BRASSERIE DELAPILE

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 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 Castelviel, toujours un peu à l'écart de la ville.



Extrait La Dépêche du Midi - 28/07/2013

NOVEMBRE

SEMAINIER

UNIQUEMENT LE MIDI

LUNDI
Filet mignon de porc, haricots verts en persillade, jus de viande

MARDI
Osso bucco de veau mijoté à la tomate, gremolata (*persil-ail-citron*), riz blanc

MERCREDI
Cuisse de canard confite, pommes de terre sautées, champignons

JEUDI
Choucroute garnie à l'alsacienne

VENDREDI
Lamelles d'encornets en persillade, riz vénéré, citron

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 BD.

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

Plat unique	**17€**
Entrée + Plat	**19€**
Plat + Dessert	**19€**
Entrée + Plat + Dessert	**21€**

MENU POUR LES MÔMES 13€

Sirop à l'eau
Saucisse de la maison Millas (120g) *ou* Poisson de la criée
Purée *ou* haricots verts
Brioche perdue au caramel et chantilly *ou* 1 boule de glace au choix

ENTRÉES

La terrine de campagne maison, cornichons
(terrine cochon, cèpes, noisettes)
8,50€

Velouté de champignons,
siphon à l'ail, croûtons du boulanger
9,00€

Poireaux en vinaigrette,
oeufs durs râpés, croûtons.
9,50€

Notre assiette de fromages du moment
Sélection de 3 fromages par la Maison Cianni du marché couvert
12,00€

La planche de charcuterie à partager
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*

PLATS

Steak tartare cru et ses condiments
Préparé devant vous avec 1 accompagnement au choix
21,00€

Steak tartare à la moelle
Préparé devant vous avec un os à moelle, 1 accompagnement au choix
27,00€

Bavette Angus
Sauce *au poivre, pommes de terre grenaille sautées en persillade*
25,00€

Magret de canard entier
Purée au beurre, segments d'orange, sauce Delapile (jus de viande)
26,00€

Hamburger Delapile, pommes de terre grenaille
(Pain brioché, steak haché VBF, cheddar, lard fumé, cornichons, sauce burger maison, salade)
19,00€

Tête de veau, sauce gribiche
Pommes de terre, haricots verts en persillade
19,00€

Filet de dorade sébaste,
vierge de tomates confites-olives noires, haricots verts en persillade
22,00€

Pavé de saumon, crème à l'aneth citronnée, riz basmati
23,00€

Vol-au-vent aux champignons de Paris
Feuilletage croustillant, champignons de Paris à la crème, mesclun
16,00€

Salade de Cabécou, pain de campagne grillé,
vinaigrette, miel, poires, noisettes
17,00€

La saucisse artisanale de la « Maison Millas »,
purée au beurre, jus de viande mijoté 8 heures
17,00€

Macaroni gratinés au Comté, jambon de
la "Maison Millas", crème de parmesan, salade verte
17,00€

Garniture supplémentaire **4,00€**
Purée au beurre, Riz basmati,
Haricots verts ou Grenailles en persillade,
Salade verte

Plats végétariens

EN ATTENDANT LE DESSERT

Le trou Tarnais
1 boule de sorbet poire
et eau de vie de poire 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

Brioche perdue
(Caramel au beurre salé, glace vanille)
8,50€

Fontainebleau, compotée de poires vanillée, coulis de poire
(crème fouettée et faisselle)
8,50€

Baba au rhum, chantilly vanille, arrosé au rhum ambré 3 Rivières
9,00€

Le gros chou de profiterole de la pâtisserie Champollion, chantilly et glace vanille, coulis chocolat chaud
8,50€

Mi-cuit au chocolat maison, glace vanille, chantilly
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, fraise, pistache, rhum-raisin, menthe-chocolat, citron jaune, mangue, poire
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

Velouté de champignons,
siphon à l'ail, croûtons du boulanger

PLATS

Demi-Magret de canard, purée au beurre

Sauce Delapile (au jus de viande)

ou

Filet de dorade sébaste

Vierge de tomates confites-olives, haricots verts en persillade

DESSERTS

Un dessert à la carte 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€**
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* ..... **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€**
Bière locale artisanale Bio, IPA ou Ambrée

