

Le Tapas à l'unité

Fougasse	4	Saucisson	5 (50g)
Tapenadeauthym	3	Jésus	5 (50g)
Brandade gratinée	4	Saucisse sèche (Pays Basque)	5 (50g)
Brandade & Tapenade gratinée	6	Jambon "des Aldudes" (Pays Basque)	5 (50g)
Accras de morue	4 (x3)	Jambon "Kintoa"	8 (50g)
Couteaux plancha persillade	8 (x6)	Jambon "Pata Negra"	15 (50g)
Poêlée de supions plancha	4	Jambon "Noir de Bigorre"	12 (50g)
Queues de crevettes Papillon	9 (x6)	Magret fourré au foie gras	9 (50g)
Coquilles Saint Jacques	9 (100g)	Foie gras frais maison	11 (50g)
Truite fumée de Banka	9 (40g)	Carpaccio de canard	8 (50g)
Terrine foies de volaille maison	4 (50g)	P.-de-terre frites & mayonnaise	3
Chorizo	4 (50g)	Pan con tomate (2 tartines)	2

Les Tapas en planche

	(1pers)	(3pers)
Autour du Cochon Chorizo, jambon des Aldudes, jésus, saucisse sèche, saucisson, terrine, confiture d'oignons	15	40
Autour du Canard Carpaccio de canard à l'huile de noisette, foie gras maison, magret fourré au foie gras, magret fumé, confiture d'oignons	25	70
Autour de la Mer Crème de brandade & batonnets de légumes, truite fumée 40g, 5 couteaux en persillade, poêlée de supions plancha, 3 accras de morue	20	57
Autour du Jambon Jambon des Aldudes, Kintoa, "Noir de Bigorre", Jabugo pata negra	25	67
Autour du Fromage 1/2 pélardon, fromage de brebis, fromage de chèvre, roquefort	15	39
Autour du Terroir Jambon des Aldudes, Kintoa, Saucisse sèche, Confiture d'oignons, Pélardon, Tommette de chèvre, Tomme de brebis, Confiture de cerise noire	19	55

Les planches à thème

Du boucher

	(1pers)	(3pers)
Tartare de boeuf d'Aubrac	18	52
Tartare aller/retour d'Aubrac à la plancha, huile d'olive citron	19	54
Grosses côtes de cochon démontagne (France)	19	54
Magret de canard du Sud-Ouest	23	66
Pavé noix de veau de l'Aveyron	22	61
Noix d'Entrecôte d'Argentine	18	52
Cochon de Lait	28	79
Planche du Boucher Entrecôte, côtes de cochon & magret		65

Du poissonnier

	(1pers)	(3pers)
St Jacques en persillade à la plancha	25	70
Couteaux à l'huile vierge à la plancha	17	46
Filet de bacalao rôti à la plancha	20	55
Poêlée de supions caramélisés à la plancha	19	52
Queues de crevettes Papillon	22	61
Pavé de thon à la plancha	22	61
Planche du Poissonnier Saint Jacques, crevettes, couteaux & supions		61

Le Potager

	(petit)	(grand)
Le Saladier en olivier de mesclun	7	10
Salade de la Semaine Salade de thon & St Jacques au fenouil confit		14
Salade Banka Mesclun, tomate, truite de Banka, crevettes & fenouil confit		14
Salade Italienne Mesclun, tomate, jambon des Aldudes, Mozzarella, féta, olives noires		14
Salade au chèvre chaud Mesclun, tomate, haricots verts frais, chèvre chaud sur croûtons & noix		14
Planche végétarienne Assortiment de légumes (selon la saison)		16

La Pizzeria

Sophia Champignons, jambon des Aldudes, fromage râpé	14
Mezzo Forte 4 fromages	14
Domini Tomates, champignonset fromage râpé	14
Chorizo Tomates, chorizo et fromage râpé	14
Dalida Tomates, anchois, oignons, câpres	14

Également disponibles en Calzone

La planche-repas

Duo tapenade-brandade,
Poêlée supions plancha,
Tartare de boeuf d'Aubrac, frites,
Emincé de magret du Sud-Ouest,
Pélaridon, Gâteau maison à l'orange.



La "Trinque Fougasse"

20€/pers. (midi) 25€/pers. (soir)

La Formule 3 planches

Planche Entrée

Fougasse & tapenade & brandade & batonnets de légumes & cochonaille: chorizo, jambon des Aldudes, jésus, saucisse, saucisson, terrine maison, confiture d'oignons

Planche Plat Chaud

Poêlée de supions à la plancha, tartare de boeuf d'Aubrac, émincés de magret du Sud-Ouest, frites

Planche Dessert

Pélaridon, gâteau maison à l'orange et brownie

"Avé Les Doigts"

25€/personne

Cette formule doit être prise par toute la table. Il s'agit de 3 planches qui se succèdent.

Événement

Planche enfantine

Parce que les petits aussi ont droit de se régaler,
nous leur avons créé une planche adaptée!

Tomates cerise, mayonnaise, saucisson
Mini steak haché, frites & brownie chocolat

9€/pers. (jusqu'à 10 ans)

TOUS LES QUATRE ANS...

29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012
29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012
29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012
29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012
29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012	29 february 2012

Bien n'étant pas un cépage bissextile, le Carignan se fête le 29 février...

O'NORD, ce jour-là,
Daniel ROCHE vous
propose un atelier à
19h00

7€/pers.

ATTENTION: places limitées à 30
personnes: réservez sur le site!

O'NORD



DEMANDEZ LE PROGRAMME !

