

Snacks

Houmous de haricot Tarbais (V) 
Houmous de haricot Tarbais accompagné de son pain pita.
Allergènes: GLUTEN, GRAINES DE SÉSAME, SULFITE, LUPIN, FRUITS À COQUE

Halloumi pané (V)
Fromage chypriote pané au panko, servi avec un trios de sauces.
Allergènes: GLUTEN, OEUF, LACTOSE, LUPIN

Assiette de Fromages de chez Xavier (V)
Sélection de fromages affinés par la maison “Xavier”, accompagnée d’une confiture de cerise noire.
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE, FRUITS À COQUE, MOUTARDE, SULFITE, LUPIN
- Accord parfait avec Suzy 8€ le verre.

Assiette de charcuteries
Assortiment de charcuteries locales de chez “Olivier Gastronomique”, cornichons et pain de campagne.
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE, MOUTARDE, SULFITE, LUPIN
- Accord parfait avec Chateau Maris rouge 8€ le verre.

Accompagnements

Frites de pommes de terre
Frites de patate douce
Allergènes: GLUTEN
Salade verte
Allergènes: SULFITE

Menu Enfant

Steak de Bœuf 125g ou Aiguillettes de poulet Corn Flakes
Accompagnement: Frites ou légumes
Allergènes: GLUTEN, MOUTARDE, SULFITE, LUPIN

Plat du Jour

Entrée du jour
Plat du jour
Dessert du jour

FORMULE DU JOUR
Entrée + Plat
Plat + Dessert
Entrée + Plat + Dessert

 I Plats à base de légumes
(V) I Plats végétariens
(CR) I Carte repas pour les étudiants

Veuillez noter que tous les ingrédients ne figurent pas dans la description des menus. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, veuillez en informer votre community host avant de commander.

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)

12

13

19

18

5

6

5

13

6

16

6

18

18

21

Entrées

Poireaux vinaigrette (V) 
Poireaux tendres servis froids, accompagnés d’une vinaigrette moutardée, de croûtons sautés aux herbes de Provence et de poivrons goutte.
Allergènes: GLUTEN, MOUTARDE, SULFITE, LUPIN
- Accord parfait avec Pure Velvet Blanc 6€ le verre .

Carpaccio de betterave (V) 
Trio de betteraves assaisonnées d’huile d’olive et de vinaigre balsamique réduit, accompagné de grenade, de chèvre frais, de pickles de légumes et de mâche.
Allergènes: LACTOSE, SULFITE

Hiyashi chuka (V) 
Nouilles froides japonaises aux légumes croquants (maïs, tomate, concombre, cibette), accompagnées d'une sauce soja et sésame.
Allergènes: GLUTEN, SOJA, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, SULFITE

Œuf parfait
Œuf 64 °C, crème de foie gras, clémentine brûlée et croûtons de pain.
Allergènes: GLUTEN, OEUF, LACTOSE, LUPIN
- Accord parfait avec Château de Flandry 9€ le verre .

Os à moelle
Os à moelle rôti au four, servi avec pain grillé et persillade.
Allergènes: GLUTEN
- Accord parfait avec Paloosa blanc 6€ le verre

Plats

Salade César (CR)
Salade romaine, poulet pané minute aux Corn Flakes, parmesan, tomates cerises, croûtons de pain, œuf poché et sauce César maison.
Allergènes: GLUTEN, OEUF, LACTOSE, MOUTARDE, LUPIN, POISSON

Burger Savoyard (CR)
Au choix : Steak haché ou Filet de poulet pané.
Pain brioché, oignons confits, rösti de pommes de terre, tomates cerises séchées, fromage à raclette et frites.
Allergènes: GLUTEN, OEUF, LACTOSE, LUPIN
- Accord parfait avec Palooza Rouge 6€ le verre

Risotto aux champignons (V) 
Risotto au parmesan, accompagné d’une poêlée de champignons sautés en persillade.
Allergènes: LACTOSE, SULFITE
- Accord parfait avec Pure Velvet blanc 6€ le verre.

