CARTE LIMO

L'après-midi à la Cité

Une pause gourmande, du goûter au début de soirée

NOS SMOOTHIES — 6,50 €

Raspberry Heaven
Pomme, framboise, mangue et myrtille

Golden Glow
Mangue, orange, papaye, crème de coco, citron, gingembre, piment rouge et curcuma

Pineapple Sunset
Ananas, mangue et papaye

Green Reviver
Banane, chou kale, mangue et citronnelle

Coconut Crush
Ananas, lait de coco

Dazzling Dragon
Fruit du dragon, mangue, banane, pomme, citron vert et myrtille sauvage

Berry Cherry
Cerise, banane, fraise et cassis

Strawberry Fantasy
Fraise, banane

Le goûter, tout simplement

CRÊPES

Sucre	3 €
Confiture de fraise	4 €
Nutella	4 €
Rhum	4 €

GAUFRES

Sucre	4 €
Confiture de fraise	5 €
Nutella	5 €

NOS GLACES ARTISANALES LOCALES: pots de 130ml — 6,50 €

Vanille, chocolat, fraise, citron, mangue, natelosso

À PARTAGER

Assiette de churros maison à la pomme de terre	12 €
Fuet catalan	7 €
Houmous de pois chiches du Lauragais	9 €

Pour les plus grandes faims, demandez aussi notre carte de restaurant.



Au four Saint Louis

Les boissons

De la pause gourmande au petit apéritif

APÉRITIFS

Sangria maison	5 €
Kir / kir bulle	6 € / 8,50 €
Muscat / martini rouge ou blanc	5 €
Ricard	3,50 €
Coupe de blanquette de Limoux	7,50 €
Or-Kina (liqueur carcassonnaise)	8 €

BIÈRES

San Miguel blonde, pression 25 cl / 50 cl	4 € / 8 €
Se Canto IPA 25 cl / 50 cl Bière artisanale locale	5,50 € / 5,90 €
Bières artisanales 33 cl Blonde, brune, blanche, ambrée...	7,50 €
Desperados 33 cl	8 €
Bière sans alcool 1664 33cl	5 €

VINS AU VERRE

Rouge, rosé ou blanc	5 €
Blanc moelleux ou chardonnay	7 €

SOFTS

Sirop Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, orgeat	2,50 €
Eau minérale 50 cl / 1 L Plate ou gazeuse	4 € / 6 €
Perrier 33 cl	3,70 €
Coca, Fanta, Ice Tea, Schweppes tonic Coca 33 cl, autres boissons 25 cl	4,50 €
Jus de fruits 25 cl	5 €
Local: “Carcacola” / limonade “La Pitchoune” 33 cl	5 €

COCKTAILS MAISON

Mojito	10 €
Moscow mule	10 €
London mule	10 €
Jamaican mule	10 €
Apérol spritz	9,50 €
Hugo spritz	11 €
Tanqueray tonic	12 €
Margarita	10 €
Expresso martini	10 €

SANS ALCOOL

Rosy Fraise, orange, ananas, coco	8 €
Virgin mojito	8 €

BOISSONS CHAUDES

Café / décaféiné	2,50 €
Café noisette	2,60 €
Double expresso	4,50 €
Café crème	4 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat chaud	4 €
Latte macchiato	4,80 €

CAFÉ FROID

Latte macchiato glacé	4,80 €
Café frappé	3,50 €
Sirops Noisette, caramel, vanille, etc...	+ 0,50 €

À savourer à votre rythme



Au four Saint Louis

CARTE LIMO

L'après-midi à la Cité

Une pause gourmande, du goûter au début de soirée

DOUCEURS D'HIVER

Chocolat viennois	6 €
Café viennois	6 €
Toppings au choix: *Vanille, noisette, chataigne, guimauves, etc...*	+ 0,5 €
Vin chaud aux épices	5 €



LA GOURMANDISE DU MOMENT

Tarte, cinnamon roll, muffin...
Selon l'envie du Chef



Le goûter, tout simplement

CRÊPES

Sucre	3 €
Sucre et citron	3,5 €
Confiture de fraise	4 €
Miel	4 €
Nutella	4 €
Crème de marron	4,5 €
Rhum	4 €

GAUFRES

Sucre	4 €
Confiture de fraise	5 €
Miel	5 €
Nutella	5 €
Crème de marron	5,5 €

Supplément chantilly **+ 0,5 €**

NOS GLACES ARTISANALES LOCALES: pots de 130 ml — 6,50 €

Vanille, chocolat, fraise, citron, mangue, natelloso

À PARTAGER

Assiette de churros maison à la pomme de terre	12 €
Fuet catalan	7 €
Houmous de pois chiches du Lauragais	9 €

Pour les plus grandes faims, demandez aussi notre carte de restaurant.



