

Entrées

Bienvenue au Club 15, Cela fait 8 ans que nous vous faisons confiance, et pour cette nouvelle carte d'été, nous avons décidé de vous proposer les plats « signature » que nous avons imaginés au cours des dernières années. Traditionnels, revisités, ou simplement gourmands, j'espère que vous prendrez beaucoup de plaisir dans notre établissement. En vous souhaitant bon appétit,

Fabien Pelous

ASSIETTE FRAÎCHEUR DE LÉGUMES	8,90 €
FRECH VEGETABLE SALAD	
Émulsion de pétales pois et menthe, courgette, Taboulet de légumes et son tartare de choux 3 couleurs. Idéal pour les végétariens ou les végans. <i>Pee and mint emulsion. Taboulet of vegetables and its tartar of cabbages 3 colors. Ideal for vegetarians or vegans.</i>	
SABLÉ DE LÉGUMES DU SOLEIL ET MOZZARELLA	8,90 €
SUMMER VEGETABLE PATTIES WITH MOZZARELLA	
Pâté diament au parmesan, caviar d'aubergine, tartare de tomate et courgette, mozzarella buffalo. <i>Parmesan dough, aubergine caviar, tomato tartar and zucchini, mozzarella buffalo.</i>	
DÔME DE SAUMON FUMÉ	9,50 €
SMOKED SALMON	
Sphère de saumon fumé, guacamole et œuf poché. Vinaigrette de betterave. <i>Smoked salmon roll, guacamole and poached egg. Beet vinaigrette.</i>	
PAN CON TOMATE, SOUPE DE MELON	11,80 €
TOMATO-TOPPED BREAD WITH PREMIUM HAM AND MELON SOUP	
Jambon de pays, tomate, toasts et salade. <i>Melon soup, premium ham, tomatoes, toast.</i>	
SALADE CÉSAR	14,00 €
CESAR SALAD	
Romaine, tomates cerises, croûtons, aiguillettes de poulet panées, copeaux de grana, bacon frit, oignons frits sauce caesar. <i>Romaine salad, cherry tomatoes, croutons, breaded chicken aiguillettes, grana chips, fried bacon, fried onions, Caesar sauce.</i>	
SALADE GOURMANDE	14,50 €
GOURMET SALAD	
Salade mesclun, tomates cerises, noix, pommes, gésiers, toast de foie gras et magret fumé maison. <i>Mixed salad, cherry tomatoes, walnuts, apple, gizzards, toast with foie gras and house-smoked breast of duck.</i>	
ASSIETTE DE FOIE GRAS À PARTAGER ENV 180 G	22,50 €
FOIE GRAS PLAT (180 G)	
Tranche de foie gras mc-cut, toasts pain grillé. <i>Slice foie gras, toast.</i>	

MENU ENFANT (moins de 10 ans) **8,90 €**
CHILDREN'S MENU (under 10)

Une boisson non alcoolisée au choix. Steak haché ou poisson frais ou poulet pané, accompagné de frites ou tagliatelles ou salade. Dessert : glace push up vanille/ fraise ou petit gourmand (tartelette, salade de fruits, crème fouettée) ou 1 boule glace parfum au choix.

Chopped steak or fresh fish or breaded chicken, accompanied by fries or tagliatelle or dessert salad; ice cream push up vanilla, strawberry or small gourmet tartlet, fruit salad, whipped cream or 1 ball ice cream perfume of your choice.

