



## CARTE DES GRANDS ENFANTS

Nous vous laissons le choix de goûter nos plats "à la carte" ou de déguster le "Menu des Grands Enfants" (Entrée, Plat et Dessert) pour 27 €

### Les Entrées 7 €

Foie gras de canard maison,  
Fleur de sel et Piment d'Espelette.

+ 1€ pour pouvoir continuer à vous proposer du canard français

◆  
Rillettes de poissons bleus aux échalotes, vinaigre de pommes.

◆  
Cheese cake de Patate douce et Panais au Jambon cru.

◆  
Tartare de Moules, sauce Huître et Coriandre,  
Galette de Pommes de terre.

### Les Plats 18 €

Pavé de Quasi de Veau, Poêlée de cardon au lard,  
Vinaigrette à l'huile de Truffe.

◆  
Longe de Magret de Canard, Mousseline de Panais  
Jus de moutarde Yuzu.

◆  
Bouillabaise de Moules, Eblysotto aux algues.

◆  
Persillade de seiches, Perles de blé crémeuses au parmesan.

### Les Desserts 6,50 €

Assortiment de Fromages.

◆  
Café Gourmand.

◆  
Une pâtisserie maison de notre vitrine  
accompagnée d'une glace artisanale.



Nos plats sont cuisinés maison à partir de produits bruts et demandent un certain temps de préparation pour le dressage. Nous vous remercions pour votre compréhension.

Prix TTC, Service inclus



## NOS SUGGESTIONS & TAPAS

### Les suggestions du moment

---

- ◆ **Tartare de Boeuf au couteau.....16€**  
Boeuf assaisonné au goût du chef accompagné de frites maison.
- ◆ **Entrecôte.....22€**  
350g servi avec frites maison, salade et une sauce à la moutarde douce.
- ◆ **Embeurré de Panais et Celeri confit.....16€**  
Accompagnée de Jambon cru et d'un sorbet au Foie gras.
- ◆ **Le chemin de fromage de chèvre .....19 €**  
Salade, Chèvres chauds, Fromage frais, glace au fromage de chèvre, Jambon cru et toasts.

### Pour grignoter avant le repas

---

- ◆ **Planche de Fromage Assortiment de 4 fromages..... 10 €**
- ◆ **Planche de Charcuterie Assortiment de 4 variétés. .... 10 €**
- ◆ **Ardoise de Foie Gras maison..... 12€**

Prix TTC, Service inclus



## NOS FORMULES

Formules Midi (sauf le week-end et jours fériés)

Plat unique : 10,50 €

Entrée, Plat **ou** Plat, Dessert : 12,80 €

Entrée, Plat et Dessert : 14,50 €

Pichet de vin  
AOP Gaillac  
(50cl) : 5,5€

Menu des P'tits Enfants 9,5 € (-12ans)

Jus de fruits **ou** Soda **ou** Sirop

(jus de pomme, orange, ananas, Coca-Cola, limonade ou eau gazeuse)

Burger servi avec des frites maison

**ou** Steak haché servi avec des frites maison  
**ou** Un plat du chef pour les gourmands.

Glace artisanale 2 boules

**ou** Dessert du moment.



Prix TTC, Service inclus

FORMULE DU MIDI &  
MENU DES P'TITS ENFANTS



## VINS & CHAMPAGNES

### Vins rouges



- ◆ L'INFINI, Braucol AOP Gaillac ..... 3,60 € ..... 12€ ..... 19 €
- ◆ LES HAUTS DE BERGELLE AOC Saint-Mont ..... 20 €
- ◆ RÉQUIEU, Domaine de Cabrol AOC Cabardès ..... 21 €
- ◆ DOMAINE DE L'OLIVETTE, Château Caraguilhes Languedoc ..... 20 €
- ◆ DOMAINE PIALENTOU AOP Gaillac ..... 25 €
- ◆ PESSAC LÉOGNAN, Château Coquillas AOP Bordeaux 2014 ..... 30 €
- ◆ Vin du moment Voir l'ardoise ..... / € ..... / €



