

Rooftop Menu

Appetizers & Tapas

Stracciatella To Share (or not...)	19
125gr	
Veggie Dips & Sauces	11
Bruschetta and Piperade	13
Toulousain-style Cheese	11
12 Month Aged Bayonne Ham	14.5
100gr	
Mixed Platter : 12 Month Aged Bayonne Ham / Toulousain-style Cheese	21

Salads

Greek	17
Cucumber, cherry tomatoes, red onions, black olives, feta, oregano, olive oil.	
Mediterranean	18
Oak leaf and sucrine lettuce, grilled zucchini, heirloom tomato, red bell pepper, red onion, red endive, yogurt sauce, avocado & mint.	
Lebanese Tabbouleh	16
Bulgur, mint, cherry tomatoes, onions, parsley, lemon, olive oil & pomegranate.	
Sun Salad	19
Arugula, cherry tomatoes, figs, nectarine, parmesan shavings, pickled red onions, vinaigrette.	

From the Grill

Giant Prawns in a Pastis Sauce	22
King prawns (200g), Romesco sauce	
Whole Trout cooked on the Plancha	25
Trout, olive oil, lemon, basil	
Skewers of Vegetables & Sauces	16
Belle peppers, zucchini, eggplant, cherry tomatoes, Chermoula sauce.	
Beef Skewer	21
Beef (180gr), Chermoula sauce.	
Pressed Spiced Chicken	19
Chicken (200gr), Chermoula sauce.	
Kid's Chicken Plate	13
Spiced Chicken, Chermoula sauce. Sides : Grilled Corn and salad.	

Desserts

“La Belle Aude” Ice Cream Jar, Carcassonne /125ml	7
Vanilla - Chocolate - Blood Orange - Mango/Passion Fruit - Red Berries - Apricot	
Pineapple carpaccio with Mint Infusion	7
Fruit Skewers & Chocolate Sauce	9
Fresh seasonal fruits with chocolate sauce.	

For any informations regarding allergens,
please ask the staff.



Entrées & Tapas

Stracciatella À Partager (ou pas...)	19
Environ 125gr	
Dips de Légumes & Sauces	11
Bruschetta et sa Piperade	13
Pavé Toulousain	11
Jambon de Bayonne 12 Mois	14.5
100gr	
Ardoise mixte : Jambon de Bayonne 12 Mois / Pavé Toulousain	21

Salades

Grecque	17
Concombre, tomates cerises, oignons rouges, olives noires, feta, origan, huile d'olive.	
Méditerranéenne	18
Feuilles de chêne, sucrine, courgettes grillées, tomate ancienne, poivron rouge, oignon rouge, endive rouge, sauce yaourt, avocat et menthe.	
Tabouleh Libanais	16
Boulgour, menthe, tomates cerises, oignons, persil, citron, huile d'olive et grenades.	
Salade du Soleil	19
Roquette, tomates cerises, figues, nectarine, copeaux de parmesan, pickles d'oignons rouges, vinaigrette.	

Côté Plancha

Gambas au Pastis	22
Gambas (200gr), sauce Romanesco.	
Truite Entière à la Plancha	25
Truite, huile d'olive, citron jaune, basilic.	
Brochettes de Légumes & Sauces	16
Poivrons, courgettes, aubergines, tomates cerises, sauce Chermoula.	
Brochettes de Boeuf	21
Boeuf (180gr), sauce Chermoula.	
Poulet Pressé aux épices	19
Poulet (200gr), sauce Chermoula.	
Petit poulet (Menu Enfant)	13
Poulet épicé, sauce Chermoula. Accompagnement : Maïs grillé, et salade.	

Desserts

Pot de Glace “La Belle Aude” Carcassonne /125ml	7
Vanille - Chocolat - Orange Sanguine - Mangue/Passion - Fruits Rouges - Abricot	
Carpaccio d’Ananas & son infusion Menthe	7
Brochettes de fruits & Sauce Chocolat	9
Fruits Frais de saison, coulis au chocolat.	



