



## Menu L'Écurie

<https://lacarte.menu>

43 Boulevard Barbès, Carcassonne 11000, France  
+33468720404 - <https://restaurant-lecurie.fr>



Le *menu de L'Écurie* 's de Carcassonne contient 16 plats. En général un **repas** ou **une boisson** sur [le menu](#) coûte environ 15 €. Les catégories peuvent être consultées dans le menu ci-dessous. Le W-LAN du local est disponible sans frais, selon la météo on peut aussi bien s'asseoir dehors et prendre quelque chose à manger. Les espaces sur place sont accessibles et donc aucun problème pour les visiteurs en fauteuil roulant ou avec des handicaps physiques. Ce que [User](#) n'aime pas dans L'Écurie :

Ce restaurant installé dans de vieilles écuries depuis le début du XXe siècle a une âme..... sa cuisine n'a pas. La carte indifférente présente le cassoulet sempiternel, le cise éternel de la confite de canard et le burger très original. Heureusement, les viandes sont correctes. Toute escorte. Je conseille au chef de cuisiner. L'endroit le mérite. Service souriant et attentif. Rapport qualité prix médiocre. [Lire plus](#). L'Écurie de Carcassonne est un bar adapté pour boire une bière après la fin du travail et s'asseoir avec des amis, Tu peux aussi te réjouir de la typique délicieuse cuisine française. La plupart du temps, les burgers de ce lieu, qui sont parmi les points forts, sont proposés avec des garnitures comme les frites, des salades vertes et de chou ou des quartiers de pommes de terre, de plus, les **savoureux desserts** du restaurant brillent non seulement sur les assiettes des enfants ou dans les yeux des petits invités.

# Menu L'Écurie



## Restaurant Category

DESSERT

## Ces types de plats sont servis

POISSON

BURGER

## Entree

SALADE DE FILETS DE ROUGET À L'ESCABÈCHE 13 €

SALADE DE GAMBAS AU PIMENT D'ESPELETTE ET BEURRE DE COCA-COLA 22 €

TRANCHES DE FOIE GRAS POÊLÉES, SAUCE MADÈRE À LA CONFITURE DE FIGUES 22 €

## Plat

LAMELLES D'ENCORNETS SAUTÉES AU JUS DE PERSIL LIÉ AU BEURRE 16 €

PIÈCE DE BŒUF PLANCHÉE SAUCE ROQUEFORT, FRITES MAISON 18 €

PAVÉ DE SAUMON CUIT À L'UNILATÉRAL, FONDUE DE POIREAUX BEURRE BLANC 18 €

## Ingédients utilisés



VIANDE

CANARD

SAUMON

## Dessert



TARTE AU CITRON REVISITÉE ET SON SORBET CITRON 9 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT ACCOMPAGNÉ DE SA CRÈME ANGLAISE 9 €

TATIN MAISON BEURRE CAMEL SALÉ, GLACE À LA VANILLE 9 €

PANNA COTTA

# Menu L'Écurie



## L'Écurie

43 Boulevard Barbès,  
Carcassonne 11000, France

### Heures d'ouverture:

Lundi 12:00-14:00

Mardi 12:00-14:00

Mercredi 12:00-14:00

Jeudi 12:00-14:00 19:00-21:30

Vendredi 12:00-14:00 19:00-21:30

Samedi 12:00-14:00 19:00-21:30

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