### Vins Blancs

- ◆ HARMONIE ,Domaine de Pellehaut Côtes de Gascogne 2016..... 3,60 € ..... 19 €
- ◆ L'OMBRE FRAICHE, Domaine d'Escausses Gaillac 2016..... 20 €
- ◆ LA SOLEILLERIE Domaine Picardon (moelleux)  
Côtes de Gascogne 2015..... 3,80 € ..... 21 €
- ◆ HMMM! BLANC DE BLANCS(vin pétillant) AOP Gaillac ..... 25 €

### Vins rosés

- ◆ LE ROSÉ, Domaine de Picardon IGP Cotes de Gascogne ..... 3,60 € ..... 19 €
- ◆ CUVÉE FAVORITE, Domaine de Grandpré Côtes de Provence ..... 21 €
- ◆ GRIS BLANC, Gerard Bertrand IGP Pays d'Oc ..... 21 €
- ◆ INES, AOP Fronton ..... 21 €

### Champagnes



- ◆ Champagne Louis Constant ..... 7 € ..... 45 €
- ◆ Champagne Jacquart ..... 50 €

Prix TTC, Service inclus



## EAUX MINÉRALES & BOISSONS

### Eaux Minérales

50 cl 1 L

◆ Evian.....	4 €	6 €
◆ Badoit.....	4 €	6 €

### Boissons

#### ◆ Boissons non alcoolisées ◆

Coca-Cola 33 cl.....	3 €
Orangina 25 cl.....	3 €
Sprite 33cl.....	3 €
Schweppes Tonic, Agrumes 33 cl.....	3 €
Nestea 33 cl.....	3 €
Badoit rouge 33 cl.....	3 €
Pampryl 33 cl.....	3 €
Orange, Ananas, Pomme, ACE, Fraise, Abricot, tomate	
Sirup à l'eau.....	2 €

#### ◆ Boissons chaudes ◆

Café expresso .....	1,50 €
Double expresso .....	2,80 €
Déca, Noisette .....	1,60 €
Chocolat au lait (petit).....	2,50 €
Chocolat au lait (grand) ....	3,50 €
Cappuccino.....	3,00 €
Café crème .....	2,00 €
Thé.....	2,80 €
Irish Coffee.....	7 €

#### ◆ Bières pression ◆

	25 cl	50 cl
Heineken .....	3 €	5,50 €
Monaco, Panaché... 3 €.....	5,50 €	
Picon.....	3,50 €	6 €
Bière du moment... / €.....	/ €	/ €
Bière du moment : Voir l'ardoise		

#### ◆ Bières bouteilles ◆

Desperados 33 cl.....	4,5 €
Cubanisto 33 cl.....	4,5 €
Mort subite cerise 37,5 cl.....	5 €

#### ◆ Cocktails ◆

Cocktail de la maison.....	5 €
Mojito .....	7 €
Mojito Champagne.....	9 €
Sex on the Beach .....	7 €
Pina Colada.....	7 €
Caipirinha.....	6 €
Irish Coffee.....	7 €

#### ◆ Apéritifs ◆

Ricard, 5l 2 cl.....	2,80 €
Muscat 6 cl.....	3,40 €
Martini 6 cl.....	3,80 €
Kir vin blanc 10 cl.....	3,50 €
Kir champagne 10 cl.....	5,90 €
Champagne 10 cl.....	7 €

#### ◆ Digestifs ◆

Get 27 4 cl.....	5,50 €
Rhum 4 cl.....	5,50 €
Wiskey 4 cl.....	5,50 €
Gin 4 cl.....	5,50 €
Vodka 4 cl.....	5,50 €
Cognac 4 cl.....	5,50 €
Armagnac 4 cl.....	5,50 €
Diplomatico 4 cl.....	7 €
Gin Hendrick's 4 cl .....	7 €
Nikka 4 cl.....	7 €
Poire Williams EDV 4 cl.....	7 €

Prix TTC, Service inclus