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€**
Fraise, grenadine, citron, pêche, menthe, orgeat, violette
Diabolo ..... **4,20€**
Fraise, grenadine, citron, pêche, menthe, orgeat, violette
Jus de fruits Alain Milliat *20 cl* ..... **5,50€**
Orange, ananas, abricot, pomme, tomate
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 macchiatto ..... **6,00€**
Expresso, lait et mousse de lait
Chocolat viennois ..... **6,50€**
Café viennois ..... **6,50€**
Café frappé ..... **5,00€**

DIGESTIFS

Albish Coffee *2 cl* ..... **11,50€**
Whisky tarnais de chez Castan, sucre, café, crème shakée
Bailey's *6 cl* ..... **6,00€**
La Croqueuse *6 cl* ..... **7,00€**
Crème de pomme
La Mentheuse *6 cl* ..... **7,00€**
Crème de menthe
La Pulpeuse *6 cl* ..... **7,00€**
Crème de citron
Calvados Christian Drouin *4 cl* ..... **10,00€**
Rhum Bumbu classqiue *4 cl* ..... **9,50€**
15 ans d'élevage en fût de Bourbon du Kentucky
Armagnac Gelas Single Cask *4 cl* ..... **9,50€**
8 ans d'âge, double élevage en fût de Château Palvié
Cognac Gautier VS *4 cl* ..... **9,00€**
Eau de vie de chez Cazottes *4 cl* ..... **11,00€**
Poire, Pomme
Whisky tarnais Vilanova *4 cl* ..... **10,00€**
Distillerie Castan

Mocktails

Crodino Spritz sans alcool ..... **6,50€**
Crodino orange, eau pétillante

Virgin Mojito ..... **7,50€**
Eau pétillante, jus de citron, menthe fraîche, citron vert, sucre roux

Virgin Tonic ..... **6,50€**
Gin sans alcool Beefeater 0°, tonic ou ginger beer

Virgin Delapile ..... **7,50€**
Concentré de yuzu Alain Mlliat, jus de mangue, purée de framboise et eau gazeuse

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

SUD OUEST & LANGUEDOC ROUSSILLON

	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Domaine La Croix des Marchands *Cuvée Delapile* AOC Gaillac	8,00€	16,00€	4,50€	19,00€
Château Palvié *Les secrets du Palvié* AOC Gaillac			6,00€	26,00€
Domaine Combe des ducs *Pierres de mer* AOP La Clape				28,00€
Domaine des trois Châteaux *Cuvée B (Bio)* AOP Pic Saint-Loup			6,00€	28,00€
Château La Voulte-Gasparets *Cuvée réservée* AOP Corbières				30,00€

BORDEAUX

Château Barateau AOP Haut Médoc Cru Bourgeois 2015				32,00€

CÔTES DU RHÔNE

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

LOIRE

Bruneau Dupuy *Les Pentes (Bio)* AOC Saint Nicolas de Bourgueil			6,00€	28,00€
Domaine La Perrière *À l'origine Pinot Noir* VDF			6,00€	28,00€

BEAUJOLAIS

Domaine Bodillard *Cuvée Alexia (conversion Bio)* AOC Morgon				28,00€

BOURGOGNE

Grivot et Goisot *Pinot noir* AOP Côtes d'Auxerre				30,00€
Maison Buisson *Le village (Bio biodynamie)* AOC Pommard				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 *Cuvée Delapile* *AOC Gaillac*	8,00€	16,00€	4,50€	19,00€
Château Palvié *AOC Gaillac*				24,00€
Domaine de Guillaman *Colombard Sauvignon* *IGP Côtes de Gascogne*			4,50€	19,00€

LOIRE

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

BOURGOGNE

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

VINS BLANCS MOELLEUX

Domaine La Croix des Marchands *Cuvée Delapile* *AOC Gaillac*			5,00€	20,00€

VINS ROSÉS

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

BULLES

Domaine La Croix des Marchands *Cuvée Delapile* *AOC Gaillac*			6,00€	26,00€
Louis Roederer *Collection 245* *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€

Lillet Spritz rosé
Lillet rosé, bouteille de tonic
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€