

BRASSERIE DE LA PILE

Tout près de l'entrée de la cathédrale (le portail Dominique de Florence, le grand escalier conduisant au baldaquin), un petit espace enserré de maisons à colombages, de couverts, de boutiques, à l'aspect médiéval. C'est la place de la Pile, qui a précédé la place Sainte Cécile, dégagée de toutes les constructions anciennes, qui enfermaient la cathédrale dans le bâti, comme l'est encore la collégiale Saint Salvy aujourd'hui.

La pile, c'est l'unité de mesure des grains ou des liquides du marché. Elle est en pierre. De la pile, vient le nom de la rue de la Piale. C'est au milieu du XIX^e siècle qu'on a dégagé la place, comme le préconisaient tous les architectes : Berbigié, Mariès (qui sauva le jubé et le chœur de la cathédrale pendant la Révolution et à qui on doit la percée des rues Mariés et Sainte-Cécile) et Daly, l'architecte de la cathédrale.

Un chantier qui suscita bien des débats et qui ne s'acheva qu'après 1900. La place dégagée permettait aussi de faciliter la liaison avec le Castelveil, toujours un peu à l'écart de la ville.

SEMAINIER

UNIQUEMENT LE MIDI

LUNDI

Sauté de veau aux olives, penne

MERCREDI

Cuisse de poulet snackée, haricots verts, jus au thym

JEUDI

Tripoux, pommes de terre grenaille, jus de viande

VENDREDI

Lasagnes saumon-épinards

SAMEDI

Hachis parmentier de canard, salade verte

FORMULE DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI

Composez votre formule du jour en sélectionnant les plats depuis le **semainier** ci-dessus, ou en sélectionnant les éléments de la carte précédés du symbole .

Les entrées et les desserts sont à choisir parmi ceux de la carte précédés de ce même symbole .

Plat unique	16€
Entrée + Plat	19€
Plat + Dessert	19€
Entrée + Plat + Dessert	21€

MENU POUR LES MÔMES 11€

Sirop à l'eau
Saucisse de la maison Millas (120g) *ou* Poisson de la criée
Purée *ou* haricots verts
Mousse au chocolat *ou* 1 boule de glace au choix

ENTRÉES

La traditionnelle soupe à l'oignon
gratinée au cantal 🌿

8,50€

œufs meurette au vin rouge de Gaillac

*Sauce au vin rouge de Gaillac, lardons,
oignons gelots, petits champignons de Paris,
croûtons de pain de campagne*

9,50€

🍷 Poireau vinaigrette,
neige d'œufs durs et croûtons 🌿

8,00€

🍷 La terrine de campagne maison,
cochon et volaille, cornichons

Servie à discrétion hors formule midi

8,50€

🍷 Salade de lentilles vertes,
cébettes, oignons rouges
et vinaigrette moutarde à l'ancienne 🌿

8,00€

Os à moelle grillé,
toast de pain de campagne

9,00€ 1 pièce

17,00€ 2 pièces

Gros escargots de Bourgogne
au beurre persillé

8,50€ les 6

15,50€ les 12

Harengs pomme à l'huile

9,00€

Garniture supplémentaire **4,00€**

*Purée au beurre, Gratin dauphinois,
Haricots verts en persillade, Salade verte*

PLATS

Généreuse entrecôte limousine (env. 300g)
et son gratin dauphinois

*1 sauce au choix : sauce au poivre, sauce béarnaise,
sauce Delapile (jus de viande)*

26,00€

Steak tartare limousin cru et ses condiments
*Préparé devant vous, 1 accompagnement au choix
(gratin dauphinois, purée au beurre, haricots en persillade)*

20,00€

Blanquette de veau à la moutarde à l'ancienne,
accompagnée de purée au beurre

18,00€

Tête de veau sauce gribiche,
pommes vapeur et haricots verts en persillade

18,50€

Noix de St-Jacques saisies à la plancha,
sauce hollandaise et purée au beurre

26,00€

Filet de dorade sébaste, vierge d'olives noires
et tomates séchées, haricots verts en persillade

19,00€

🍷 La saucisse artisanale
de la « Maison Millas », purée au beurre,
jus de viande mijoté 8 heures

16,00€

🍷 Gnocchis à la parisienne gratinés au cantal 🌿

16,00€

🍷 Salade de Cabécou, pain de campagne grillé,
miel, noix, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 🌿

16,00€

Sauce supplémentaire **2,00€**

*Béarnaise, Poivre,
Delapile (jus de viande)*

EN ATTENDANT LE DESSERT

Le trou Tarnais

1 boule de sorbet pomme
et eau de vie de pomme artisanale de la Distillerie Cazottes

9,50€



Notre assiette de fromages du moment

Sélection de 3 fromages
par la Maison Cianni du marché couvert

12,00€

DESSERTS

🍷 Mousse au chocolat

8,50€



Profiteroles de la pâtisserie Champollion,
glace vanille et coulis chocolat chaud
(2 choux)

8,50€



Flan pâtissier à la vanille, chantilly
(servi à la part)