Wok de légumes (V) 
Mélange de légumes croquants, accompagné de tofu, d'oignons frits et d'une sauce soja, miel et sésame.
Allergènes: SOJA, SESAME

Assiette de légumes de saison (V) 
Légumes en plusieurs textures.
Allergènes: OEUF, LACTOSE, LUPIN

Truite grillée
Truite entière grillée, chou-fleur en mousseline et croquant, gel d’orange.
Allergènes: POISSON, LACTOSE
- Accord parfait avec Cuvée du Soleil Rosé. 6€ le verre

Paleron de boeuf
Paleron braisé lentement au vin rouge, accompagné de petits légumes et de son jus court.
Allergènes: GLUTEN, SULFITE
- Accord parfait avec Salvatge Rouge. 5,5 € le verre

Desserts

Finger chocolat
Biscuit financier au chocolat, crème double vanille, cacahuètes façon chou chou et caramel au beurre salé.
Allergènes: GLUTEN, OEUF, ARACHIDES, LACTOSE, FRUITS À COQUE

Pot de glaces "La Belle Aude"
Assortiment de pots de glace de la maison “La Belle Aude”, au choix :
Chocolat, Vanille, Fraise, Citron, Caramel, Orange sanguine, Mangue / Fruit de la passion.
Allergènes : LACTOSE, OEUF, SULFITE

Pavlova
Aux fruits exotiques, coulis exotique et mélange de graines torréfiées.
Allergènes: OEUF, LACTOSE
- Accord parfait avec Blanquette de Limoux.

Moelleux au chocolat et son martini espresso
Gâteau moelleux au chocolat avec son cœur fondant, servi avec son espresso martini.
Allergènes: GLUTEN, OEUF, LACTOSE



Snacks

- 12

Tarbais Bean Hummus (V) 

Tarbais bean hummus served with pita bread.
Allergens: GLUTEN, SESAME SEEDS, SULFITE, LUPIN, TREE NUTS
- 13

Breaded Halloumi (V)

Cypriot cheese breaded with panko, served with Greek yogurt, mint and garlic sauce.
Allergens: GLUTEN, EGG, LACTOSE, LUPIN
- 19

Cheese Plate from Maison Xavier (V)

Selection of matured cheeses from “Maison Xavier”, served with black cherry jam.
Allergens: GLUTEN, LACTOSE, TREE NUTS, MUSTARD, SULFITE, LUPIN
- Perfect pairing with Suzy - Glass 8€.
- 18

Cold Cuts Platter

Assortment of local cured meats from “Olivier Gastronomie”, served with pickles and country bread.
Allergens: GLUTEN, LACTOSE, MUSTARD, SULFITE, LUPIN
- Perfect paring with Chateau Maris Red. - Glass 8€

Sides

- Potato Fries

Sweet Potato Fries

Salad
- Allergens: GLUTEN

Allergens: GLUTEN

Allergens: SULFITE

Kids Menu

- 13

Beef Steak 125gr or Corn Flake Chicken Strips

Served with fries or vegetables.
Allergens: GLUTEN, EGG, MUSTARD, SULFITE, LUPIN

Dish of the day

- 6

Starter

Main course

Dessert
- 16

Daily Menu

Starter + Main

Main + Dessert

Starter + Main + Dessert

Starters

- 12

Leeks with Mustard Vinaigrette (V) 

Tender leeks served cold, with mustard dressing, Provençal herb croutons and sweet peppers.
Allergens: GLUTEN, MUSTARD, SULFITE, LUPIN
- Perfect paring with Pure Velvet Blanc - Glass 6€
- 13

Beetroot Carpaccio (V) 

Three varieties of beetroot with olive oil and balsamic reduction, served with pomegranate, goat cheese, vegetable pickles and lamb’s lettuce.
Allergens: LACTOSE, SULFITE
- 19

Hiyashi chuka (V) 

Cold Japanese noodles with crunchy vegetables (corn, tomato, cucumber, spring onion) and soy-sesame dressing.
Allergens: GLUTEN, SOY, MUSTARD, SESAME SEEDS, SULFITE
- 18

