

# ASADO

ÉTÉ 2022

TOUS LES JOURS | 12H-14H | 19H-21H30

## ... UN GRILL OCCITAN ...

L'Occitanie offre un patrimoine agricole unique. Des Pyrénées aux pâturages de l'Aubrac en passant par la Méditerranée, notre région regorge d'une profusion unique au monde de produits ancrés dans l'excellence. Nous sublimons cette abondance avec des cuissons au charbon de bois pour vous offrir le meilleur des grillades méditerranéennes.

## PETIT-DÉJEUNER

L'Asado est ouvert à tous pour le petit-déjeuner. Commencez votre journée avec d'excellentes boissons chaudes, des croissants et pâtisseries tout droit sortis de nos fours, confitures maison, produits laitiers, fruits de saison, céréales, fromages et charcuterie de notre région. Le petit-déjeuner est servi de 8h à 10h tous les jours. Réservation conseillée.

## ASSIETTES APERITIVES

12 HUITRES DE BOUZIGUES N°3 : citron yuzu, perles de vinaigre à l'échalotte & vinaigrette Matsuhisa 25€

BRASUCADE DE MOULES DE BOUZIGUES 12€

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA FERME DU MONT CAPELL 15€

CAVIAR D'AUBERGINES BRAISÉES, TAPENADE DE POIVRONS GRILLÉS 12€

BISCUITS SABLÉS AU PARMESAN DE RODEZ 10€

## ENTRÉES

- GRAVLAX DE TRUITE, betterave et agrumes 14€
- OS À MOELLE PAIN GRILLÉ, ail confit à la braise 12€
- ASPERGES VERTES GRILLÉES, jaune œuf au sel de Gruissan 12€
- BURRATA, COULIS DE TOMATES, noisettes torréfiées, fabacées à la braise 16€

## PAINS SPECIAUX

UN PAIN DE CAMPAGNE AU LEVAIN ET FARINE LABEL ROUGE  
VOUS SERA SERVI À TABLE

BAGUETTE GRILLÉE  
huile d'olive du moulin de Fabi,  
thym et fleur de sel de Gruissan 5€

PAIN DE CAMPAGNE  
au levain braisé, beurre aux  
oignons brûlés 5€

## SALADES

Entrée 13€ | Plat 17€

POUSSES D'ÉPINARD, GRAINES DE  
TOURNESOL, BETTERAVES, GRENADE,  
LÉGUMES À LA BRAISE, VINAIGRETTE  
AU MIEL, POIVRE DE TASMANIE

ARTICHAUTS GRILLÉS,  
SALADE ROQUETTE, GROSEILLE,  
SUIPONS, POULPE

SALADE CÉSAR AU POULET FERMIER  
LABEL ROUGE GRILLÉ, CROÛTONS,  
PARMESAN DE RODEZ, SAUCE CÉSAR

## ... BURGER ...

### BURGER AU BŒUF DE L'AUBRAC

Pain brioché, Saint Nectaire, salade, tomate,  
pommes de terre rôties aux herbes du château 19€

## MENU ENFANT

GRILLADE AU CHOIX suprême de poulet grillé ou pêche du jour  
DESSERT glace ou sorbet maison (1 boule)  
BOISSON jus de fruit  
15€

## LE GRILL

... NOS VIANDES ET POISSONS SONT CUITS  
AU CHARBON DE BOIS DURABLE.

CHOISISSEZ VOTRE MORCEAU QUI SERA ACCOMPAGNÉ D'UN  
ENSEMBLE DE LÉGUMES DE SAISON & AJOUTEZ UNE SAUCE ...

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR LES PIÈCES SPÉCIALES

## VIANDES

Nos viandes sont originaires de notre région et des Pyrénées.

- BAVETTE D'ALOYAU DE VEAU au poivre de timut 21€
- ENTRECÔTE DE PORC DUROC 23€
- PLUMA DE PORC NOIR 27€
- CARRÉ D'AGNEAU fumé aux herbes du potager 23€
- PICANHA DE BŒUF, chimichurri 28€
- ENTRECÔTE, thym et romarin du domaine 30€

— Votre serveur peut vous présenter nos viandes en cave de maturation.

