



VERTE CAMPAGNE

Maître Restaurateur

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

 WWW.RESTAURANT-VERTE-CAMPAGNE.COM
TEL. 05.61.76.74.75



VERTE CAMPAGNE VOUS PROPOSE

ENTRÉES

Assiette de Jambon Ibérique	22 €	Moules farcies	15 €
Camembert rôti sauce au miel	15 €	Carpaccio de thon	18 €
Assiette de foie gras (maison)	25 €	Salade de couteaux persillés	21 €
Salade gourmande (foie gras,	21 €	6 Huîtres Fines de Claire	15 €
gésiers, manchons de canard)		12 Huîtres Fines de Claire	28 €
Carpaccio de bœuf	15 €	6 Huîtres chaudes	18 €
		au beurre persillé	

VIANDES

TOUTES NOS VIANDES SONT GARNIES

Brochette de magret de canard sauce au miel	18 €
Souris d'agneau confite à l'orientale	21 €
Entrecôte grillée (350 gr) au sel de guérande	25 €
Cassoulet de la maison	20 €
Magret de canard entier grillé	22 €
Ris de veau sauce aux morilles	30 €

POISSONS

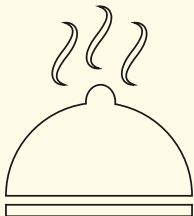
TOUS NOS POISSONS SONT GARNIS

Brochette de Saint-Jacques à la crème fumée	30 €
Sole grillée	30 €
Lotte rôtie aux mangues, chips de chorizo et linguine à l'encre de seiche	25 €
Pavé de saumon grillé à la plancha	22 €
Marmite du pêcheur	22 €



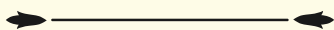
DESSERTS

Baba au Rhum	7,50 €
Moelleux chocolat	7,50 €
Tiramisu	7,50 €
Crème Catalane	7,50 €
Vacherin aux fruits rouges	7,50 €
Ananas frais	7,50 €
Nougat glacé	8 €
Profiteroles	8 €
Soufflé glacé au Grand Marnier	8 €
Café gourmand	8 €
Irish coffee	10 €



*Midi uniquement sauf
Samedi, Dimanche et
Jours Fériés*

MENU VERTE CAMPAGNE



ENTRÉES AU CHOIX

Salade de chèvre chaud au miel

Salade de gésiers confits

Carpaccio de saumon

Carpaccio de boeuf

PLATS AU CHOIX

Plat du jour

Bavette grillée sauce roquefort

Poisson à la plancha (*selon arrivage*)

DESSERTS AU CHOIX

Dessert du jour

Tarte maison

Crème catalane

Ananas frais

Fromage blanc

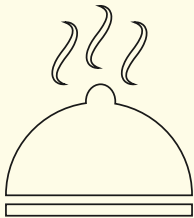


**PICHET ROUGE
OU ROSÉ**

50cl. - 7,50 €

25cl. - 6 €

• **14€** •



MENU DÉLICE



ENTRÉES AU CHOIX

6 huîtres chaudes au beurre persillé

Assiette de foie gras (maison)

Emincé de Saint-Jacques citron vert et gingembre



PLATS AU CHOIX

Tournedos de bœuf, sauce aux morilles

Lotte rôtie aux mangues , chips de chorizo et linguine à l'encre de seiche

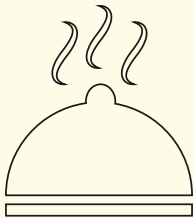


FROMAGE DES PYRÉNÉES ARIÉGEOISES



DESSERT À L'ARDOISE

• 48€ •



MENU GOURMAND



ENTRÉES AU CHOIX

Timbale de saumon fumé au fromage frais
Salade Verte Campagne (*foie gras, gésiers confits*)
Carpaccio de bœuf et sorbet roquefort
Camembert rôti sauce au miel
Carpaccio de thon , sorbet moutarde

PLATS AU CHOIX

Brochette de magret sauce au miel, frites maison
Souris d'agneau confite à l'orientale
Cassoulet de la maison
Marmite du pêcheur
Bar grillé à la plancha et son aïoli

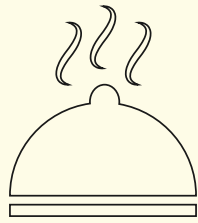
DESSERT À L'ARDOISE

ou

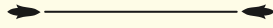
CAFÉ GOURMAND

supplément 4€

• 28€ •



MENU ENFANT



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	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

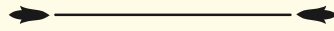
AOC Saint Nicolas de Bourgueil Vignoble Audebert et Fils	0,75 cl	26,50 €
	0,50 cl	20 €

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

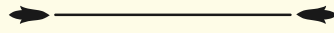
AOC Coteaux du Languedoc Sec	0,75 cl	30 €
Château de Lancyre la Rouvière	0,50 cl	23 €
AOC Sancerre	0,75 cl	39 €
AOC Languedoc Pic Poul de Pinet	0,75 cl	25 €
AOC Côtes du Roussillon	0,75 cl	33 €
Domaine Alary	0,50 cl	22 €

VINS AU VERRE

Pic Saint Loup (<i>rouge</i>)	6 €
Domaine de la Tour Boisée (<i>rouge</i>)	6 €
Domaine de Joy (<i>blans sec</i>)	6 €
Domaine de Joy (<i>blans 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 leur 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.* ”

*Maître
Restaurateur*



VERTE CAMPAGNE

Maître Restaurateur



Lundi Fermé

Mar-Sam 12 - 14, 19:15 - 21:30

Dimanche 12 - 14, fermé le soir



19. AVENUE DES PYRÉNÉES
31120 LACROIX-FALGARDE



WWW.RESTAURANT-VERTE-CAMPAGNE.COM
TEL. 05.61.76.74.75