O'SUD



DU LUNDI 20 AU MERCREDI 22 FÉVRIER:
LE HOT FOUR DE TRINQUEFOUGASSE, SWING MANOUCHE

[dès 20h00, participation 4€]

JEUDI 23 FÉVRIER: JULIEN FERRÉ EN TRIO

[dès 20h00, participation 3€]



VENDREDI 24 FÉVRIER: ERIC LUTER QUINTET

[dès 21h30, participation 6€]

JAZZ IN FOUGASSE



SAMEDI 25 FÉVRIER: BOSSA NOVA SOCIAL CLUB

[dès 21h00, participation 4€]



LUNDI 20 ET MARDI 21 FÉVRIER: SWING MANOUCHE

[dès 20h00, participation 4€]

MERCREDI 22 FÉVRIER: "PIANO MAN" AVEC GILLES MARSCHALL

[dès 20h00, participation 2€]



JEUDI 23 FÉVRIER: SWING MANOUCHE

[dès 20h00, participation 4€]



VENDREDI 24 FÉVRIER: HOT FOUR DE TRINQUEFOUGASSE, SWING MANOUCHE

[dès 20h00, participation 4€]



SAMEDI 25 FÉVRIER: SOIRÉE LINDY HOP & CHARLESTON AVEC LES

[dès 20h00, participation 4€]



Le fromager

D'ici (précisez frais... crémeux... demi sec... sec)

Demi pélardon nature du "Château de Bibieures" 5
Roquefort 8

Le pays Basque

Tomme de brebis basque, confiture de cerises noires 7
Tommette de chèvre, gelée de piment d'Espelette 7

Affinés par J.-Yves Bordier

Camembert Pays d'Auge 7
Saint Nectaire AOP Fermier 6
Emmental de Haute Savoie IGP 6
Époisses de Berthaut 6
Salers AOP 6

Le pâtissier

Café gourmand de Trinquefougasse 7
Toblerone cassant chocolat, crémeux vanille & biscuit café 8
Gâteau à l'orange, huile d'olive et safran & smoothie framboise 7
Brownie noir de noir fait maison, crème anglaise 7
Finger Opera & confiture d'oranges acidulées maison 7
Le moelleux chocolat noir & son caramel laitier 8
Crème brûlée et son granité au champagne 7
Charlotte aux fruits rouges 7
Carpaccio d'ananas mariné à la vanille & blanc-manger 7

La Semaine 8

Menu de midi à 16€

Velouté de lentilles au lait de coco & menthe fraîche
Feuilleté de champignons des bois, crème de ciboulette
Salade panachée aux endives, noix & Roquefort
Terrine de foies de volaille

Filet mignon de porc aux fèves et aux olives
Pavé de saumon mi-cuit sur lit d'haricots verts "al dente"
Pizza au chorizo du Pays Basque & asperges
Salade de thon & St Jacques au fenouil confit

Blanc-manger de fromage blanc & ananas confit au caramel
Gâteau Basque & confiture de cerises noires
Salade de fruits frais, sirop de Marasquin & menthe
Salers

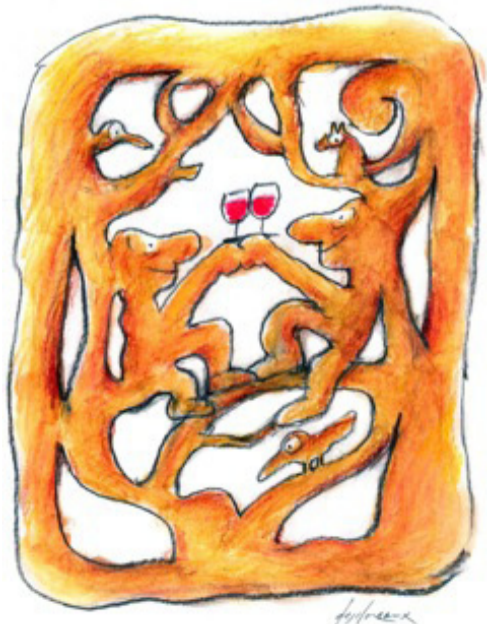
1 plat du jour = 12 € = un des plats ci-dessus
2 plats = 14 € = /entrée + plat/ ou /plat + dessert/
3 plats = 16 € = /entrée + plat + dessert/

La Semaine 8
Lundi 20 février au samedi 25 février 2012

Fêtes à souhaiter

lundi 20 février: AIMÉE
mardi 21 février: MARDI GRAS
mercredi 22 février: CENDRES
jeudi 23 février: LAZARE
vendredi 24 février: MODESTE
samedi 25 février: ROMÉO
dimanche 26 février: CARÊME

Nous avons un
PARKING
renseignez-vous!



"Jenetolèrequ'uneseulearme, letire-bouchon."
Jean CARMET

Equipe

Salle :
Mathieu
Pierre-Jean
Robin
Kevin
Fanny
Bar à vins :
Olivier
Philippe
Cuisine :
Gilles
Dominique
Eric
Marion
Abdallah
Boutique :
Lila
Bureau :
Patricia

Emportez-moi !!

VOTRE ATTENTION: UN SUPPLEMENT MUSIQUE EST APPLIQUÉ
2 / 3 / 4 ou 6€/pers. selon la programmation

TRINQUE FOUGASSE O'NORD

Satisfait ? Dites-le autour de vous !
Mécontent ? Dites-le nous !

Depuis le 18 janvier 2012:
Trinquefougasse
2 adresses

Trinquefougasse O'Nord
1581, route de Mende
34090 Montpellier
TEL: 04.99.23.27.00

Trinquefougasse O'Sud
148 Rue de Galata
34000 Montpellier
TEL: 0499.23.27.05