Tous nos plats sont « fait maison »
Taxes et services compris

Vins

VINS ROUGES	VINS ROSÉS
AOC Fronton Cuvée Club 15 Bio	IGP Pays d'Oc «Domaine de Caux et Sauzens»
Un apéritif, aux notes gourmandes de fruits rouges, de fraises et d'épices douces. Une bouche très gourmande, en rondou avec des tanins soyeux et une belle fraîcheur.	Robe d'un rose pâle et cristallin, le nez est d'une belle intensité aromatique avec des notes d'agrumes et de groseille. La bouche est gourmande et rafraîchissante.
• 12,5 cl (Verre) 4,20 € • 50 cl (Bouteille) 10,70 €	• 12,5 cl (Verre) 4,20 € • 48 cl (Phone) 10,70 €
• 75 cl (Bouteille) 17,20 €	• 75 cl (Bouteille) 17,20 €
AOC Gaillac «Domaine de la Chanade - Galien»	Château Guilhem prestige rosé
Un riche, complexe aux notes de fruits rouges bien mûrs, d'épices, légèrement boisé. Parfaitement équilibré, la bouche est riche aux tanins fins et croquants, avec une très belle longueur.	Des assemblages de cabernets français et de merlot à une très belle couleur rose pâle. Il séduit par sa belle complexité aromatique, par son nez très gourmand aux arômes de pêches de vignes. La bouche est rafraîchissante, toute en finesse et équilibre, parfaitement équilibrée, présentant une finale sur de belles notes de fraises.
• 12,5 cl (Verre) 4,70 € • 75 cl (Bouteille) 18,20 €	• 12,5 cl (Verre) 6,20 € • 75 cl (Bouteille) 24,20 €
AOC Côteaux du Languedoc «Les Darons Rouge - By Jeff Carrel»	VINS BLANCS
Cépages : 75 % Grenache / 5 % Carignan / 20 % Syrah. Le nez est intense, sur les fruits noirs (myrtille, la quinine) et des notes fumées (cade), réglissées et poivrées. Finale ample et persistante.	Château Guilhem Héritage blanc
• 12,5 cl (Verre) 5,20 € • 75 cl (Bouteille) 20,20 €	Très joli vin, d'une couleur jaune pâle, avec un nez aux senteurs d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est fraîche, ronde, équilibrée, avec une très belle persistance aromatique.
AOC Limoux «Domaine de Borde-Longue - Grande Cuvée»	• 12,5 cl (Verre) 4,20 € • 48 cl (Phone) 10,70 €
Un nez riche et complexe, aux notes de fruits rouges, légèrement toastés, poivrés et épicés. Une bouche généreuse, ample aux tanins fondus. Un superbe équilibre entre le fruit et le bois.	• 75 cl (Bouteille) 17,20 €
12,5 cl (Verre) 6,20 € • 75 cl (Bouteille) 25,20 €	IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Maubert, 100% Petit Manseng
AOC St-Emilion Grand Cru «Château Mangot»	Vin d'une belle couleur or, avec des arômes explosifs de fruit exotiques, d'ananas, de pêches et d'agrumes. La bouche est parfaitement équilibrée entre douceur et fraîcheur; une vraie gourmandise.
Couleur profonde, un nez puissant et intense, mêlant fruits noirs, épices et violettes... Une bouche ample et charnue; d'une belle concentration, fruit généreux, frais et suave...	• 12,5 cl (Verre) 5,20 € • 48 cl (Phone) 12,20 €
• 75 cl (Bouteille) 37,20 €	• 75 cl (Bouteille) 20,20 €

Plats

CASSOLETTE DE MORUE GRATINÉE À L'AIOLI AU MIEL	15,50 €
CODFISH BREADED IN HONEY	
Doe de morue, pipérade, pommes de terre grenailles et moules. Gratinée au miel. <i>Back of cod, pipérade, potatoes shots and mussels. Gratinated with honey.</i>	
CUISSÉ DE CANARD CONFITE	15,50 €
CANDIED DUCK LEG	
Cuissé de canard confite, accompagnée de frites et salade. <i>Candied duck leg, fries and salad.</i>	
LE CLUB 15	15,50 €
CLUB 15 SANDWICH	
Club sandwich (salade, tomate, œuf dur, oignons crispy, émincé de poulet cuit, ventriche et sauce curry), frites, salade (saisis séché). <i>Club sandwich (salad, tomato, hard boiled egg, onion slices, chicken, bacon and curry sauce) french fries, salad (served warm).</i>	
LA SPÉCIALE PIÈCE DU BOUCHER (200 G)	15,90 €
Foie gras poêlé (suppl. +4,50 €)	
BUTCHER'S SPECIAL CUT (200 g - 1/4 lb.)	
Pièce de bœuf (selon arrivage), frites et salade. <i>Serving of beef (according to availability), French fries and lettuce.</i>	
SIMPLE OU DOUBLE CHEESEBURGER AU BŒUF	14,50 €
Foie gras poêlé (suppl. +4,50 €)	
Simple	14,50 €
Double	17,50 €
SIMPLE OR DOUBLE BEEF CHEESEBURGER	
Burger garni de un ou deux steak(s), buns noirs aux céréales, fromage cheddar, tomate, oignon rouge, avec salade et frites, sauce burger maison servie à part. Avec ou sans bacon grillé. <i>Single or double burger, on a black seed bun, with cheddar cheese, tomato, red onion, served with salad and fries, homemade burger sauce served separately.</i>	
BROCHETTE D'ARAIGNÉE DE PORC, CRÈME CHORIZO	17,50 €
GRILLED PORK WITH CHORIZO SAUCE	
Brochette d'araignée de porc, crème chorizo servie avec frites et salade. <i>Pork spider skewer, chorizo cream served with fries and salad.</i>	
TARTARE (200 G) DE BŒUF (préparé ou non préparé à votre convenance)	18,80 €
TARTAR OF BEEF	
Bœuf garni de bœuf. Sauce : moutarde, ketchup, tabasco, Worcestershire. <i>Condiments (oignons rouges, câpres, persil, cornichons.) Salade et frites.</i>	
BEEF TARTARE (200 G - 1/4 LB.) (WITH OR WITHOUT PREPARATION AS YOU WISH)	19,50 €
Beef Tartar	
Sauce: mustard, ketchup, tabasco, Worcestershire sauce. Condiments (red onions, capers, parsley, gherkins), salad and fries.	
CASSOLET	19,50 €
CASSOLET	
Cassoulet du Lauragais de nos grands-mères accompagné de salade. <i>Granny's recipe of Lauragais cassoulet with salad.</i>	
ENTRECÔTE (350 G) Foie gras poêlé (suppl. +4,50 €)	24,00 €
RIB STEAK (350 G) (EXTRA + 4,50 €)	
Entrecôte de bœuf, salade et frites, foie gras poêlé (suppl. +4,50 €). <i>Beef rib steak, French fries, lettuce, pan-fried foie gras (+ 4,50 €).</i>	
GRAVLAX DE SAUMON	18,00 €
SALMON GRAVLAX	
Tranches de saumon juste mariné façon gravlax (gross sel, sucre, aneth et glaçis de betterave), sauce teryaki maison (soja) accompagnées de pommes de terre grenailles à la crème et ciboulette. <i>Salmon slices in gravlax marinade : coarse sea salt, sugar, dill, beetroot glaze, teryaki (soy)sauce, served with new potatoes with cream and chives.</i>	
ASSIETTE DE GAMBAS PLANCHÉES	19,00 €
GRILLED PRAWNS	
Gambas entières à la plancha, aioli, tagliatelles au pesto. <i>Whole prawns à la plancha (6 pieces), aioli, tagliatelle with pesto.</i>	