Spiritueux

Rhum /4cl

Havana 3, 40°	9
Kraken, 47°	11
Ron Batista 47°	14

Gin /4cl

Beefeter, 40°	10
Gin Maison Cazottes, 37,5°	12
Hendricks, 41°	13

Whisky /4cl

Grant's, 40°	9
Jack Daniel's, 40°	10
Esprit de Bières, 40°	13

Liqueur & Vermouth /4cl

Ricard, 2cl, 45°	3
Martini, 5cl, 14,4°	6
Menthe Religieuse, 18°	8
Amaretto Di Sarrono, 25°	8
Campari, 28,5°	8
Baileys, 17°	6
Citron, 18°	6
Mandarine, 18°	8

Vodka /4cl

Renaissance, 37,5°	9
Summum Single Estate Vodka, 40°	11
Grey Goose, 40°	14

Tequila /4cl

San José, 35°	9
Olmecca, 38°	11
Vecindad Reposado, 43°	13

Cognac /4cl

Hennessy, 40°	11
---------------	----

Coffee & Tea

Coffee & Tea

Espresso	2.2
Double Espresso	4
Déca	2.2
Café frappé	6
Kusmi Tea	4
Anastacia, Détox, Prince Vladimir, Be Cool, Green Tea, French Cancan	

Cocktails

Cocktails

Frozen Sunset 10
Téquila, cointreau, jus de citron

Passion Star 13
Passoa, vodka, jus de citron, sirop de vanille, blanquette de Limoux

Le "M" 12
En option au choix : purée de passion ou fraise
Rhum, blanquette de Limoux bio, citron vert, menthe

Gingerous Ibiza 13
Gin, liqueur de gingembre artisanale, purée de mandarine, jus d'orange sanguine, jus de citron vert, notes de jasmin & fleur d'oranger

Spritz 13
Déclinaisons : St-Germain / Limoncello / Liqueur Apéro Bio, blanquette de Limoux bio, eau gazeuse

Mistik Malta 13
Cachaça, purée de kiwi artisanale, jus de citron vert, pomme Granny Smith, sirop de kiwi artisanal

G & G 13
Vodka, liqueur de gingembre artisanale, jus de citron vert, orange bitters

Soleil d'Azur 13
Téquila, liqueur de pamplemousse artisanale, figue de Barbarie, jus de pamplemousse, jus de citron vert, orange bitters

Mocktails

Vida Loca 9
Purée de kiwi artisanale, sirop de fleur de sureau artisanal, extraction concombre, jus de pomme bio

Virgin Cosmo 9
Purée de framboise, jus de citron, jus de cranberry

Capitole Flower 9
Purée de mangue Alphonso & passion, sirop de vanille bourbon artisanal, jus de passion, jus de citron vert

Les vins

Blancs

Paloosa Blanc, IGP Pays d'Oc Vermentino & Grenache, 12,5° / B-CORP	5	22
Château Maris Blanc, IGP Pays d'Oc Grenache & Viognier, 12,5° / B-CORP	5.5	24
Gigi, Vin de France Bio Albarino, 12,5°	5.5	26
Domaine de l'Aigle, AOP Limoux Biodynamique Chardonnay, 12,5°		52

Orange

Orange Gold, Vin de France Bio Chardonnay, Grenache Blanc, Viognier, Marsanne, Mauzac, Muscat, 12,5°	6.5	32
--	-----	----

Rosés

Paloosa Rosé, IGP Pays d'Oc Grenache & Cinsault, 12,5° / B-CORP	5	22	
Gris Blanc, IGP Pays d'Oc Grenache Noir & Gris, 12,5°	6	28	
Rosé d'une Nuit, Coteaux d'Aix en Provence Bio Cabernet, Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle & Cinsault. 13°	8	45	95

