


LA CARTE DU TWICKENHAM

LES TAPAS

- 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 €
- POULPE À LA GALLEGA8.00 €
- 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 €

LES ENTRÉES

- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT19.00 €
TOASTS GRILLÉS, MOUSSELINE 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 €
GÉSIEERS DE VOLAILLES CONFITS ET MAGRETS DE CANARD FUMÉS, SALADE FRISÉE, POMMES GRANNY, TOMATES CONFITES, PIGNONS SUPPLÉMENT FOIE GRAS: 9.00 €
- SOUPE FROIDE DE PETITS POIS10.00 €
HUILE À LA MENTHE ET SORBET AU PIMENT D'ESPELETTE
- 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
- BURRATA ET TARTARE DE TOMATES8.00 €
VINAIGRETTE AIGRE-DOUX FRAMBOISE

LES MENUS

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 : GÉSIEERS 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 CHURROS AVEC SON CHOCOLAT
 OU SAUCISSE, FRITES OU GLACE 1 BOULE

ORIGINE FRANCE

LES PLATS

- 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 AU PESTO DE BASILIC17.00 €
HUILE AUX BAIES VERVEINE, 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 ORIGINE FRANCE 
 - TWICK'BURGER, STEAK, PAIN NOIR, COMTÉ ET CRÈME DE BLEU17.00 €
CONFIT D'OIGNONS FUMÉS BBQ, TOMATES SÉCHÉES ORIGINE FRANCE 
- GRILLADES
- PLUMA DE PORC IBÉRIQUE 200GR, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX ..22.90 €
 - MAGRET DE CANARD 200GR, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX ORIGINE FRANCE  18.90 €
 - ENTRECÔTE 300 GR, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX ORIGINE FRANCE  24.90 €
SAUCE AU CHOIX : ROQUEFORT, POIVRE, CÈPES OU BARBECUE FUMÉE

LES DESSERTS

- 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
- TARTE AU CITRON DÉSTRUCTURÉE9.00 €
SORBET AU CITRON DE SICILE ET CROQUANT AU YUZU
- GLACES 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

- 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 €
- PULPO A LA GALLEGA8.00 €
- 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 €

PLATOS

- FILETE DE ATÚN, LACADO MISO MIEL20.00 €
CACAHUETES 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 PESTO DE ALBAHACA17.00 €
ACEITE DE BAYAS VERBENA, PARMESANO
- CASSOULET DE CASTELNAUDARY, CON CONFITES DE CERDO Y PATO ...23.00 €
SERVIDO CON SU ENSALADA 
- TÁRTARO DE BUEY 180G PARA SAZONAR, PATATAS FRITAS 18.50 €
- 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 17.00 €
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 18.90 €
- ENTRECOT 300GR, PATATAS FRITAS Y ENSALADA 24.90 €

ENTRADAS

- 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 FRÍA GUISANTES12.00 €
ACEITE DE MENTA Y SORBETE DE CHILE DE ESPELETTE
- CARPACCIO DE BUEY Y PARMESANO..... 12.00 €
ENSALADA RÚSTICA, ACEITE DE OLIVA CON SABOR A TRUFA
- TÁRTAR DE SALMÓN15.00 €
AGUACATE Y SEMILLAS DE SÉSAMO TOSTADAS, ALBAHACA Y PAN TOSTADO
- BURRATA Y TÁRTARO DE TOMATE8.00 € VINAGRETA
AGRIDULCE DE FRAMBUESA

POSTRES

- 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
- TARTA DE LIMÓN DESESTRUCTURADA9.00 €
SORBETE DE LIMÓN SICILIANO Y CRUJIENTE DE YUZU
- HELADOS CON CREMA BATIDA CASERA :
- VAINILLA, CHOCOLATE, FRESA, CARAMELO, - 2 BOULAS6.00 €
- RON-UYA, SORBETE DE LIMÓN, SORBETE DE PERA - 3 BOULAS8.50 €

MENÚS

LE TWICK'

DE LUNES A VIERNES MEDIODÍA

MENÚ COMPLETO 26 € - ENTRADAS & PLATOS 21 € - PLATOS & POSTRES 21 €

ENTRADOS & PLATOS À LA PIZARRA, POSTRE DEL DIA

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
OU HAMBURGUESA, PATATAS FRITAS
OU SALCHICHA, PATATAS FRITAS

CHURROS CON CHOCOLATE
OU HELADOS 1 BOLA

 ORIGEN FRANCIA



MENU OF TWICKENHAM


TAPAS

- IBERIAN HAM AND PARMESAN CROQUETAS6.00 €
- COMPOSITION OF IBERIAN COLD CUTS FROM BELLOTA :
 - PALETTA, CHORIZO, SALCHICHON 1 PERSON.....8.00 €
 - 2 PERSONS....15.00 €
- PAN CON TOMATE5.00 €
- FRIED PADRON PEPPERS, Y FLEUR DE SEL5.00 €
- OCTOPUS IN THE GALLEGA8.00 €
- DUO OF CHEESES : OSSAU-IRATY, MANCHEGO7.00 €
- SQUID FRITTERS ROMAN STYLE6.00 €
- RAZOR CLAMS PERSLAY A LA PLANCHA7.00 €
- SQUID NUGGETS COATED WITH CRISPY BREADCRUMBS8.00 €

