

« Bienvenue au **QUATRE 45** !
Ici, ma cuisine est simple, généreuse
et faite avec passion.

Profitez, savourez...
et surtout, régalez-vous ! »

Pierre Laurent Cantegrel



Le Bistrot à Partager

Petit déjeuner **LE QUATRE 45**

EXPRESS SUCRÉ

5€

1 boisson chaude

Café / Déca / Thé / Infusion / Chocolat

1 jus de fruits pressés

1 viennoiserie

OU

Tartine

Beurre / Confiture / Nutella

EXPRESS SALÉ

9€

1 boisson chaude

Café / Déca / Thé / Infusion / Chocolat

1 jus de fruits pressés

Oeufs au plat / Bacon

Tartine beurre / Jambon

Pain sans gluten à la demande.

La liste des allergènes est consultable auprès de nos serveurs. Taxes et service compris.

Petit Déjeuner **LE QUATRE 45**

SUCRÉ / SALÉ

Viennoiserie	1€
Oeufs au plat	3.50€
Tartine beurre / Confiture	2.50€
Tartine beurre / Jambon	3.50€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, ristretto, allongé, déca	1.50€
Double café	3€
Thé / Infusion	3€
Noisette	1.70€
Café crème	3.50€
Cappuccino	3.50€
Café frappé	4€
Café Latte frappé Vanille / Caramel / Noisette	4€
Chocolat chaud	3€

SOFTS

Jus de fruits pressés 20 cl	3.50€
Jus de fruits Pago 20 cl	3.50€
Coca 33 cl	3.50€
Coca Zéro 33 cl	3.50€
Coca Cherry 33 cl	3.50€
Fuze Tea 25 cl	3.50€
Perrier 33 cl	3.50€
Schweppes Agrumes 25 cl	3.50€
Fanta 25 cl	3.50€
Orangina 25 cl	3.50€
Oasis Tropical 25 cl	3.50€
Tonic Fever Tree 20 cl	3.50€
Limonade / Diabolo 25 cl	3€
Sirop à l'eau 25 cl	2.50€

Carte LE QUATRE 45

ENTRÉES

	Pied de cochons	8€
ⓧ Ⓜ	Tartare de Saint Jacques	9€
ⓧ	Fricassée de coeurs de canard	7€
ⓧ	Escabèche de daurade, condiment cajou	9€

SALADES

	PETITE	GRANDE
Salade César maquereau	8€	15€
Salade César poulet	8€	15€
Salade Niçoise	8€	15€

PLATS

Tartare de boeuf (préparé sur demande)	16€
Aubergines au chèvre façon hasselback	16€
ⓧ Onglet de boeuf échalottes	17€
ⓧ Mulet au fenouil jus d'agrumes	18€

GRILLADES

Entrecôte	24€
Faux filet	21€
Magret de canard du Sud Ouest	22€
Saucisse d'Aussonne, frites	16€
Côte de veau	25€
Côte de porc de la Ferme de Cambes ⁽¹⁾	22€
Rognon de veau Persillade ou Sauce moutarde	19€

Accompagnements : frites, purée, riz, légumes grillés de saison, salade
Sauces : roquefort, moutarde, poivre

⁽¹⁾ Eleveur de porcs noirs à Gontaud-de-Nogaret (47400)

Pain sans gluten à la demande.

La liste des allergènes est consultable en fin de carte.

DESSERTS

ⓧ Panna Cotta Fruits rouges ou Caramel beurre salé	6€
ⓧ Riz au lait	6€
Mousse au chocolat	6€
Ile flottante	6€
Citron meringué	6€
Baba au rhum*	6€
Assiette de 3 fromages	6€

DESSERTS GLACÉS

Dame blanche	8€
Chocolat liégeois	8€
Café liégeois	8€
Coupe colonel*	9€
1/2/3 boules	3/5/7€

Parfums : vanille, chocolat, café, caramel salé, pistache, rhum raisins, menthe chocolat, yaourt bulgare, noix de coco, fraise, framboise, citron, mangue, passion

ⓧ Sans gluten

Ⓜ Végétarien

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
La loi interdit la vente d'alcool aux mineurs. Taxes et service compris.