Au four Saint Louis

Les boissons

De la pause gourmande au petit apéritif

APÉRITIFS

Sangria maison	5 €
Kir / kir bulle	6 € / 8,50 €
Muscat / martini rouge ou blanc	5 €
Ricard	3,50 €
Coupe de blanquette de Limoux	7,50 €
Or-Kina (apéritif carcassonnais)	8 €

BIÈRES

San Miguel blonde, pression 25 cl / 50 cl	4 € / 8 €
Se Canto IPA 25 cl / 50 cl Bière artisanale locale	5,50 € / 5,90 €
Bières artisanales 33 cl Blonde, brune, blanche, ambrée...	7,50 €
Desperados 33 cl	8 €
Bière sans alcool 1664 33cl	5 €

VINS AU VERRE

Rouge, rosé ou blanc	5 €
Blanc moelleux ou chardonnay	7 €

SOFTS

Sirop Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, orgeat	2,50 €
Eau minérale 50 cl / 1 L Plate ou gazeuse	4 € / 6 €
Perrier 33 cl	3,70 €
Coca, Fanta, Ice Tea, Schweppes tonic Coca 33 cl, autres boissons 25 cl	4,50 €
Jus de fruits 25 cl	5 €
Orange, abricot, fraise, tomate	5 €
Local: “Carcacola” / limonade “La Pitchoune” 33 cl	5 €

COCKTAILS MAISON

Mojito	10 €
Moscow mule	10 €
London mule	10 €
Jamaican mule	10 €
Apérol spritz	9,50 €
Hugo spritz	11 €
Tanqueray tonic	12 €
Margarita	10 €
Expresso martini	10 €

SANS ALCOOL

Rosy Fraise, orange, ananas, coco	8 €
Virgin mojito	8 €

BOISSONS CHAUDES

Café / décaféiné	2,50 €
Café noisette	2,60 €
Double expresso	4,50 €
Café crème	4 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat chaud	4 €
Latte macchiato	4,80 €

CAFÉ FROID

Latte macchiato glacé	4,80 €
Café frappé	3,50 €
Sirops Noisette, caramel, vanille, etc...	+ 0,50 €

À savourer à votre rythme



Au four Saint Louis

CARTE LIMO

L'après-midi à la Cité

Une pause gourmande, du goûter au début de soirée

DOUCEURS D'HIVER

Chocolat viennois	6 €
Café viennois	6 €
Toppings au choix: *Vanille, noisette, chataigne, guimauves, etc...*	+ 0,5 €
Vin chaud aux épices	5 €



LA GOURMANDISE DU MOMENT

Tarte, cinnamon roll, muffin...

Selon l'envie du Chef



Le goûter, tout simplement

CRÊPES

Sucre	3 €
Sucre et citron	3,5 €
Confiture de fraise	4 €
Miel	4 €
Nutella	4 €
Crème de marron	4,5 €
Rhum	4 €

GAUFRES

Sucre	4 €
Confiture de fraise	5 €
Miel	5 €
Nutella	5 €
Crème de marron	5,5 €

Supplément chantilly + 0,5 €

NOS GLACES ARTISANALES LOCALES: pots de 130 ml — 6,50 €

Vanille, chocolat, fraise, citron, mangue, natelloso

À PARTAGER

Assiette de churros maison à la pomme de terre	12 €
Fuet catalan	7 €
Houmous de pois chiches du Lauragais	9 €

Pour les plus grandes faims, demandez aussi notre carte de restaurant.



Au four Saint Louis

Les boissons

De la pause gourmande au petit apéritif

APÉRITIFS

Sangria maison	5 €
Kir / kir bulle	6 € / 8,50 €
Muscat / martini rouge ou blanc	5 €
Ricard	3,50 €
Coupe de blanquette de Limoux	7,50 €
Or-Kina (liqueur carcassonnaise)	8 €

BIÈRES

San Miguel blonde, pression 25 cl / 50 cl	4 € / 8 €
Se Canto IPA 25 cl / 50 cl Bière artisanale locale	5,50 € / 5,90 €
Bières artisanales 33 cl Blonde, brune, blanche, ambrée...	7,50 €
Desperados 33 cl	8 €
Bière sans alcool 1664 33cl	5 €

VINS AU VERRE

Rouge, rosé ou blanc	5 €
Blanc moelleux ou chardonnay	7 €

SOFTS

Sirop Menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, orgeat	2,50 €
Eau minérale 50 cl / 1 L Plate ou gazeuse	4 € / 6 €
Perrier 33 cl	3,70 €
Coca, Fanta, Ice Tea, Schweppes tonic Coca 33 cl, autres boissons 25 cl	4,50 €
Jus de fruits 25 cl	5 €
Local: “Carcacola” / limonade “La Pitchoune” 33 cl	5 €

COCKTAILS MAISON

Mojito	10 €
Moscow mule	10 €
London mule	10 €
Jamaican mule	10 €
Apérol spritz	9,50 €
Hugo spritz	11 €
Tanqueray tonic	12 €
Margarita	10 €
Expresso martini	10 €

SANS ALCOOL

Rosy Fraise, orange, ananas, coco	8 €
Virgin mojito	8 €

BOISSONS CHAUDES

Café / décaféiné	2,50 €
Café noisette	2,60 €
Double expresso	4,50 €
Café crème	4 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat chaud	4 €
Latte macchiato	4,80 €

CAFÉ FROID

Latte macchiato glacé	4,80 €
Café frappé	3,50 €
Sirops Noisette, caramel, vanille, etc...	+ 0,50 €

À savourer à votre rythme



Au four Saint Louis