



VERTE CAMPAGNE

Maître Restaurateur

TITRE RENOUVELÉ EN DÉCEMBRE 2017

Le titre de Maître Restaurateur est décerné par l'Etat à l'issue d'un audit indépendant.

C'est une garantie officielle d'une cuisine élaborée sur place,
avec des produits bruts majoritairement frais, par des restaurateurs qualifiés.

Choisir un Maître Restaurateur, c'est opter pour le Fait Maison.



Sélectionné par le guide Tables & Auberges de France

19. AVENUE DES PYRÉNÉES
31120 LACROIX-FALGARDE

 @RESTAURANTVERTECAMPAGNE
TEL. 05.61.76.74.75

WWW.RESTAURANT-VERTE-CAMPAGNE.COM



VERTE CAMPAGNE VOUS PROPOSE

ENTRÉES

Camembert rôti sauce au Cèpes	15 €	Moules farcies	15 €
Assiette de Foie Gras Maison	25 €	Salade de Cabécous	17 € au miel et Magret Fumé
Salade gourmande (foie gras, gésiers, manchons de canard)	21 €	6 Huîtres Fines de Claire	15 € avec Perle de vinaigre de Chardonnay
Carpaccio de bœuf	15 € au parmesan	12 Huîtres Fines de Claire	28 €
Assiette de Saumon Fumé	18 € aux agrumes	6 Huîtres Chaudes	18 € au beurre persillé
Escalope de Foie Poêlée	25 € Sauce Banyuls		



VIANDES

TOUTES NOS VIANDES SONT GARNIES

Souris d'agneau braisée	21 €
Entrecôte grillée (350 gr)	25 €
Brochette de magret sauce aux Cèpes	18 €
Bavette grillée sauce moutarde	15 €
Cassoulet de la maison (25min d'attente)	20 €
Ris de veau sauce Banyuls	30 €
T-Bone de veau grillé	20 €
Magret de canard grillé entier	22 €



POISSONS

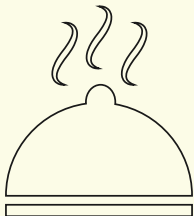
TOUS NOS POISSONS SONT GARNIS

Sole grillée	30 €
Saint-Jacques poêlées fondue de poireaux	28 €
Dos de cabillaud (Pomme purée, Huile de noisette)	20 €
Pavé de saumon grillé	22 €



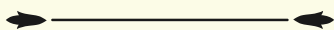
DESSERTS

Moelleux chocolat	7,50 €
Crème Catalane	7,50 €
Ananas frais	7,50 €
Profiteroles (Chocolat chaud)	8 €
Soufflé glacé Grand Marnier	8 €
Nougat glacé	8 €
Café gourmand	8 €
Coupe de glace	7,50 €
Coupe Colonel (Sorbet citron - Vodka)	8,50 €
Williamine (Sorbet poire - Eau de vie de poire)	8,50 €
Coupe Iceberg (Menthe, Chocolat chaud, Chantilly)	8,50 €
Irish coffee	10 €



*Midi uniquement sauf
Samedi, Dimanche et
Jours Fériés*

MENU VERTE CAMPAGNE



ENTRÉES AU CHOIX

Saumon cru mariné
Salade de gésiers confits
Entrée du jour

PLATS AU CHOIX

Plat du jour
ou
Bavette grillée sauce moutarde
ou
Poisson à la plancha (*selon arrivage*)

DESSERTS AU CHOIX

Dessert du jour
Croustade aux pommes
Crème catalane
Fromage blanc
Coulis de fruits rouges ou mangue ou nature
Café gourmand (*supp 4€*)



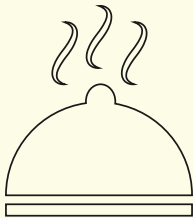
**PICHET ROUGE
OU ROSÉ**

50cl. - 7,50 €
25cl. - 6 €

• **14€** •

PLAT DIRECTS

Plat du jour - 12€
Bavette grillée
sauce moutarde - 15€
Poisson à la plancha - 15€



MENU GOURMAND



ENTRÉES AU CHOIX

Salade Verte Campagne (*foie gras, gésiers confits*)

