



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.

OCTOBRE

SEMAINIER

UNIQUEMENT LE MIDI

LUNDI

Côte de cochon IGP Sud-Ouest, jus au thym, haricots verts en persillade

MARDI

Boulettes de bœuf, linguines, sauce tomate au basilic, parmesan

MERCREDI

Suprême de volaille, purée au beurre, sauce aux morilles

JEUDI

Andouillette 5A, purée au beurre, crème moutarde à l'ancienne

VENDREDI

Poisson du jour, risotto au citron confit, beurre blanc et œufs de truite

SAMEDI

Pièce de bœuf du boucher, pommes de terre grenaille, sauce au poivre

DIMANCHE

Cuisse de poulet, grenailles en persillade, sauce Delapile (*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	17€
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

🍷 Les œufs mayonnaise Delapile, 🌿

(mayonnaise aux herbes et pickles d'oignon rouge)

8,50€

🍷

La terrine de campagne maison,
(poulet, canard, pistache, piment d'Espelette) cornichons

8,50€

🍷

Soupe froide de courgettes,
crème au piment d'Espelette et tuile de parmesan 🌿

9,00€

Saumon gravlax,
vinaigrette exotique à la mangue, huile d'olive.

10,50€

Notre assiette de fromages du moment

Sélection de 3 fromages par la Maison Cianni du marché couvert

12,00€

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

La planche de charcuterie à partager

12,00€

PLATS

Steak tartare limousin cru et ses condiments

Préparé devant vous, 1 accompagnement au choix :
(pommes de terre sautées en persillade, salade verte,
purée au beurre, haricots verts en persillade)

21,00€

Entrecôte grillée

(env. 250g origine France), sauce au poivre,
pommes de terre grenaille en persillade

25,00€

Magret de canard entier, purée au beurre

1 sauce au choix : sauce échalotes, sauce Delapile (jus de viande)

26,00€

Croque-monsieur à la parisienne, salade

Pain de campagne, beurre maître d'hôtel, Comté,
jambon blanc de la "Maison Millas"

16,00€

Carpaccio de bœuf (origine France), crème de parmesan,
anchois et câpres, garniture au choix

19,00€

Salade de melon-jambon, pignons de pin
et crème de balsamique

17,00€

Garniture supplémentaire **4,00€**

Purée au beurre, légumes d'été,
Haricots verts ou Grenailles en persillade,
Salade verte

Filet de merlu (pêche française), légumes d'été grillés
(aubergines, poivrons, courgettes), vierge de légumes d'été

22,00€

Filet de Lotte, pommes de terre grenaille en persillade,
vierge d'arachides, cacahuètes, sésame, noix

23,00€

Quinoa aux légumes d'été grillés 🌿

(aubergines, poivrons, courgettes)

16,00€

Salade César, poulet basse température, tomates cerises,
sauce César, croûtons, copeaux de parmesan

17,00€

🍷 Salade de Cabécou, pain de campagne grillé, fraises,
pickles d'oignons rouge, vinaigrette fruits rouges 🌿

17,00€

🍷

Coquillettes à la truffe d'été
et jambon braisé gratinés au Comté, salade verte

17,00€

🍷

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

17,00€

Andouillette 5A, purée au beurre, sauce Delapile

19,00€

🌿 Plats végétariens

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, copeaux de chocolat blanc
8,50€



Profiteroles de la pâtisserie Champollion,
glace vanille et coulis chocolat chaud
(2 choux)
8,50€



Pavlova exotique, sorbet mangue
(morceaux de mangue, coulis fruit de la passion, chantilly vanille)
9,00€



 Fontainebleau, fraises et coulis de fruits rouges
(crème fouettée et faisselle)
8,50€



Pêche façon melba, glace vanille
(brunoise de pêche, amandes effilées, chantilly vanille, coulis fruits rouges)
9,00€



Café Gourmand
assortiment de 4 gourmandises
10,00€
thé gourmand supplément 1,50€



Café macaron de la "Maison Lenglet"
café assorti d'un macaron au choix :
parfums selon la saison, consultez notre équipe
4,00€
macaron supplémentaire 2,00€

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€

Supplément chantilly 0.50€

BRASSERIE DELAPILE



POUR LE DÎNER



MENU À 31€

ENTRÉES

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*

ou

Saumon gravlax

vinaigrette exotique à la mangue, huile d'olive



PLATS

Demi-Magret de canard, purée au beurre

*1 sauce au choix : sauce à l'échalote,
sauce Delapile (au jus de viande)*

ou

Filet de Lotte, pommes de terre grenaille en persillade

vierge d'arachides (cacahuètes, sésame, noix)



