

LA CARTE DU TWICKENHAM

LES TAPAS	LES ENTRÉES	LES MENUS
- Croquetas de Jambon Ibérique et Parmesan6.00 € - Composition de Charcuterie Ibérique de Bellota : Paletta, Chorizo, Salchichon 1 Personne.....8.00 € 2 Personnes....15.00 € - Pan con Tomate5.00 € - Poivrons de Padrón frits, à la fleur de sel5.00 € - Tortilla de Pommes de terre et oignons5.00 € - Duo de fromages : Ossau-iraty, Manchego7.00 € - Beignets de Calamars chapelure Panko6.00 € - Couteaux persillés à la plancha7.00 € - Pépites d'encornet enrobées de panure croustillante8.00 €	- Foie Gras de Canard mi-cuit19.00 € Toasts grillés, Mouseline de dattes aux 4 épices - Salade César12.00 € Laitue romaine, œufs de caille, suprême de volaille au thym frais, croûtons à l'huile d'olive, sauce aux anchois, parmesan - L'occitane10.00 € Gésiers de volailles confits et magrets de canard fumés, salade frisée, pommes granny, tomates confites, pignons Supplément Foie Gras: 9.00 € - Soupe de potiron au lait de coco et gingembre10.00 € Huile de combava et piment doux - Carpaccio de bœuf et frottée de parmesan12.00 € Salade roquette, huile d'olive aromatisée à la truffe - Tartare de saumon15.00 € Avocat et graines de sésame grillées, basilic et pain toasté - Œufs mimosa et ses coeurs de sucrine8.00 € Vinaigrette à l'huile de noix	Le Twick' du lundi au vendredi midi Entrées & Plats à l'ardoise, dessert du jour Menu Complet 26 € - Entrée & plat 21 € - Plat & dessert 21 € Le Lauragais Menu Complet 32 € - Entrée & plat 28 € - Plat & dessert 26 € L'occitane : Gésiers de volailles confits et magret de canard fumé, salade frisée, pommes granny, tomates confites, et pignons grillés Cassoulet de Castelnaudary, aux confits de porc et de canard Cassoulet glacé: rhum-raisin ou cerises amarena Le Petit Twicker's 10.50 € Plats : Desserts : Assiette de pâtes, sauce tomate ou hamburger bœuf, frites ou saucisse, frites Churros avec son chocolat ou glace 1 boule
LES PLATS	LES DESSERTS	
- Steak de thon laqué au miso et au miel20.00 € Cacahuètes grillées, huile de sésame, risotto Arborio au citron - Filet de St Pierre et riz noir interdit23.00 € Sauce au vin rouge et thym frais - Gnocchis de pomme de terre aux champignons noirs17.00 € Huile de truffe, parmesan - Cassoulet de Castelnaudary23.00 € Aux confits de porc et de canard servi avec sa salade aillée - Tartare de bœuf 180g à assaisonner, salade roquette, frites18.50 € - Tournedos de canard Rossini, escalope de foie gras24.00 € Poelée, sauce au vin rouge des Corbières, miel et fleurs d'hibiscus, pommes de terre grenailles au beurre doux - Twick'Burger, steak, pain noir, comté et crème de bleu17.00 € Confit d'oignons fumés BBQ, tomates séchées Grillades - Pluma de porc Ibérique 200gr, frites, salade, sauce au choix ..22.90 € - Magret de canard 200gr, frites, salade, sauce au choix18.90 € - Entrecôte 300gr, frites, salade, sauce au choix24.90 € Sauce au choix : Roquefort, poivre, cèpes ou barbecue fumée	- Assiette de fromages8.00 € Roquefort, Ossau-iraty, Manchego, Pomme et Noix - Café gourmand9.50 € - Crème brûlée vanille7.50 € - Profiteroles «Choux Craquelin»8.00 € Chocolat chaud, praliné et glace vanille - Cassoulet glacé: rhum-raisin ou cerises amarena8.00 € - Fondant au chocolat9.00 € Crème citronnelle et sorbet framboise - Délice rugby9.50 € Coque au chocolat, fruits rouges à l'écorce de yuzu biscuit pistache - « Café les Joies » : 3 textures, 2 températures9.00 € Sorbet café frappé, glace infusion café cardamome, espuma latte, et café chaud à verser - Baba au rhum9.00 € Crème vanillée et raisins blonds - Poire au yuzu et miel au romarin9.00 € Accompagnée de son financier tiède aux noisettes - Glaces de la Piège «Audeline», au lait de brebis avec chantilly maison : Vanille, chocolat, fraise, caramel, - 2 boules.....6.00 € Rhum-raisin, sorbet citron, sorbet poire - 3 boules.....8.50 €	