Bières

BIÈRES PRESSIONS	BIÈRES ARTISANALES
Pression Blonde Goldenberg	Griette Sans Gluten (25 cl) :
Panaché, Monaco	À l'ail - Robe jaune pâle surmontée d'une fine mousse blanche.
12,5 cl 2€80	Au riz - Arômes herbacés et malais avec des notes de houblon et de fruits.
25 cl 3€90	À la bouche : Saveurs fruitées, équilibre, fraîcheur et équilibre.
50 cl 5€90	Pancho Villa (33 cl) :
Høgaarden blanche	Bière blonde et fruitée avec une belle amertume. Dry
12,5 cl 3€00	trouver des notes de pampremousse typiques de variétés américaines de Houblon.
25 cl 4€30	
50 cl 6€30	
La Lauragouise (33 cl) :	Docker (33 cl) :
Bière blonde légèrement houblonnée	Sur les bords de la Tamise, les dockers se retrouvent au Pub après avoir déchargé des sacs de café venus du monde entier. Cette bière empreinte de cette atmosphère allie la robustesse de ces hommes et la finesse subtile du café.
Bière de Villefranche Lauragais	
Belzebuth Pink (33 cl) :	
À l'ail - Robe orange tirant vers le rose surmontée d'une belle mousse blanche.	
Au nez : Arômes de fruits comme la framboise, de sucre, de malt et de biscuit.	
À la bouche : Saveurs de biscuit, de miel, de fruits comme la framboise, le baobab et l'écorce d'orange.	
Dément Brée (33 cl) :	
Vin d'une belle couleur or, avec des arômes explosifs de fruit exotiques, d'ananas, de pêches et d'agrumes. La bouche est parfaitement équilibrée entre douceur et fraîcheur; une vraie gourmandise.	
• 12,5 cl (Verre) 5,20 € • 48 cl (Phone) 12,20 €	
• 75 cl (Bouteille) 20,20 €	
Force tempérée et couleur saumon et dorée, arômes de caramel, biscuit et note sucrée. Mélangé en apéritifs, desserts et mets sucrés.	