DESSERTS

Un dessert au choix

(café gourmand supplément 1,50€)

BOISSONS

APÉRITIFS

Ricard 2 cl	3,00€
Pastis Henri Bardouin 2 cl	4,00€
Suze 4 cl	4,50€
Maurly 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	5,00€
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 4,40€	50 cl 8,60€
Triple Karmeliet 8.4°	25 cl 4,40€	50 cl 8,60€
Blonde d'Abbaye 6.6°	25 cl 4,40€	50 cl 8,60€

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	4,20€
<i>Fraise, grenadine, citron, pêche, menthe, orgeat, violette</i>	
Jus de fruits Alain Milliat 20 cl	5,50€
<i>Orange, ananas, abricot, pomme, tomate</i>	
Coca-Cola 33 cl	4,00€
Coca-Cola zéro 33 cl	4,00€
Badoît rouge 33 cl	4,00€
Orangina 25 cl	4,00€
Limonade 25 cl	4,00€
Fuze tea 25 cl	4,00€
Tonic 25 cl	4,00€
Ginger beer 25 cl	4,00€
Vittel plate 25 cl	4,00€

Sirop supplémentaire ...0,20€

BOISSONS CHAUDES

Café • Noisette • Allongé	2,00€
Décaféiné	2,00€
Café Crème	3,50€
Thé	3,50€
Infusion	3,50€
Chocolat chaud	4,00€
Cappuccino	4,00€
Latte macchiato	6,00€
<i>Expresso, lait et mousse de lait</i>	
Chocolat viennois	6,50€
Café viennois	6,50€
Café frappé	5,00€

DIGESTIFS

Albish Coffee 2 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€
Rhum Bumbu classique 4 cl	9,50€
<i>15 ans d'élevage en fût de Bourbon du Kentucky</i>	
Armagnac Gelas Single Cask 4 cl	9,50€
<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>	

Mocktails

Crodino Spritz sans alcool	6,50€
<i>Crodino orange, eau pétillante</i>	
Virgin Mojito	7,50€
<i>Eau pétillante, jus de citron, menthe fraîche, citron vert, sucre roux</i>	
Virgin Tonic	6,50€
<i>Gin sans alcool Beefeater 0°, tonic ou ginger beer</i>	
Virgin Delapile	7,50€
<i>Concentré de yuzu Alain Milliat, jus de mangue, purée de framboise et eau gazeuse</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 2015</i>				32,00€
--	--	--	--	--------

CÔTES DU RHÔNE

Domaine Louis Tourtin <i>Roc'acuta (Bio) AOP Côtes du Rhône</i>				29,00€
Château de Saint Cosme <i>Crozes Hermitage AOP Crozes Hermitage</i>				55,00€

LOIRE

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

BEAUJOLAIS

Domaine Bodillard <i>Cuvée Alexia (conversion Bio) AOC Morgon</i>				28,00€
--	--	--	--	--------

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>				70,00€

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</i> AOC Gaillac	8,00€	16,00€	4,50€	19,00€
Château Palvié AOC Gaillac				24,00€
Domaine de Guillaman <i>Colombard Sauvignon</i> IGP Côtes de Gascogne			4,50€	19,00€

LOIRE

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

BOURGOGNE

Terres Secrètes <i>Cuvée Alphonse</i> AOC Mâcon Villages			6,00€	28,00€
Domaine Grivot et Goisot AOC Chablis				45,00€
Terres Secrètes <i>Cuvée En Barvay</i> AOC Pouilly Fuissé				58,00€

VINS BLANCS MOELLEUX

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

VINS ROSÉS

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

BULLES

Domaine La Croix des Marchands <i>Cuvée Delapile</i> AOC Gaillac			6,00€	26,00€
Louis Roederer <i>Collection 245</i> AOC Champagne			10,00€	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

9,00€

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, Campari, Eau pétillante, tranche d'orange

8,50€



Negroni

Gin, Campari, Bitter vermouth, zeste d'orange

10,00€

GIN TONIC

Gin Beefeater

Citron jaune, bouteille de tonic

9,50€



Gin Citadelle

Citron vert, bouteille de tonic

10,50€



Gin Organic Spirit

Gin bio de la Distillerie Castan

Citron vert, bouteille de tonic

11,00€

DÉCLINAISONS DE SPRITZ

Apérol

Apérol, méthode gaillacoise, Perrier, tranche d'orange

09,50€



Saint-Germain

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

09,50€



Limoncello

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

09,50€

VARIATIONS DE LILLET

Lillet Spritz tonic

Rosé, blanc ou rouge

08,50€

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€