

BRASSERIE À 4 TEMPS

Canal du midi



Attribution : BRASSERIE-A-4-TEMPS--1-



Le chef étoilé Franck Putelat a ouvert, à l'été 2016, Portail des Jacobins, une brasserie moderne. Le chef et son second, Tony Béteille, vous proposent une cuisine traditionnelle façon "bistrot" élaborée avec des produits frais : du poisson de mer ou de rivière, des crustacés, des viandes, des abats ou encore le cassoulet maison. La carte des vins permet de découvrir les terroirs du Pays d'Oc, Corbières, Minervois, Côtes du Roussillon... Le restaurant bénéficie d'une grande terrasse ombragée.

Useful information

Category : Restaurants

Description

Michelin-starred chef Franck Putelat opened Portal des Jacobins, a modern brasserie, in summer 2016. The chef and his sous-chef, Tony Béteille, serve traditional bistronomic cuisine prepared with fresh produce: sea and river fish, shellfish, meat, offal and our homemade cassoulet (local hot-pot). The wine list is a treasure trove of local wine including Pays d'OC, Corbières, Minervois and Côtes du Roussillon. The restaurant has a lovely large shady terrace.

Geographical location



All useful information

Contact

Téléphone fixe :

+33 4 68 11 44 44

Page Facebook :

[https://www.facebook.com/
A4TempsFranckPutelat](https://www.facebook.com/A4TempsFranckPutelat)

Adresse :

2 boulevard Barbès

11000 CARCASSONNE

contact@brasseriea4temps.com

<http://www.brasseriea4temps.com>