LA CARTA DEL TWICKENHAM



TAPAS	ENTRADAS	MENÚS
- Croquetas de Jamón Ibérico y Parmesano6.00 € - Composición del Embutido Ibérico de Bellota : 1 persona.....8.00 € Paletta, Chorizo, Salchichon 2 personas....15.00 € - Pan con tomate5.00 € - Pimientos de Padrón fritos con flor de sal5.00 € - Tortilla, patatas o cebollas5.00 € - Dúo de quesos : Ossau-iraty, Manchego7.00 € - Buñuelos de calamar a la romana6.00 € - Navajas perejiles a la plancha7.00 € - Pepitas de calamr rebozadas con pan crujiente8.00 €	- Foie Gras de Pato Semicocido, pan tostadas y muselina19.00 € de dátiles con 4 especias - Ensalada César : lechuga romana huevos de codorniz12.00 € ave suprema con tomillo fresco, crutones de aceite de oliva, salsa de anchoa, parmesano - L'occitane:Suplemento Foie Gras: 9.00 €10.00 € mollejas de aves de corral confitadas, pechuga de pato ahumada, ensalada, manzanas granny, piñones, tomate confitado - Sopa de calabaza con leche de coco y jengibre12.00 € aceite de combava y chile dulce - Carpaccio de buey y parmesano.....Origen Francia12.00 € ensalada rústica, aceite de oliva con sabor a trufa - Tartar de salmón15.00 € aguacate y semillas de sésamo tostadas, albahaca y pan tostado - Huevos mimosa y sus corazones de azúcar8.00 € vinagreta de aceite de nuez	Le Twick' de lunes a viernes mediodía Menú completo 26 € - Entradas & platos 21 € - Platos & postres 21 € Entrados & platos à la pizarra, Postre del día Le Lauragais Menú completo 32 € - Entradas & platos 28 € - Platos & postres 26 € L'occitane: mollejas de aves de corral confitadas, pechuga de pato ahumada, ensalada, manzanas granny, piñones, tomate confitado Cassoulet de Castelnaudary, con confites de cerdo y pato Cassoulet helado : Ron con pasas o cerezas Le Petit Twicker's 10.50 € Platos : Postres : Pasta con salsa de tomate Churros con chocolate ou Hamburguesa, patatas fritas ou Helados 1 bola ou Salchicha, patatas fritas Origen Francia
PLATOS	POSTRES	
- Filete de atún, lacado miso miel20.00 € cacañuetes a la parrilla, aceite de sésamo, risotto con limón - Filete de San Pedro y arroz negro prohibido23.00 € salsa de vino tinto y tomillo fresco - Ñoquis de patata con setas negras17.00 € aceite de trufa, parmesano - Cassoulet de Castelnaudary, con confites de cerdo y pato ...23.00 € servido con su ensalada Origen Francia - Tartar de buey 180g para sazonar, patatas fritas Origen Francia18.50 € - Tournedos de pato Rossini, escalope de foie gras24.00 € salsa de vino tinto de Corbières, miel y flores de hibisco, patatas granallas con mantequilla dulce - Twick' burger en pan negro, comté y crema de azul Origen Francia17.00 € confitado de cebolla ahumada barbacoa, tomates secos Parrillas con salsa de pimienta, cep, barbacoa o azul de Auvernia a su elección - Pluma de cerdo Ibérico 200gr, patatas fritas y ensalada22.90 € - Pechuga de pato 200gr, patatas fritas y ensalada Origen Francia18.90 € - Entrecot 300gr, patatas fritas y ensalada Origen Francia24.90 €	- Plato de queso8.00 € - Café gourmet.....9.50 € - Crème brûlée vainilla.....7.50 € - Profiteroles «Choux Craquelin»8.00 € chocolate caliente, praliné y helado de vainilla - Cassoulet helado : Ron con pasas o cerezas8.00 € - Pastel de chocolate9.00 € crema de limón y sorbete de frambuesa - Delicia Rugby: cáscara de chocolate9.50 € mezclada con frutos rojos con corteza de yuzu galleta de pistacho - « Café les Joies » : 3 texturas, 2 temperaturas 9.00 € sorbete café batido, helado de café cardamomo, espuma de café, y café caliente para verter - Baba con ron 9.00 € crema de vainilla y uvas rubias - Pera al yuzu y miel al romero9.00 € acompañada de su tibio financiero con avellanas - Helados de la Piège «Audeline», con leche de oveja con crema batida casera : Vainilla, chocolate, fresa, caramelo, - 2 Boudas6.00 € Ron-uya, sorbete de limón, sorbete de pera - 3 Boudas8.50 €	