Les vins

Rouges

Paloosa Rouge, IGP Pays d'Oc Marsellan, Syrah & Grenache, 14° / B-CORP	5	22
Boogie Woogie, Vin de France Bio Grenache, 14° / B-CORP	5.5	24
Château Maris Rouge, AOP Minervois la Livinière Syrah, Grenache & Carignan, 15° / B-CORP	6	28
Gaspard, AOP Terrasses du Larzac Bio Mourvèdre, Syrah & Grenache, 14° / B-CORP	8	40
L'Art de Vivre, AOP Languedoc Syrah & Mourvèdre, 13,5°		35
Villemajou, AOP Corbières Boutenac Carignan, Syrah, Grenache Noir & Mourvèdre, 14°		52

Les Bulles

Blanquette, AOC Blanquette de Limoux Bio Mauzac, 11°	7.5	35
Leclerc-Mondet Champagne, Agriculture Biologique Champagne, Pinot noir & Chardonnay, 11°	12	80
Billecart Salmon, Champagne Pinot Meunier, Pinot Noir & Chardonnay, 12°		160

Sodas & Juices

Sodas & Juices

Sirops / 33cl	3
Grenadine, framboise, violette, citron, pêche, menthe, fraise, cerise, kiwi	
Ginger Ale / 25cl	5.5
Ginger Beer / 25cl	5.5
Coca Cola Zero / 33cl	4
Cola La Berlue / 33cl	5
Citronnade Maison A.Milliat / 25cl	6
Jus Pêche Maison A.Milliat / 20cl	6.5
Jus Pomme Maison A.Milliat / 20cl	6.5
Jus Abricot Maison A.Milliat / 20cl	6.5
Jus Mangue/Passion Maison A.Milliat / 20cl	6.5

Water

Eau Neuve / 33cl	4
Perrier / 33cl	4
Eau Plate / 1l	6
Eau Gazeuse / 1l	6

Beers

Beers / 33cl

La Berlue Pression, 5°	5
La Berlue IPA 5°	7
La Berlue White 5°	7
Desperados 4.9°	7
Fils de Pomme Brut 5°	8
Heineken 0°	6
Desperados 0°	7

No & Low

No & Low

Kombucha 33cl	6.5
Kiwi Juice 33cl	6
A.Milliat Thé Vert Menthe/Citron 25cl	6.5
A.Milliat Thé Vert Mangue/Passion 25cl	6.5

Drinks



Spirit

Rum /4cl

Havana 3, 40°	9
Kraken, 47°	11
Ron Batista 47°	14

Gin /4cl

Beefeter, 40°	10
Gin Maison Cazottes, 37,5°	12
Hendricks, 41°	13

Whiskey /4cl

Grant's, 40°	9
Jack Daniel's, 40°	10
Esprit de Bières, 40°	13

Liqueur & Vermouth /4cl

Ricard, 2cl, 45°	3
Martini, 5cl, 14,4°	6
Menthe Religieuse, 18°	8
Amaretto Di Sarrono, 25°	8
Campari, 28,5°	8
Baileys, 17°	6
Citrus, 18°	6
Mandarin, 18°	8

Vodka /4cl

Renaissance, 37,5°	9
Summum Single Estate Vodka, 40°	11
Grey Goose, 40°	14

Tequila /4cl

San José, 35°	9
Olmecca, 38°	11
Vecindad Reposado, 43°	13

Cognac /4cl

Hennessy, 40°	11
---------------	----

Coffee & Tea

Coffee & Tea

Espresso	2.2
Double Espresso	4
Decaf	2.2
Iced Coffee	6
Kusmi Tea	4
Anastacia, Détox, Prince Vladimir, Be Cool, Green Tea, French Cancan	

Cocktails

Cocktails

Frozen Sunset	10
Tequila, cointreau, lemon juice	
Passion Star	13
Passoa, vodka, lemon juice, vanilla syrup, organic Limoux sparkling wine.	
Le “M”	12
Choice of passion fruitierstrawberry puree, Rum, organic Limoux sparkling wine, lime, mint	
Gingerous Ibiza	13
Gin, artisanal ginger liqueur, mandarin puree, blood orange juice, lime juice, jasmin & orange blossom notes	
Spritz	13
Variants : St-Germain / Limoncello / Organic Apéro Liqueur, organic Limoux sparkling wine, sparkling water	
Mistik Malta	13
Cachaça, artisanal kiwi puree, lime juice, Granny Smith Apple Juice, artisanal kiwi juice	
G & G	13
Vodka, artisanal ginger liqueur, lime juice, orange bitters	
Soleil d’Azur	13
Tequila, artisanal grapefruit liqueur, prickly pear juice, grapefruit juice, lime juice, orange bitters	