Menus **LE QUATRE 45**

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert

21€

1 Entrée + 1 Plat / 1 Plat + 1 Dessert

18€



Boissons LE QUATRE 45

COCKTAILS 12 CL

Mojito	8.50€
Cuba Libre	8€
Aperol Spritz	6€
Saint Germain Spritz	9€
Americano	6€
Negroni	7€
Irish coffee	8€
Gin Tonic	6/8/9/11€
Tanqueray / Bombay / Hendricks / Botanist	

BAR À WHISKY 4 CL

Clan Campbell	5.50€
Jack Daniel's	7€
Monkey Shoulder	7€
Cardhu	8€
Knockando	8€
Lagavulin	8€
Nikka	8€
Togouchi	8€
Akaski	8€

BAR À RHUM 4 CL

Havana 3 ans	5.50€
Havana Especial	6€
Pacto Navio	6€
Kraken	7€
Don Papa	8€
Diplomatico	8€
Bumbu Original	8€
Zacapa 23 Solera	10€

BIÈRES À LA PRESSION

Heineken 25/50 cl	3.50/6€
Affligem 25/50 cl	4/7€
Gallia blanche 25/50 cl	3.50/6€
Gallia IPA 25/50 cl	4/7€
Bière du moment 25/50 cl	4/7€

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken sans alcool 33 cl	5€
Desperados 33 cl	6€
Jade sans gluten 33 cl	6€

SOFTS

Jus de fruits pressés 25 cl	3.50€
Jus de fruits Pago 20 cl	3.50€
Coca 33 cl	3.50€
Coca Zéro 33 cl	3.50€
Coca Cherry 33 cl	3.50€
Fuze Tea 25 cl	3.50€
Perrier 33 cl	3.50€
Schweppes Agrumes 25 cl	3.50€
Fanta 25 cl	3.50€
Orangina 25 cl	3.50€
Oasis Tropical 25 cl	3.50€
Tonic Fever Tree 20 cl	3.50€
Limonade / Diabolo 25 cl	3€
Sirop à l'eau 25 cl	2.50€

APÉRITIFS

Ricard 2 cl	2.50€
Martini Blanc / Rouge / Rosé 6 cl	4€
Lillet Blanc / Rouge 6 cl	3€
Porto Blanc / Rouge 6 cl	4€
Muscat 6 cl	3€
Campari 6 cl	4€
Suze 4 cl	3€
Picon bière 50 cl	8€
Kir vin blanc Cassis / Framboise / Pêche / Mûre 12 cl	4€
Kir Royal Cassis / Framboise / Pêche / Mûre 12 cl	9.50€

BOISSONS CHAUDES

Café, expresso, ristretto, allongé, déca	1.50€
Double café	3€
Noisette	1.70€
Thé / Infusion	3€
Café crème	3.50€
Cappuccino	3.50€
Café frappé	4€
Café latte frappé	4€
Vanille / Caramel / Noisette	
Chocolat chaud	3€

DIGESTIFS 4 CL

Get 27	5€
Get 31	5€
Cabanel Menthe / Citron	6€
Armagnac Sempé VSOP	8€
Armagnac Clés des Ducs XO	9€
Cognac Hennessy	8€
Limoncello	5€
Manzana	5€
Baileys	5€
Eau de vie de poire	6€
Eau de vie de prune	6€

EAUX

Abatilles gazeuse 75 cl	5€
Abatilles plate 75 cl	5€
Badoit 50 cl	3€
Evian 50 cl	3€

Vins LE QUATRE 45

VINS BLANCS

	VERRE 13cl	BOUTEILLE 75cl
AOP Madiran « La réserve de Bouscassé » Alain Brumont		24€
AOC Jurançon Château Jolys (sec)		20€
IGP Côtes de Gascogne Domaine de Joÿ (moelleux)	4€	19€
AOC Pessac-Leognan La Terrasse de la Garde		25€
AOC Savennières Domaine Jo Python		21€
AOP Bourgogne Aligoté Antoine Barrier	4€	17€
AOP Chablis « Les Voléry » Durup		26€
AOP Côtes du Rhône Romain Duvernay	4€	16€
IGP Pays D'Oc « Chardo » Sieur d'Arques	3€	15€
IGP Pays D'Oc « Première » Puech Haut		19€

