

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 XIXe 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 Mariès 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.

AOÛT

SEMAINIER

UNIQUEMENT LE MIDI

LUNDI

Cuisse de poulet marinée (*thym-citron*), haricots verts et jus au thym

MARDI

Quasi de veau, penne à la crème de champignons

MERCREDI

Côte de cochon grillée, gnocchis et jus de viande

JEUDI

Boudin aux pommes, purée de pommes de terre au beurre, jus au cidre

VENDREDI

Pavé de daurade, poêlée de courgettes vertes et jaunes,
vierge de légumes d'été

SAMEDI

Cuisse de canard confite,
pommes de terre grenaille en persillade, jus de viande

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 12€

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

🍷 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,
ciboulette, oignons rouges
et vinaigrette moutarde à l'ancienne 🌿
8,00€

Œufs meurette au vin rouge de Gaillac
*Sauce au vin rouge de Gaillac, lardons,
oignons grelots, petits champignons de Paris,
croûtons de pain de campagne*
9,50€

Gros escargots de Bourgogne
au beurre persillé
8,50€ les 6
15,50€ les 12

Os à moelle grillé,
toast de pain de campagne
9,00€ 1 pièce
17,00€ 2 pièces

PLATS

Steak tartare limousin cru et ses condiments
*Préparé devant vous, 1 accompagnement au choix
(gratin dauphinois, purée au beurre, haricots en persillade)*
20,00€

Entrecôte grillée (env. 300g)
et son gratin dauphinois
*1 sauce au choix : sauce au poivre, sauce béarnaise,
sauce Delapile (jus de viande)*
26,00€

Magret de canard entier, purée au beurre
*1 sauce au choix : sauce au poivre, sauce béarnaise,
sauce Delapile (jus de viande)*
26,00€

Tête de veau sauce gribiche,
pommes vapeur et haricots verts en persillade
18,50€

Croque-monsieur à la parisienne, salade
*Pain de campagne, beurre à la truffe, Cantal,
jambon blanc de la "Maison Millas"*
17,00€

🍷 La saucisse artisanale de la « Maison Millas »,
purée au beurre, jus de viande mijoté 8 heures
16,00€

Pavé de thon mi-cuit, riz sauvage,
vierge de légumes d'été
22,00€

Filet de bar grillé, sauce hollandaise,
haricots verts en persillade
24,00€

Salade de tomates cœur de bœuf, burrata,
pignons de pin, pesto roquette-basilic 🌿
18,00€

Salade César, poulet cuit basse température,
tomates cerises, sauce César,
croûtons, copeaux de parmesan
18,00€

🍷 Salade de Cabécou, pain de campagne grillé,
miel, noix, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 🌿
16,00€

🍷 Gnocchis à la parisienne gratinés au cantal,
salade de jeunes pousses 🌿
16,00€

Garniture supplémentaire **4,00€**
*Purée au beurre, Gratin dauphinois,
Haricots verts en persillade, Salade verte*

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€



Crème brûlée à la vanille

8,50€



 Fontainebleau,
fraises et coulis fruits rouges

(crème fouettée et faisselle)

8,50€



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

9,50€



Café Gourmand

assortiment de 4 gourmandises

10,00€

thé gourmand supplément 1,50€

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€