Perfect Egg

64°C egg, foie gras cream, caramelized clementine, and bread croutons.
Allergens: GLUTEN, EGG, LACTOSE, LUPIN
- Perfect paring with Château de Flandry. - Glass 9€
- 5

Roasted Bone Marrow

Oven-roasted bone marrow, served with toasted bread and parsley-garlic butter.
Allergens: GLUTEN
- Perfect paring with Palooza White- Glass 6€.
- 6
- 5

Mains

- 13

Caesar Salad (CR)

Romaine lettuce, freshly breaded Corn Flake chicken, parmesan, cherry tomatoes, croutons, poached egg and homemade Caesar dressing.
Allergens: GLUTEN, EGG, LACTOSE, MUSTARD, LUPIN, FISH
- 19

Burger Savoyard (CR)

Choice of : Minced beef steak or Breaded chicken fillet. Brioche bun, caramelized onions, potato rösti, sun-dried cherry tomatoes, raclette cheese, and fries.
Allergens: GLUTEN, EGG, LACTOSE, LUPIN
- Perfect paring with Palooza Rouge. - Glass 6€
- 6

Mushroom Risotto (V) 

Parmesan risotto served with sautéed mushrooms in parsley-garlic butter.
Allergens: LACTOSE, SULFITE
- Perfect paring with Palooza Blanc . - Glass 6€
- 16

Vegetable Wok (V) 

Stir-fried vegetables with tofu, crispy onions, and soy-honey-sesame sauce.
Allergens: SOY, SESAME
- 6

Seasonal Vegetable Plate (V) 

Vegetables prepared in various textures.
Allergens: EGG, LACTOSE, LUPIN
- 18

Grilled Trout

Whole grilled trout, with cauliflower purée and crunch, and orange gel.
Allergens: FISH, LACTOSE
- Perfect paring with Cuvée du Soleil Rosé. - Glass 6€
- 18

Braised Beef Chuck

Beef chuck slowly braised in red wine, served with baby vegetables and its reduced jus.
Allergens: GLUTEN, SULFITE
- Perfect paring with Salvatge Rouge. -Glass 5,5€
- 21

Desserts

- 9

Chocolate Finger

Chocolate almond cake, double vanilla cream, chocolate-coated peanuts and salted caramel.
Allergens: GLUTEN, EGG, PEANUTS, LACTOSE, TREE NUTS
- 7

“La Belle Aude” Ice Cream Cups

Assorted artisanal ice creams:
Chocolate, Vanilla, Strawberry, Lemon, Caramel, Blood Orange, Mango / Passion Fruit.
Allergens: LACTOSE, EGG, SULFITE
- 8

Pavlova

With exotic fruits, tropical coulis and roasted seed mix.
Allergens: EGG, LACTOSE
- Perfect paring with Blanquette de Limoux.
- 13.5

Chocolate Fondant with Espresso Martini

Warm chocolate cake with molten center, served with an espresso martini.
Allergens: GLUTEN, EGG, LACTOSE

- 

I Plant-based dishes
- (V)

I Vegetarian dishes
- (CR)

I Meal plan for students

Please note that not all ingredients are listed in the menu descriptions. If you have a food allergy, please inform your community host before ordering.

Net prices in euros, VAT and service included (according to applicable legislation).



Pizza & Salades

Pizza

Pizza Seule	14
Pizza + Boisson	16
Bière ou verre de vin "sélection maison" ou soft	
Margherita	
Tomate, mozzarella, olives	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	
Reine	
Tomate, mozzarella, jambon, olives	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	
Chorizo	
Tomate, poivrons, chorizo, mozzarella, olives	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	
Chèvre au miel	
Crème fraîche, fromage de chèvre, miel	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	
Végétarienne	
Tomate, légumes de saison, olives	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	
Chicken	
Tomate, mozzarella, poulet rôti, olive	
Allergènes: GLUTEN, LACTOSE	