MAIN COURSES

- TUNA STEAK WITH MISO AND HONEY20.00 €
ROASTED PEANUTS, SESAME OIL, RISOTTO WITH LEMON
- ST PIERRE FILLET AND BLACK RICE FORBIDDEN23.00 €
RED WINE SAUCE AND FRESH THYME
- POTATO GNOCCHI WITH BASIL PESTO17.00 €
OIL WITH BERRIES VERBENA, PARMESAN
- CASSOULET DE CASTELNAUDARY, WITH CONFIT OF PORK AND DUCK ..23.00 €
SERVED WITH SALAD 
- BEEF TARTAREF 180G TO SEASON, FRIES 18.50 €
- DUCK Tournedos ROSSINI, ESCALOPE OF FOIE GRAS24.00 €
RED WINE SAUCE FROM CORBIÈRES, HONEY AND HIBISCUS FLOWERS, SWEET BUTTER GRAINED POTATOES
- TWICK'BURGER, IN A BLACK BREAD, COMTÉ CHEESE 17.00 €
AND CREAM OF BLUE CHEESE, CONFIT OF SMOKED ONIONS BBQ, SUNDRIED TOMATOES
GRILLS PEPPER, BBQ, CEP, OR BLUE AUVERGNE SAUCE OF YOUR CHOICE
- PLUMA OF IBERIAN PORK 200GR, FRENCH FRIES AND SALAD22.90 €
- DUCK BREAST 200GR, FRENCH FRIES AND SALAD 18.90 €
- ENTRECÔTE 300GR, FRENCH FRIES AND SALAD 24.90 €

STARTERS

- FOIE GRAS OF DUCK, TOASTED BREAD AND CHUTNEY19.00 €
DATE CHIFFON WITH 4 SPICES
- SALADE CÉSAR: ROMAINE LETTUCE, QUAIL EGGS12.00 €
CHICKEN SUPREME WITH FRESH THYME, OLIVE OIL CROUTONS, ANCHOVY SAUCE, PARMESAN
- L'OCCITANE10.00 €
CANDIED POULTRY GIZZARDS AND SMOKED DUCK BREAST, CURLY SALAD, GRANNY APPLES, CANDIED TOMATOES, ROASTED PINE NUTS
SUPPLEMENTARY FOIE GRAS: 9.00 €
- COLD SOUP OF PEAS10.00 €
MINT OIL AND SORBET WITH ESPELETTE PEPPER
- BEEF CARPACCIO AND PARMESAN 12.00 €
ARUGULA SALAD, TRUFFLE-FLAVOURED OLIVE OIL
- SALMON TARTARE15.00 €
AVOCADO AND TOASTED SESAME SEEDS, BASIL AND TOAST
- BURRATA AND TOMATO TARTARE8.00 €
SWEET AND SOUR RASPBERRY DRESSING

DESSERTS

- CHEESE PLATE8.00 €
- GOURMET COFFEE9.50 €
- CRÈME BRÛLÉE7.50 €
- PROFITEROLES «CHOUX CRAQUELIN»8.00 €
HOT CHOCOLATE, PRALINE AND VANILLA ICE CREAM
- CASSOULET ICED: RHUM-RAISIN OR CHERRY AMARENA8.00 €
- CHOCOLATE FONDANT9.00 €
LEMONGRASS CREAM AND RASPBERRY SORBET
- TWICKENHAM DELICE RUGBY9.50 €
CHOCOLATE SHELL, MIXED RED FRUIT WITH YUZU BARK, PISTACHIO BISCUIT
- «CAFÉ LES JOIES»: 3 TEXTURES, 2 TEMPERATURES9.00 €
ICED COFFEE, ICED COFFEE INFUSION CARDAMOM, ESPUMA LATTE, AND HOT COFFEE
- RUM BABA9.00 €
VANILLA CREAM AND BLOND GRAPES
- UNSTRUCTURED LEMON PIE9.00 €
SICILIAN LEMON SORBET AND CRUNCHY YUZU
- ICE CREAM WITH HOMEMADE CHANTILLY:
 - VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, CARAMEL, - 2 SCOOPS6.00 €
 - RUM AND GRAPE, LEMON SORBET, PEAR SORBET - 3 SCOOPS8.50 €

MENUS

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

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

CASSOULET DE CASTELNAUDARY,
WITH CONFIT OF PORK AND DUCK

CASSOULET ICED: RHUM-RAISIN OR CHERRY AMARENA

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