9,00€



🍷 Fontainebleau,
mangue et coulis fruit de la passion
(crème fouettée et faisselle)

8,50€



Baba au rhum, chantilly,
arrosé au rhum ambré 3 Rivières

9,50€

GLACES

1 boule • 🍷 2 boules • 3 boules

Vanille, caramel beurre salé, chocolat, café, framboise,
pistache, rhum-raisin, menthe-chocolat, cassis, mangue,
citron vert, pomme verte

3,00€ la boule



Dame blanche

3 boules de glace vanille, chantilly et coulis au chocolat

9,50€



Colonel

2 boules de sorbet citron, 4 cl de Vodka

9,50€



After eight

2 boules menthe chocolat, 1 boule chocolat,
liqueur de menthe, chantilly

9,50€



Chocolat liégeois

3 boules chocolat, coulis chocolat chaud, chantilly

9,50€



Café liégeois

3 boules café, café expresso, chantilly

9,50€

BOISSONS

APÉRITIFS

Ricard 2 cl	3,00€
Pastis Henri Bardouin 2 cl	4,00€
Suze 4 cl	4,50€
Maury 10 cl	4,50€
Muscat de Rivesaltes 10 cl	4,50€
Martini 6 cl, blanc ou rouge	4,50€
Kir 12 cl, cassis ou pêche	4,50€
Kir royal 12 cl, cassis ou pêche	12,00€
Champagne 12 cl, Louis Roederer	12,00€

BIÈRES

NOS BIÈRES À LA PRESSION

Blonde Delapile 5.7°	25 cl 4,00€ ... 50 cl 7,50€
Blanche Hoegaarden 4.8°	25 cl 4,20€ ... 50 cl 8,20€
Triple Karmelit 8.4°	25 cl 4,20€ ... 50 cl 8,20€
Blonde d'Abbaye 6.6°	25 cl 4,20€ ... 50 cl 8,20€

NOS BIÈRES BOUTEILLES

Brasserie Oxit 5.5°, 33 cl	7,00€
<i>Bière locale artisanale Bio, IPA ou Ambrée</i>	
Corona Cero sans alcool, 33 cl	6,00€

SANS ALCOOL

Abatilles plate 75 cl	5,50€
Abatilles pétillante 75 cl	6,00€
Sirop à l'eau 25 cl	2,50€
<i>Fraise, grenadine, citron, pêche, menthe, orgeat, violette</i>	
Diabolo • Limonade 38 cl	4,00€
<i>Fraise, grenadine, citron, pêche, menthe, orgeat, violette</i>	
Jus de fruits Alain Milliat 20 cl	6,50€
<i>Orange, pêche, ananas, abricot, pomme, poire, tomate</i>	
Coca-Cola 33 cl	4,00€
Coca-Cola zéro 33 cl	4,00€
Perrier 33 cl	4,00€
Orangina 25 cl	4,00€
Fuze tea 25 cl	4,00€

BOISSONS CHAUDES

Café • Noisette • Allongé	2,00€
Pousse café 2 cl	4,50€
<i>Armagnac, cognac</i>	
Décaféiné	2,00€
Café Crème	3,00€
Thé	3,50€
Infusion	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Cappuccino	4,00€
Latte macchiato	6,00€
<i>Expresso, lait et mousse de lait</i>	
Chocolat viennois	6,00€
Café viennois	6,00€

DIGESTIFS

Albish Coffee 4 cl	11,50€
<i>Whisky tarnais de chez Castan, sucre, café, crème shakée</i>	
Bailey's 6 cl	6,00€
La Croqueuse 6 cl	7,00€
<i>Crème de pomme</i>	
La Mentheuse 6 cl	7,00€
<i>Crème de menthe</i>	
La Pulpeuse 6 cl	7,00€
<i>Crème de citron</i>	
Calvados Christian Drouin 4 cl	10,00€
Armagnac Gelas VSOP 4 cl	9,00€
<i>8 ans d'âge</i>	
Armagnac Gelas Single Cask 4 cl	10,00€
<i>8 ans d'âge, double élevage en fût de Château Palvié</i>	
Cognac Gautier VS 4 cl	9,00€
Eau de vie de chez Cazottes 4 cl	12,00€
<i>Poire, Pomme</i>	
Whisky tarnais Vilanova 4 cl	10,00€
<i>Distillerie Castan</i>	

CARTE DES VINS

Pichet 25 cl Pichet 50 cl Verre 12 cl Bouteille 75 cl

VINS ROUGES

SUD OUEST & LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine La Croix des Marchands <i>Cuvée Delapile AOC Gaillac</i>	8,00€	16,00€	4,50€	19,00€
Château Palvié <i>Les secrets du Palvié AOC Gaillac</i>			6,00€	26,00€
Domaine Combe des ducs <i>Pierres de mer AOP La Clape</i>				28,00€
Domaine des trois Châteaux <i>Cuvée B (Bio) AOP Pic Saint-Loup</i>			6,00€	28,00€
Château La Voulte-Gasparets <i>Cuvée réservée AOP Corbières</i>				30,00€

