



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 roulé au poivre, Compotée d'oignons aux oranges. + 1€ pour pouvoir continuer à vous proposer du canard français

Poêlée de Ris d'Agneau et rutabagas à l'huile de Homard.

Velouté de marrons servi façon cappuccino à l'huile de Truffe.

Filet de Maquereau mariné au vinaigre, bouquet de mâche.

Les Plats 18 €

Dos de Cabillaud rôti, écrasé de patate douce jus au vinaigre d'agrumes.

Longe de Magret de Canard, embeurré de Choux vert au lard fumé, vinaigrette aux arômes de Truffe.

Tournedos de Cerf, Polenta gratinée et marrons poelés, jus acidulé au Piment d'Espelette.

Persillade de seiches et perles de blé crémeuses au parmesan.

Les Desserts 6,50 €

Assortiment de Fromages.

Café Gourmand.

Une pâtisserie de notre vitrine maison ou de chez Rémi Reulet accompagné d'une glace au choix, chantilly

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.
- ◆ **Poêlée Gourmande de légumes d'hiver.....17€**
Accompagnée de Jambon cru et servie avec une vinaigrette de truffe.
- ◆ **Le chemin de fromage de chèvre19 €**
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 2 boules

ou Dessert du moment.



Prix TTC, Service inclus

FORMULE DU MIDI &
MENU DES P'TITS ENFANTS



VINS & CHAMPAGNES

Vins rouges



15 cl



50 cl



75 cl

- ◆ 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



10 cl



75 cl

- ◆ 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