Salades & Bowls

Salade César (CR)	19
Laitue romaine, poulet croustillant (ou nuggets végans), tomates, œuf poché, croûtons, copeaux de Grana Padano et sauce César.	
Allergènes: GLUTEN, ŒUF, POISSON, LACTOSE	
Option végétarienne 14€	
Hiyashi chuka (V) 	11
Nouilles froides japonaises aux légumes croquants (maïs, tomate, concombre, cibette), accompagnées d'une sauce soja et sésame.	
Allergènes: GLUTEN, SOJA, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, SULFITE	
Salade de chèvre	16
Laitue, toast de chèvre au miel, noix, tomate cerise	
Allergènes: LACTOSE, GLUTEN, FRUITS À COQUE	

Desserts

Pizza Nocciolata	9
Allergènes: LACTOSE, GLUTEN, FRUITS À COQUE	
Pavlova	8
aux fruits de saison et fruits secs torréfiés	
Allergènes: ŒUF, FRUITS À COQUE	



Local Hero |  Plat à base de légumes | (V) Plats végétariens | (CR) Carte repas pour les étudiants

Veuillez noter que tous les ingrédients ne figurent pas dans la description des menus. Si vous souffrez d'une allergie alimentaire, veuillez en informer votre community host avant de commander. Vous avez besoin de vous connecter au WIFI ? Il suffit de sélectionner TSH Guest !

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)



Pizza & Salads

Pizza

Pizza	14
Pizza + Drink	16
Beer or glass of house wine or soft drinks	
Margherita	
Tomato, mozzarella, olives	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	
Reine	
Tomatoes, mozzarella, ham, olives	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	
Chorizo	
Tomato, peppers, chorizo, mozzarella, olives	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	
Chèvre au miel	
Crème fraîche, goat's cheese, honey	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	
Végétarienne	
Tomato, seasonal vegetables, olives	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	
Chicken	
Tomato, mozzarella, roast chicken, olive	
Allergens: GLUTEN, LACTOSE	

Bowls and Grains

Caesar salad (CR)	19
omaine lettuce, crispy chicken (or vegan nuggets), tomatoes, poached egg, croutons, shavings of Grana Padano cheese and Caesar sauce.	
Allergens: GLUTEN, EGG, FISH, LACTOSE	
Vegetarian option 14€	
Hiyashi chuka (V) 	11
Cold Japanese noodles with crunchy vegetables (corn, tomato, cucumber, spring onion) and soy-sesame dressing.	
Allergens: LACTOSE, SOYA, ANHYDRIDE, SULFIT	
Goat's cheese salad	16
Lettuce, goat's cheese toast with honey, walnuts, cherry tomatoes	
Allergens: LACTOSE, GLUTEN, NUTS	

Desserts

Pizza Nocciolata	9
Allergens: LACTOSE, GLUTEN, NUTS	
Pavlova	8
with seasonal fruit and roasted dried fruit	
Allergènes: OEUF, FRUITS À COQUE	



Local Hero |  100% PB Plant Based | (V) Vegetarian | (CR) Student meal card

Please note that not all ingredients are listed in the menu descriptions. If you have a food allergy, please inform your community host before ordering.

Need to connect to WIFI? Just select TSH Guest!

Net price in euros, service included (VAT according to current legislation)





Boissons chaudes

Boissons chaudes

Espresso / Ristretto	2.3
Déca	2.3
Café allongé	2.5
Café noisette	2.5
Double espresso	4.5
Cappuccino	5
Latte Machiatto	5
Grand crème	4.8
Café Viennois	5.5
Chocolat Viennois	5.5
Chocolat chaud	4.8
Café glacé	6
Kusmi tea	4
Anastacia, Prince Vladimir, Be Cool, Green tea, French Cancan, Détox	
Supp Lait Végétal (soja, amande, avoine)	0.5

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Sans Alcool

Sans Alcool

Kombucha Gingembre & Citron  6.5
33cl

Kombucha Passion & Vanille  6.5
33cl

Thé vert Citron & Menthe 6.5
25cl

Thé Mangue & Passion 6.5
25cl

Heineken 0° 6
33cl

Desperados 0° 7
33cl

Eaux

Eau Neuve 3
50cl

Perrier 0° 3.8
33cl

San Pellegrino 6.2
1L

Vittel 6.2
1L

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Sodas & Jus

Sodas & Jus

Sirop (33 cl) 3
Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Violette,
Framboise, Cerise, Kiwi, Caramel