BORDEAUX

Château Barateau <i>AOP Haut Médoc Cru Bourgeois</i>				32,00€
---	--	--	--	--------

CÔTES DU RHÔNE

Domaine Louis Tourtin <i>Roc'acuta (Bio) AOP Côtes du Rhône</i>				28,00€
Domaine Jaume <i>Crozes Hermitage AOP Côtes du Rhône</i>				48,00€

LOIRE

Bruneau Dupuy <i>Les Pentès (Bio) AOC Saint Nicolas de Bourgueil</i>			6,00€	28,00€
---	--	--	-------	--------

BEAUJOLAIS

Domaine Chassagne <i>Les Moriers AOP Fleurie</i>				28,00€
Domaine Bodillard <i>Cuvée Alexia (conversion Bio) AOC Morgon</i>				28,00€
Domaine Bodillard <i>Les Roches (conversion Bio) AOP Brouilly</i>			6,00€	29,00€

BOURGOGNE

Vignerons de Buxy <i>Collection Buissonnier, Pinot noir AOP Côte Chalonnaise</i>			6,00€	28,00€
Grivot et Goisot <i>Pinot noir AOP Côtes d'Auxerre</i>				30,00€
Maison Buisson <i>Le village (Bio biodynamie) AOC Pommard</i>				75,00€

CARTE DES VINS

Pichet 25 cl Pichet 50 cl Verre 12 cl Bouteille 75 cl

VINS BLANCS SECS

SUD OUEST & LANGUEDOC ROUSSILLON

Domaine La Croix des Marchands <i>Cuvée Delapile AOC Gaillac</i>	8,00€	16,00€	4,50€	19,00€
Château Palvié <i>AOC Gaillac</i>				24,00€
Domaine de Guillaman <i>Colombard Sauvignon IGP Côtes de Gascogne</i>			4,50€	19,00€
Domaine La Bergerade <i>La nuit d'étang IGP Pays d'Oc</i>			5,00€	25,00€

LOIRE

Domaine La Perrière <i>À l'origine Sauvignon Blanc VDF</i>			5,00€	25,00€
Domaine Séverin et Gilles Cholet <i>Cuvée Tradition (Bio) AOC Pouilly fumé</i>				40,00€

BOURGOGNE

Terres Secrètes <i>Cuvée Alphonse AOC Mâcon Villages</i>			6,00€	28,00€
Domaine Grivot et Goisot <i>AOC Chablis</i>				45,00€
Terres Secrètes <i>Cuvée En Barvay AOC Pouilly Fuissé</i>				65,00€

VINS BLANCS MOELLEUX

Domaine La Croix des Marchands <i>Cuvée Delapile AOC Gaillac</i>			5,00€	20,00€
---	--	--	--------------	---------------

VINS ROSÉS

Domaine La Croix des Marchands <i>Cuvée Delapile AOC Gaillac</i>	8,00€	16,00€	4,50€	19,00€
Les petites gâteries de Marie Antoinette <i>IGP Terres du Midi</i>				28,00€
Domaine du Vallon Noir <i>Origine BIO AOP Côtes de Provence</i>			6,00€	28,00€

BULLES

Domaine La Croix des Marchands <i>Méthode Gaillacoise AOC Gaillac</i>			6,00€	26,00€
Louis Roederer <i>Collection 245 AOC Champagne</i>			12,00€	70,00€

COCKTAILS

CLASSIQUES DELAPILE

Espresso Martini

Vodka, liqueur de café, café expresso, sirop de sucre

10,00€



Mojito

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Perrier, Angostura

8,50€

12,00€ le Royal (Champagne Roederer)



Old fashioned

Bourbon ou Rye whisky, un morceau de sucre, Bitter vermouth, zeste d'orange

10,00€



Americano

Martini rouge, Martini blanc, Apérol, Perrier, tranche d'orange

8,50€



Negroni

Gin, Bitter vermouth, zeste d'orange

10,00€

GIN TONIC

Gin Beefeater

Citron jaune, bouteille de tonic

9,50€



Gin Citadelle

Concombre, bouteille de tonic

10,50€



Gin Organic Spirit

Gin bio de la Distillerie Castan
Citron vert, baies de genièvre, bouteille de tonic

11,00€

DÉCLINAISONS DE SPRITZ

Apérol

Apérol, méthode gaillacoise, Perrier, tranche d'orange

8,50€



Saint-Germain

Saint-Germain, méthode gaillacoise, Perrier, tranche de citron jaune

9,50€



Limoncello

Liqueur de citron, méthode gaillacoise, Perrier, tranche de citron vert

9,00€

VARIATIONS DE LILLET

Lillet tonic

Rosé, blanc ou rouge

8,50€

AUTOUR DE LA MULE

Moscow mule

Vodka, jus de citron vert, Angostura et sa bouteille de ginger beer

10,00€



Gaillac mule

Armagnac single cask, jus de citron vert, Angostura et sa bouteille de ginger beer

11,00€



London mule

Gin Beefeater, jus de citron vert, Angostura et sa bouteille de ginger beer

10,00€