Menu of TWICKENHAM



TAPAS		STARTERS	MENUS
- Iberian ham and parmesan croquetas6.00 €		- Foie gras of duck, toasted bread and chutney19.00 € date chiffon with 4 spices	Le Twick' FROM MONDAY TO FRIDAY NOON Full Menu €26 - Starter & Dishes €21 - Dishes & Dessert €21 Starters & Main course of the day, dessert of the day
- Composition of Iberian cold cuts from Bellota : Paletta, Chorizo, Salchichon		- Salade César: Romaine lettuce, quail eggs12.00 € Chicken supreme with fresh thyme, olive oil croutons, anchovy sauce, parmesan	
1 person.....8.00 € 2 persons....15.00 €		- L'occitane10.00 € Supplementary foie gras: 9.00 € Candied poultry gizzards and smoked duck breast, curly salad, granny apples, candied tomatoes, roasted pine nuts	
- Pan con tomate5.00 €		- Pumpkin soup with coconut milk and ginger10.00 € Combava oil and sweet pepper	Le Lauragais Full Menu 32 € - Starter & Dishes 28 € - Dishes & Dessert 26 € L'occitane: Candied poultry gizzards and smoked duck breast, curly salad, granny apples, candied tomatoes, roasted pine nuts
- Fried padron peppers, y fleur de sel5.00 €		- Beef carpaccio and parmesan12.00 € Arugula salad, truffle-flavoured olive oil	
- Tortilla, potatoes or onions5.00 €		- Salmon tartare15.00 € Avocado and toasted sesame seeds, basil and toast	
- Duo of cheeses : Ossau-iraty, Manchego7.00 €		- Mimosa eggs and hearts of sucrine8.00 € Walnut oil dressing	Cassoulet de Castelnaudary, with confit of pork and duck Cassoulet iced: rhum-raisin or cherry amarena
- Squid fritters Roman style6.00 €			
- Razor clams perslay a la plancha7.00 €			
- Squid nuggets coated with crispy breadcrumbs8.00 €			
Main Courses		DESSERTS	
- Tuna steak with Miso and Honey20.00 € Roasted peanuts, sesame oil, risotto with lemon		- Cheese plate8.00 €	Le Petit Twicker's 10.50 € Dishes : Dessert : - Pasta with tomato sauce - Churros with its chocolate - Beef burger, french fries - Ice cream 1 scoop - Sausage, french fries
- St Pierre fillet and black rice forbidden23.00 € Red wine sauce and fresh thyme		- Gourmet coffee9.50 €	
- Potato gnocchi with black mushrooms17.00 € Truffle oil, parmesan		- Crème brûlée7.50 €	
- Cassoulet de Castelnaudary, with confit of pork and duck ..23.00 € Served with salad		- Profiteroles «Choux Craquelin»8.00 € Hot chocolate, praline and vanilla ice cream	 FRENCH ORIGIN
- Beef tartare 180g to season, fries18.50 €		- Cassoulet iced: rhum-raisin or cherry amarena8.00 €	
- Duck tournedos Rossini, escalope of foie gras24.00 € Red wine sauce from Corbières, honey and hibiscus flowers, sweet butter grained potatoes		- Chocolate fondant9.00 € Lemongrass cream and raspberry sorbet	
- Twick'burger, in a black bread, Comté cheese17.00 € And cream of blue cheese, confit of smoked onions BBQ, sundried tomatoes		- Twickenham Delice Rugby9.50 € Chocolate shell, mixed red fruit with yuzu bark, pistachio biscuit	
Grills pepper, BBQ, cep, or blue Auvergne sauce of your choice		- « Café les Joies »: 3 textures, 2 temperatures 9.00 € Iced coffee, iced coffee infusion cardamom, espuma latte, and hot coffee	
- Pluma of Iberian pork 200gr, french fries and salad22.90 €		- Rum baba 9.00 € Vanilla cream and blond grapes	
- Duck breast 200gr, french fries and salad18.90 €		- Yuzu pear and honey with rosemary9.00 € Accompanied by its warm financier with hazelnuts	
- Entrecôte 300gr, french fries and salad24.90 €		- Ice cream «Audeline», with sheep's milk with homemade chantilly:	
		Vanilla, chocolate, strawberry, caramel,6.00 € Rum and grape, lemon sorbet, pear sorbet8.50 €	