Assiette de Saumon Fumé aux agrumes

Carpaccio de bœuf au parmesan

Salade de cabécou (chaud) et son Magret fumé

Camembert rôti sauce aux Cèpes

PLATS AU CHOIX

Cassoulet de la maison

Brochette de magret sauce aux Cèpes

Souris d'agneau braisée

Dos de cabillaud, pomme purée à l'huile de noisette

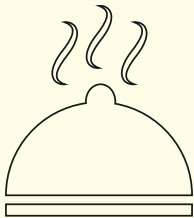
DESSERT À L'ARDOISE

ou

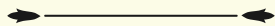
CAFÉ GOURMAND

supplément 4€

• 28€ •



MENU DÉLICE



ENTRÉES AU CHOIX

Foie gras poêlé sauce Banyuls

6 huîtres avec perles au vinaigre de Chardonnay

Saumon fumé aux agrumes



PLATS AU CHOIX

Filet de bœuf façon Rossini

Magret de Canard à la Royale

Saint-Jacques poêlées fondue de poireaux et jus de Truffe

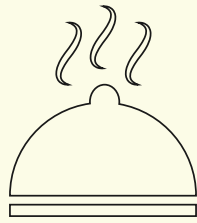


DESSERTS AU CHOIX

Soufflé Grand Marnier

Profiteroles chocolat chaud

• 48€ •



NOUS PRENONS SOIN DE VOS ENFANTS

MENU



STEAK HACHÉ FRAIS

ou

FILET DE POISSON

FRITES

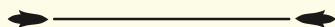
GLACE

12€





CARTE DES VINS



VINS ROUGES

VINS RÉGION D'OCCITANIE

AOC Fronton : château Plaisance	0,75 cl	21 €
AOC Gaillac Domaine de Labarthe	0,75 cl	21 €
	0,50 cl	16 €
AOC Madiran Torus : vignoble Brumont	0,75 cl	25 €
AOC Cahors : château Lafleur de Haute Serre	0,75 cl	25 €
Coteaux du Languedoc : Pic St Loup château de Lancyre	0,75 cl	27 €
	0,50 cl	19 €
AOC Minervois Domaine de la Tour Boisée	0,75 cl	25 €
Histoire de Famille	0,50 cl	18 €
IGP du Languedoc : Mas de Daumas Gassac : Albaran Rouge	0,75 cl	26 €

VINS DE BORDEAUX

Domaine de Claouset	0,75 cl	25 €
Saint Emilion : château Lussac 2009	0,75 cl	65 €
Saint Estéphe : château Beau Site 2010	0,75 cl	67 €
Pomerol La Croix du Casse 2010	0,75 cl	90 €

VINS DE LOIRE

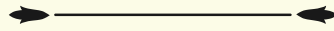
AOC Saint Nicolas de Bourgueil Vignoble Audebert et Fils	0,75 cl	26,50 €
	0,50 cl	20 €

VINS DU BEAUJOLAIS

Morgon Cuvée Vieilles Vignes 2015 Domaine de la Bèche	0,75 cl	30 €
Fleurie Domaine de la Bèche 2015	0,75 cl	31 €
Saint Amour : Domaine des Fonds 2014	0,75 cl	36 €
Moulin à Vent : Domaine Des Fonds 2013	0,75 cl	40 €



CARTE DES VINS



VINS ROSES

AOC Fronton château Plaisance	0,75 cl	20 €
	0,50 cl	16 €
Coteaux du Languedoc : Pic St Loup	0,75 cl	26 €
Château de Lancyre	0,50 cl	20 €
Côtes Catalanes : l'Audacieux	0,75 cl	26 €
Domaine Molin Agly		
AOC Côtes de Provence	0,75 cl	30 €
	0,50 cl	24 €

VINS BLANCS

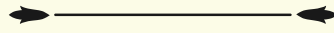
AOC Coteaux du Languedoc Sec	0,75 cl	30 €
Château de Lancyre la Rouvière	0,50 cl	23 €
AOC Sancerre	0,75 cl	39 €
AOC Languedoc Pic Poul de Pinet	0,75 cl	25 €
MAS Daumas Gassac : Chardonnay	0,75 cl	21 €
AOC Côtes du Roussillon	0,75 cl	33 €
Domaine Alary	0,50 cl	22 €

VINS AU VERRE

Pic Saint Loup (<i>rouge</i>)	6 €
Domaine de la Tour Boisée (<i>rouge</i>)	6 €
Domaine de Joy (<i>blanc sec</i>)	6 €
Domaine de Joy (<i>blanc moelleux</i>)	7,50 €



CARTE DES VINS



APERITIFS

CHAMPAGNE

René Chailloux	au verre	8,50 €
	la bouteille	60 €

CREMANT

J.Laurens	au verre	7 €
	la bouteille	45 €

Le Sauvage : cocktail maison 7 €

Cocktail de jus de fruits (*sans alcool*) 7 €

Kir 4 €

Kir Royal 9 €

Ricard 4 €

Vins cuits 4 €

Porto 6 €

Sangria 5 €

Suze 5,50 €

Martini Blanc ou Rouge 4 €

Americano 7 €

Bière pression 3,50 €



L'esprit Verte Campagne

Notre but, c'est de vous faire découvrir la gastronomie
à la portée de tous et de transformer les produits.

C'est en 1984 que la famille Sauvage crée le restaurant Verte Campagne,
un clin d'œil à l'environnement.

Dans un cadre apaisant et agréable, l'équipe vous réserve le meilleur accueil
et espère que vous passerez un moment « *sympathique* ».

La famille Sauvage vous accueille dans une ambiance chaleureuse, conviviale et simple.

“ *La gentillesse et la générosité
de ceux qui aiment recevoir.* ”



VERTE CAMPAGNE

Maître Restaurateur



Lundi fermé

Mar-Sam 12h - 14h, 19h15 - 21h30

Dimanche 12h - 14h, fermé le soir



19. AVENUE DES PYRÉNÉES
31120 LACROIX-FALGARDE



@RESTAURANTVERTECAMPAGNE

TEL. 05.61.76.74.75

WWW.RESTAURANT-VERTE-CAMPAGNE.COM