## OU POISSONS

Nos poissons sont pêchés en mer Méditerranée

- FILETS FUMÉS DE MAQUEREAU 21€
- SEICHES GRILLÉES et chorizo de porc Duroc 26€
- TENTACULES DE POULPE GRILLÉES, olives noires Lucques  
de Bize-Minervois 25€
- JOUES DE LOTTES RÔTIES au beurre noisette, fumées au foin 26€
- POISSON ENTIER GRILLÉ selon arrivage, beurre meunière aux algues 29€

## & GARNITURES

— Votre viande ou poisson sera accompagné pommes de terre rôties  
légumes braisés, frais et de saison.

## & SAUCES FAITES MAISON

- CHIMICHURRI aux herbes de garrigue
- AÏOLI à l'ail confit
- ROMESCO au poivron, tomate et oignon
- KETCHUP à la tomate et ail fumé
- BARBEGUE à la mélasse et paprika fumé

## EAU À VOLONTÉ 1,5€/personne

Dans une démarche éco-responsable nous avons décidé de vous servir  
une eau plate et pétillante de dégustation microfiltrée produite et  
embouteillée sur place. Gratuite pour les enfants.

— Retrouvez nos fournisseurs au verso du menu.

Allergènes : notre personnel est à votre disposition pour tous renseignements.

CHOISISSEZ VOTRE VIANDE — 01 — CHOISISSEZ VOTRE POISSON — 02 — GARNITURES — 03 — AJOUTEZ UNE SAUCE

• IMPRIMÉ SUR UN PAPIER 100% RECYCLÉ •



# ASADO

## ... FROMAGE ...

**SÉLECTION DE FROMAGES RÉGIONAUX**, fruits secs, chutney • 15€

## ... DESSERTS ...

**CHEESECAKE**, abricot en compotée et glacé • 12 €

**SOUPE DE PASTÈQUE** à la verveine, pastèque braisée, glace verveine et tuile croustillante • 12€

**TARTE FINE À LA PÊCHE** glace Romarin • 13€

**CHOCOLAT CRÉMEUX** Valrhona sorbet menthe du jardin et brownies aux pignon de pin • 15€

### **GLACES & SORBETS MAISON**

2 boules • 5€ | 3 boules • 7€

GLACES : chocolat, vanille, romarin, verveine

SORBETS : fraise, menthe du jardin, abricot

# ASADO

SUMMER 2022

EVERYDAY | 12PM-2PM | 7PM-9.30PM

## ... AN OCCITAN GRILL ...

Few places enjoy such an extraordinary agricultural heritage as Occitanie. From the Pyrénées to the Mediterranean, the pastures of the Aubrac and everywhere in between, our beautiful region offers a breadth and depth of produce found in very few places on earth. To this phenomenal bounty we marry precision charcoal and wood fired grills to bring you the very best of Mediterranean grillade tradition. We hope you enjoy your visit.

## BREAKFAST

Asado is open for breakfast for both residents & non residents. Start your day with excellent coffee & tea, croissants & pastries straight from our ovens, homemade preserves, fresh dairy, seasonal fruit, cereals, regional cheeses & charcuterie. Breakfast is served from 8-10am every day. Reservations advised.

## ASSIETTES APERITIVES

12 BOUZIGUES N°3 OYSTERS: yuzu, vinegar & shallot perles, Nobu vinaigrette 25€  
BRASUCADE OF BOUZIGUES MUSSELS 12€  
SELECTION OF MONT CAPELL CHARCUTERIE 15€  
BRAISED AUBERGINE CAVIAR, GRILLED PEPPER TAPENADE 12€  
PLATE OF RODEZ PARMESAN BISCUITS 10€

## STARTERS

- **TROUT GRAVLAX**, with beetroot and citrus fruit 14€
- **ROASTED MARROW BONE**, Gruissan sea salt, braised sourdough 12€
- **GRILLED GREEN ASPARGUS**, egg yolk with Gruissan salt 12€
- **BURRATA, TOMATO GOULIS**, roasted hazelnuts, braised lupins 16€