VINS ROUGES

AOC Cahors « La part des biches » Clos Triguedina	4€	17€
AOP Madiran « Osmose » Château Viella		22€
AOC Montagne Saint Emilion « Château Treytins »	Coup de cœur 6€	30€
AOC Médoc « Les Grands Chênes » Bernard Magrez		24€
AOC Haut-Médoc « Moulin du Château la Lagune »	4€	32€
AOC Lalande de Pomerol « Château Garraud »	Coup de cœur 6€	38€
AOP Bourgueil « Les Gravières »	4€	20€
AOP Haute Côtes de Beaune Antoine Barrier		22€
AOP Macon Igé Domaine Rochebin	4€	20€
AOC Saint Joseph La Réserve des Dolia	4€	25€
AOP Côte du Rhône Le Petit Ecureuil	4€	17€
AOP Pic Saint Loup « Altitude 140 »		18€
AOP Corbières Castelmaure		16€
AOP Terrasse du Larzac « Les IV Pierre » Domaine d'Archimbaud		25€
IGP Pays D'Oc « Première » Puech Haut		19€

VINS ROSÉS

IGP Côteaux et Terrasses de Montauban	4€	18€
« Pur Syrah » Domaine de Montels		
IGP Pays d'Oc « Première » Puech Haut	4€	19€

CHAMPAGNES

Canard Duchène Brut	9€	35€
Laurent Perrier Brut		50€
Nicolas Feuillate Blanc de Blanc		45€
Moët & Chandon Rosé Impérial		65€

Pause sucrée / salée

LE QUATRE 45

SUCRÉ

Crêpe nature	2€
Crêpe sucre ou confiture Fraise / Framboise / Abricot	2.50€
Crêpe Nutella	3€
Gaufre nature	3€
Gaufre sucre glace ou confiture Fraise / Framboise / Abricot	3.50€
Gaufre Nutella	4€

Toutes nos crêpes et gaufres peuvent être accompagnées d'une pointe de chantilly (+0,50€).

SALÉ

Croque monsieur	5€
Bagel du jour	6€
Brushetta du jour	6€
Assiette de jambon	12€
Assiette de fromages	10€
Assiette mixte	20€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, ristretto, allongé, déca	1.50€
Double café	3€
Noisette	1.70€
Thé / Infusion	3€
Café crème	3.50€
Cappuccino	3.50€
Café frappé	4€
Café latte frappé Vanille / Caramel / Noisette	4€
Chocolat chaud	3€

Pause sucrée / salée

LE QUATRE 45

SOFTS

Jus de fruits pressés 25 cl	3.50€
Jus de fruits Pago 20 cl	3.50€
Coca 33 cl	3.50€
Coca Zéro 33 cl	3.50€
Coca Cherry 33 cl	3.50€
Fuze Tea 25 cl	3.50€
Perrier 33 cl	3.50€
Schweppes Agrumes 25 cl	3.50€
Fanta 25 cl	3.50€
Orangina 25 cl	3.50€
Oasis Tropical 25 cl	3.50€
Tonic Fever Tree 20 cl	3.50€
Limonade / Diabolo 25 cl	3€
Sirop à l'eau 25 cl	2.50€

BIÈRES À LA PRESSION

Heineken 25/50 cl	3.50/6€
Affligem 25/50 cl	4/7€
Gallia blanche 25/50 cl	3.50/6€
Gallia IPA 25/50 cl	4/7€
Bière du moment 25/50 cl	4/7€

BIÈRES BOUTEILLES

Heineken sans alcool 33 cl	5€
Desperados 33 cl	6€
Jade sans gluten 33 cl	6€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
La loi interdit la vente d'alcool aux mineurs. Taxes et service compris.