Mocktails

Vida Loca	9
Artisanal kiwi puree, artisanal elderflower syrup, cucumber extract, organic apple juice	
Virgin Cosmo	9
Raspberry puree, elderflower syrup, rose water, jasmine, lime juice	
Capitole Flower	9
Alphonso mango & passion puree, artisanal bourbon vanilla syrup, passionfruit juice, lime juice	

White

Paloosa Blanc, IGP Pays d'Oc Vermentino & Grenache, 12,5° / B-CORP	5	22
Château Maris Blanc, IGP Pays d'Oc Grenache & Viognier, 12,5° / B-CORP	5.5	24
Gigi, Vin de France Bio Albarino, 12,5°	5.5	26
Domaine de l'Aigle, AOP Limoux Biodynamique Chardonnay, 12,5°		52

Orange

Orange Gold, Vin de France Bio Chardonnay, Grenache Blanc, Viognier, Marsanne, Mauzac, Muscat, 12,5°	6.5	32
--	-----	----

Rosés

Paloosa Rosé, IGP Pays d'Oc Grenache & Cinsault, 12,5° / B-CORP	5	22	
Gris Blanc, IGP Pays d'Oc Grenache Noir & Gris, 12,5°	6	28	
Rosé d'une Nuit, Coteaux d'Aix en Provence Bio Cabernet, Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle & Cinsault, 13°	8	45	95

wines

Red

Paloosa Rouge, IGP Pays d'Oc Marsellan, Syrah & Grenache, 14° / B-CORP	5	22
Boogie Woogie, Vin de France Bio Grenache, 14° / B-CORP	5.5	24
Château Maris Rouge, AOP Minervois la Livinière Syrah, Grenache & Carignan, 15° / B-CORP	6	28
Gaspard, AOP Terrasses du Larzac Bio Mourvèdre, Syrah & Grenache, 14° / B-CORP	8	40
L'Art de Vivre, AOP Languedoc Syrah & Mourvèdre, 13,5°		35
Villemajou, AOP Corbières Boutenac Carignan, Syrah, Grenache Noir & Mourvèdre, 14°		52

Sparkling

Blanquette, AOC Blanquette de Limoux Bio Mauzac, 11°	7.5	35
Leclerc-Mondet Champagne, Agriculture Biologique Champagne, Pinot noir & Chardonnay, 11°	12	80
Billecart Salmon, Champagne Pinot Meunier, Pinot Noir & Chardonnay, 12°		160

Sodas & Juices

Sodas & Juices

Syrups / 33cl	3
Grenadine, raspberry, violet, lemon, peach, mint, strawberry, cherry, kiwi	
Ginger Ale / 25cl	5.5
Ginger Beer / 25cl	5.5
Coca Cola Zero / 33cl	4
Cola La Berlue / 33cl	5
Lemonade Maison A.Milliat / 25cl	6
Peach juice Maison A.Milliat / 20cl	6.5
Apple juice Maison A.Milliat / 20cl	6.5
Apricot juice Maison A.Milliat / 20cl	6.5
Mongo/passionfruit Maison A.Milliat / 20cl	6.5

Water

Neuve water / 33cl	4
Perrier / 33cl	4
Still water / 1l	6
Sparkling water / 1l	6

Beers

Beers / 33cl

La Berlue Pression, 5°	5
La Berlue IPA 5°	7
La Berlue White 5°	7
Desperados 4.9°	7
Fils de Pomme Brut 5°	8
Heineken 0°	6
Desperados 0°	7

No & Low

No & Low

Kombucha 33cl	6.5
Kiwi Juice 33cl	6
A.Milliat Mint Green Tea / Lemon 25cl	6.5
A.Milliat Green Tea Mango / Passion 25cl	6.5

Drinks