## SALADES

Starter 13€ | Main 17€

**SPINACH LEAVES, BEETROOT, POMEGRANATE, BRAISED VEGETABLES, SUNFLOWER SEEDS, HONEY AND TASMANIAN PEPPER DRESSING**

**BABY CUTTLEFISH, OCTOPUS, GRILLED ARTICHOKE, ROCKET LEAVES & REDCURRANTS**

**ROASTED CHICKEN CAESAR SALAD CROUTONS, RODEZ PARMESAN**

## SPECIALITY BREADS

FRENCH COUNTRY-STYLE BREAD WILL BE SERVED AT THE TABLE

### FLAME GRILLED BAGUETTE

with Fabi olive oil, Gruissan sea salt & thyme €5

### BRAISED SOURDOUGH

with burnt onion butter €5

## ... BURGER ...

### PURE AUBRAC BEEF BURGER

Brioche bun, Saint-Nectaire, salad, tomato, roasted new potatoes with garden herbs 19€

## CHILDREN'S MENU

**CHOOSE FROM THE GRILL** Fish of the day or grilled chicken supreme

**DESSERT** Homemade icecream or sorbet (1scoop)

**DRINK** Fruit jus

15€

## LE GRILL

... ALL OF OUR MEAT & FISH IS COOKED OVER SUSTAINABLE CHARCOAL.

CHOOSE A CUT, LET US ADVISE YOU ON SEASONAL SIDES & ADD A SAUCE (SAUCES SERVED ON THE SIDE) ...

ASK YOUR WAITER/WAITRESS FOR OUR SPECIALS

## MEAT CUTS

 All of our meats are sourced from the Aveyron and the Pyrénées

**VEAL FLANK STEAK**, timut pepper 21€  
**DUROC PORK ENTRECOTE** 23€  
**BLACK PORK PLUMA** 27€  
**SMOKED LAMB CHOP** garden herbs 23€  
**BEEF PIGANHA**, chimichurri 28€  
**ENTRECOTE** thyme and rosemary 30€

Ask your server about our selection of speciality meats maturing in our maturation cave.

## OR FISH CUTS

 All our fish comes from the Mediterranean

**SMOKED MACKEREL FILLET** 21€  
**CUTTLEFISH** and Duroc pork chorizo 26€  
**OCTOPUS TENTACLES**, black Lucques olives from Olibou 25€  
**ROASTED MONKFISH CHEEK** with hazelnut butter, smoked hay 26€  
**ROASTED FISH OF THE DAY**, seaweed beurre menunière 29€

## & SIDES TO SHARE

Your meat or fish dishes will be accompanied by roast potatoes & seasonal vegetables prepared in our ovens.

## & HOMEMADE SAUCES

Fresh garrigue **CHIMICHURRI**  
Confit garlic **AÏOLI**  
Catalane **ROMESCO**  
Tomato & smoked garlic **KETCHUP**  
Molasses & smoked paprika **BARBECUE**

## UNLIMITED WATER

 1,5€/person

As part of our commitment to the environment our still and sparkling waters are produced and bottled on site using a special microfiltration system which saves a huge amount of glass and plastic waste. No charge for children.

Find out more about our suppliers on the back of the menu. Do not hesitate to ask your server about allergens in our dishes.

PICK ONE → OR → PICK ONE → ADD SIDES → ADD ONE

PRINTED ON 100% RECYCLED PAPER



# ASADO

## ... CHEESE ...

**REGIONAL CHEESES** with dried fruits & chutney • 15€

## ... DESSERTS ...

**CHEESECAKE**, apricot compote and ice cream • 12€

**WATERMELON SOUP** with verbena, braised watermelon, verbena ice-cream & crispy biscuits • 12€

**FINE PEACH TART**, rosemary ice cream • 13€

**VALRHONA CREAMY CHOCOLATE**, garden mint sorbet and pine nut brownies • 15€

### **HOMEMADE ICE-CREAMS & SORBETS**

2 scoops • 5€ | 3 scoops • 7€

ICE CREAM : chocolate, vanilla, rosemary, verbena

SORBETS : strawberry, garden mint, apricot