Desserts

COUPE DE GLACE ARTISANALE	2 Boules 5,50 €	
CE CREAM CUP (1 OR 2 SCOOPS)		
Dômes glacés ; vanille au lait cru, chocolat noir, café, pâte, caramel beurre salé, fraise, banane / kiwi, citron, menthe. <i>Ice cream: salt butter caramel, strawberry, kiwi/banana, lemon, vanilla, chocolate, pistachio, mint.</i>		
	3 Boules 6,20 €	
<i>Agriculteurs sur la commune d'Aureagne, à côté de Nalloux, amoureux d'authenticité et de nature, avec le lait de nos vaches élevées avec les fourrages et céréales de la ferme familiale, nous fabriquons des glaces si crémeuses qu'elles ont le parfum d'un souvenir d'enfance.</i>		
Familie Doumeng		
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS SAUCE CHOCOLAT CHAUD	7,00 €	
FRUIT AND CHOCOLATE SAUCE		
Fruits frais de saison justes coupés, accompagnés d'une sauce chocolat chaud. <i>Fresh seasonal fruits just cut, accompanied by a hot chocolate sauce.</i>		
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	7,00 €	
VANILLA CRÈME BRULÉE		
Crème brûlée à la vanille. <i>Vanilla flavored crème brûlée</i>		
TARTE AUX FRAISES	7,40 €	
STRAWBERRY TARTE		
pâte diament, crème mascarpone sucrée, fraises. <i>Diamond paste, sweet mascarpone cream, strawberry.</i>		
ASSIETTE DE BROCAUD	7,50 €	
PLATE OF BROCAUD		
Tomme de chèvre / crebis, salade et pot de confiture cerise. <i>Tomme goat / sheep, salad and jar of cherry jam.</i>		
LES GLACES GOURMANDES	7,90 €	
GOURMET ICE CREAM		
Au choix : pêche melba, fraise melba, dame blanche, café ou chocolat légers, caramel légers. <i>Choice: peach melba, strawberry melba, white lady, coffee or chocolate Liege, Caramelo Liege</i>		
CAFÉ GOURMAND	7,90 €	
GOURMET COFFEES		
Tartelette, crème brûlée, fondue au chocolat, salade de fruits, crème fouettée. <i>Tartlet, crème brûlée, chocolate fondue, fruit salad, whipped cream.</i>		
COUPE CLUB 15	8,00 €	
CLUB 15 CUP		
crème haute pur乳糖, coulis de fraise, crème fouettée. <i>creamy dairy, strawberry coulis.</i>		
SUPPLEMENT SAUCES - ADDITIONAL SAUCES		
Pâte, jus, sauce, burger, chicken, Pepper, roufflet, burger sauce, chorizo sauce 1,00 €		
SUPPLEMENT GARIMATES - SIDE DISHES 2,00 €		
Tagliatelle, pâtes, nouilles, purées. Tous nos plats peuvent être accompagnés d'une escalope de filet gras grillé / suppl. +4,50€ / Tagliatelle, fries, salad, all our dishes can be accompanied by a cutlet of pan-fried filet gras (extra +4,50€)		
APÉRITIFS	CAFÉS ET THÉS	
Ricard, Pastis	2 cl 3,20 €	
Whisky :	Clan Campbell	2 cl 3,20 €
	Jack Daniels	4 cl 5,20 €
		2 cl 4,40 €
	Black Mountain	4 cl 9,30 €
		2 cl 4,80 €
	K'n Toulousain	10 cl 4,20 €
	K'n (cassis, mirre, pêche)	10 cl 4,20 €
	Martini rouge et blanc,	4 cl 4,20 €
	Campani, Muscat, Sûze	4 cl 4,20 €
	Porto rouge et blanc, muscat	6 cl 4,60 €
	Américano Mason	10 cl 7,40 €
	Rhum	4 cl 5,20 €
DIGESTIFS	CHAMPAGNES	
Armagnac, Ciel 27, Manzana	4 cl 5,40 €	
SODAS	CAFÉS ET THÉS	
Perrier	Déca	2,00 €
Pepsi, Pepsi Max	Café expresso, Noisette	1,90 €
Orangina, Limonade, Ice Tea	Café Moka	2,10 €
Schwappes, Schwappes Agrumes	Café crème	3,00 €
Jus de Fruits	Double espresso	3,80 €
(Orange, ananas, pomme, abricot)	Chocolat chaud, Cappuccino	3,00 €
Cérons pressés	Infusion (demandez notre sélection)	3,00 €
	Thé (demandez notre sélection)	3,00 €
	Café viennois, Chocolat viennois	3,40 €
Eaux MINÉRALES	CHAMPAGNES	
Vittel	Champagne « Nicolas Feuillatte »	
25 cl 3,10 €	Bouteille 48,00 €	
50 cl 3,90 €		
1 L 5,90 €		
Eau Perrier		
50 cl 4,50 €		
1 L 6,20 €		
San Pellegrino		
50 cl 3,90 €		
1 L 5,90 €		
	Règlements acceptés :	
	CB, Espèces, Tickets Restaurants, Chèques Vacances	