Jus A. Millat (20cl) 6.5
Pêche, Pomme, Abricot

Coca Cola (33cl) 4.3

Coca Cola zero (33cl) 4.3

Cola La Berlue (25cl)  5

Iced Tea La berlue (25cl) 5

Ginger Ale (25cl) 5.5

Ginger Beer (25cl) 5.5

Fever Tree Tonic Water (25cl) 4.5

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Cocktails

Cocktails

Spritz St Germain 14
4cl de St Germain, 8cl prosecco, eau gazeuse, infusion de fleur de pois papillon

Moscow Mule 12
4cl de vodka, ginger beer, citron vert pressé, fumé au bois de hêtre
Déclinaisons Jamaican & London

Spritz 13
4cl d'apérol, 8cl prosecco, eau gazeuse
Déclinaisons Campari

Pornstar 13
4cl vodka grey goose, Purée fruits de la passion
2cl sirop de vanille, 3cl Passoa 2cl jus de citron vert

Long Island Ice Tea 14
1.5cl rhum, 1.5cl vodka, 1cl gin, 1cl tequila, 1cl cointreau, jus de citron & coca cola

Caipirinha 13
6cl Cachaça Aguacana, 1cl Sirop de canne Canadou, kiwi, fraise, passion & romarin flambé

Expresso Martini 13
4 cl vodka Grey Goose, Café espresso, 2cl Khaluha

Mocktails

Virgin Cosmo 9
12 cl jus de cranberry, 2 Cl Jus de citron

Detox Maison 9
Cocktail detox a base de plantes & infusions

Vida Loca 9
8 cl jus d'ananas, 8 cl jus pomme Kiwi

Virgin Spritz 9
12 cl Plantes amères, jus de citron, 4 cl eau gazeuse

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Apéritifs & Digestifs

Apéritifs & Digestifs

Ricard 3
2cl (45°)

Martini 6
5cl (14.4°)

Get 27 7.5
4cl (15°)

Amaretto 8
4cl (25°)

Baileys 7
4cl (17°)

Campari 7
4cl (26°)

Armagnac 11
4cl (40°)

Crèmes

Sieur d'Arques, Menthe religieuse 6
2cl (45°)

Sieur d'Arques, Citron 6
5cl (14.4°)

Sieur d'Arques, Mandarine 6
4cl (15°)

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Spiritueux

Rhums (4cl)

Havana 3 ans (40°)	9	Bumbu (40°)	13
Bacardi (40°)	9	Diplomatico (40°)	14
Bacardi Carta Oro (40°)	11		

Gins (4cl)

Beefeter (37.5°)	9	Monkey 47 (41°)	15
Bombay (37.5°)	12		
Roku (43°)	13		

Whiskies (4cl)

Ballantines (40°)	9	Jameson (40°)	13
Four Roses (40°)	10	Chivas 18 ans (40°)	16
Aberlour (40°)	13		

Vodkas (4cl)

Zubrowka Biala (40°)	9	Grey Goose (40°)	14
Absolut (40°)	10		

Tequilas (4cl)

Olmecca Altos (35°)			12
Téquila Patron silver (40°)			14

Cognac (4cl)

Hennessy (40°)			11
-------------------	--	--	----

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération

Bières & Cidres

Pression

	25 cl	50 cl
La Berlue Blonde (5°) 	4.5	8
La Berlue Blanche (5°) 	4.8	8.5
La Berlue IPA (5°) 	5	8.8

Bouteilles

	33 cl	75 cl
La Berlue IPA (5°) 	7	
La Berlue Blanche (5°) 	7	
La Berlue Blonde (5°) 	7	14
Desperados (5.9°)	7	
La Mordue (Cidre IPA) (5.5°)	8	

Prix net en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur)
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé Consommez avec modération