme des 8 Montagnes

Dessert du chef

Voir ardoise

Croustade aux pommes Maison

9€

Millas (Moulin Gourmand, Engomer)

9€

Assiette 3 fromages

9€

Glaces artisanales (Glaces de l'Izard, Saint-Lizier)

Glace (lait ariégeois) : café, chocolat, vanille, caramel

Sorbet : fraise, citron

-1 boule 2,50€ -2 boules 4,50€ -3 boules 6,00€

Fromage Blanc

7,00€


(Laiterie Bio d'Ariège, Lézat-sur-Lèze)

- miel Rucher de Mirepoix
- confiture Délices de Marie

POUR S'HYDRATER

Les apéritifs

SAMBUC, à Montégut-Plantaurel

- Sambuc (Fleur de sureau), 6cl  5,50€
- Py'boise (framboise), 6cl 5,50€

HYPOCRAS, à Montégut-Plantaurel

- Hypocras (Apéritif médiéval), 6cl 5,50€


MEFIZOT, fabricant de liqueurs à Betchat

- Liqueurs, 5cl 6,00€
- Limocello, menthe, clémentine, chataigne

Les boissons sans alcool

LES LIMONADES

Limona de FONTESTORBES, à Bélésta

- Montain cola, 33cl 3,50€
- Limona nature BIO , 33cl 3,50€
- Tonic (nature, agrumes), 33cl 3,50€
- Limona (verveine, menthe), 33cl 3,50€
- Ice tea Pêche, 33cl 3,50€

JUS DE FRUITS ET AUTRES BOISSONS

Vergers de St Gênes, arboriculteur au Carlarret

- Jus de pommes, 25cl 4,50€

L'eau à la bouche, micro-brasserie de thé

100% fermenté à St Girons

- Komboucha (diff. saveurs), 33cl 4,50€

D'âme Saveurs, productrice de jus, sirops et confitures à Dun

- Jus (diff. saveurs), 25cl  4,90€

SIROPS (demandez les saveurs du moment)

- Sirops à l'eau, 25cl 2,50€

Les bières 100% brasseries artisanales

LA PRESSION

LA BROUCHE, à St Girons

- La Brouche, blonde 25cl 4,50€ 50cl 7,00€
- Carabell, ambrée 25cl 4,50€ 50cl 7,00€

LES BOUTEILLES

CO-HOP, à Pailhès

- Blonde, 33cl 6,00€
- Triple, 33cl 7,00€
- Blanche, 33cl 6,00€

L'ORGE FOLLE, à Rimont

- La Martyr, 33cl 6,00€

SOS BIÈRES, à Auzat

- Blonde, 33cl 6,00€
- Brune, 50cl 8,00€

DESTRAL, à Tarascon-sur-Ariège

- Citra, 33cl 6,00€

Les eaux

Eau Neuve, eau minérale naturelle captée à 1332 mètres d'altitude à Mérens les Vals

- Eau gazeuse, 50cl 4,00€
- Eau plate, 50cl 2,50€

Les boissons chaudes

LES CAFÉS

Maison BLASCO, torréfacteur à St Girons

- Espresso 2,20€ 4,00€ (double)
- Allongé 2,90€
- Café crème 3,20€
- Café noisette 3,00€
- Décaféiné 2,50€
- Cappuccino 3,60€

LES INFUSIONS

La Ferme des 8 Montagnes, paysan herboriste à La Bastide-de-Sérou

- Infusions aux choix 4,00€

Nos vins 100% IGP VINS D'ARIÈGE

Tous nos vins sont issus de vignobles ariégeois et bénéficient de l'IGP VINS D'ARIÈGE. Cet IGP s'étend uniquement sur le département de l'Ariège, le long des coteaux de la vallée de la Lèze et jusqu'aux contreforts des Pyrénées.

Leur histoire ? Le vin Ariégeois souffre comme les autres du phylloxéra, réduisant quasiment à néant le vignoble local. Ce n'est qu'à la fin des années 1990 que quelques vigneron s'essayaient de nouveau à l'élevage du vin Ariégeois. Les premiers plants datent de 1998, les premières vinifications sont réalisées en 2000. Les vins ariégeois décrochent l'IGP en 2013.

Leurs caractéristique ? Les vins blancs sont vifs avec des arômes floraux et fruités soutenus. Les rouges sont souples mais charnus, frais, aux arômes fruités, avec des notes plus épicées et de puissants tanins pour les vins de garde. Les rosés sont extrêmement gourmands, denses, aromatiques et vifs.

DOMAINE DE LONGPRÉ Varilhes

 Syrah	24€ 75cl	
 Les Prémices	26€ 75cl	6,00€ 12,5cl
 Interlude immergé	42€ 75cl	
 Rosé	20€ 75cl	4,50€ 12,5cl

DOMAINE D'ENGRAVIÈS Vira

 Fleur de caillou 	24€ 75cl	5,50€ 12,5cl
 Fount Cassat 	32€ 75cl	
 Esprit des Cimes 	38€ 75cl	
 Nuit d'été 	22€ 75cl	5,00€ 12,5cl



DOMAINE DE LASTRONQUES Lézat-sur-Lèze

 Mancianne	35€ 75cl	
 Pinot noir	18€ 75cl	
 Chardonnay	13€ 50cl	22€ 75cl 5,00€ 12,5cl
 Bulle (pétillant)	26€ 75cl	5,50€ 12,5cl

DOMINIK BENZ Le Fossat

 Sans sulfite  	24€ 75cl	
 Ariège village  	27€ 75cl	6,00€ 12,5cl
 Fait du bruit  	30€ 75cl	
 La Dame  	37€ 75cl	6,50€ 12,5cl

DOMAINE DE SABARTHÈS Montégut-Plantaurel

 Sauvignon 2019	27€ 75cl	
 Cabernet 2016	32€ 75cl	