

LES BOISSONS

Apéritifs

● Ricard (2,50 cl).....	3 €
● Whisky JB (4cl).....	5 €
● Hypocras (2,50 cl)	4,50 €
● Sambuc	4,50 €
● Muscat (2,50 cl)	3 €
● Porto (2,50 cl).....	3 €
● Martini blanc ou rouge (2,50 cl).....	3 €
● Américano (4 cl)	6 €
● Kir	3 €
● Bière Heineken (25 cl)	3 €
● Cocktail maison avec alcool	7 €
● Cocktail maison sans alcool	5€
● Orangina (25 cl).....	3 €
● Coca-cola (25 cl).....	3 €
● Jus d'oranges (25 cl).....	3 €
● Jus de pommes (25 cl).....	3 €
● Jus d'abricots (25 cl).....	3 €
● Jus de tomates (25 cl).....	3 €
● Shweppes (25 cl).....	3 €
● Perrier (25 cl).....	3 €
● Badoit (1 l).....	3 €
● Vittel (1 l).....	3 €

Digestifs

● Cognac (2,50 cl).....	5 €
● Armagnac (2,50 cl).....	5 €
● Manzanà (2,50 cl).....	5 €
● Marie Brizard (2,50 cl).....	5 €
● Eau de vie de poire (2,50 cl).....	5 €
● Get 27 (2,50 cl)	5 €
● Thé	1,80 €
● Noisette	2,20€
● Café au lait	2,20 €
● Verveine	2 €
● Café	1,80 €

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

9 € (entrée - plat et dessert)

7 € (plat et dessert)

Accompagné de grenadine

Chiffonnade de jambon de pays

ou Steak
filets de rouget

ou gâteau de pommes de terre
légumes

ou Glace vanille
Fromage blanc

LES ENTREES

- Rillettes de maquereaux aux épices, toast de tomate au parmesan..... 12,50 €
- Pressé de foie gras grillé , caramélisé et sa surprise de betterave 14 €
- Autour du boudin (superposition de boudin chaud et de pommes , verrine onctueuse de boudin aux pommes) 13 €
- Poêlée de gambas aux épices douces, sésame doré et piquillos
(8 pièces)..... 17 €
(12 pièces) 20 €
- Grosses gambas poêlées aux épices et chutney fruits des îles vanillés..... 18 €
- Pépites de foie gras poêlées aux épices d'ailleurs et tarte tatin aux figues,..... 16 €
- Tartine de rogallais , jambon de pays, huile d'herbes et bouquet gourmand..... 9 €
- Roulade de boeuf gribich et mélange croquant..... 10 €
- Langoustines rôties, vinaigrette au wasabi, blinis de pommes de terre, et crème citron 18 €
- Filets de rouget à l'unilatérale, réduction de boeuf au porto, brunoise de légumes et crème ciboulette..... 15 €

LES PLATS

LES VIANDES

- Sauté d'agneau façon tajine et semoule aux mendiants 12 €
- Comme un millefeuille de boeuf en deux façons, légumes croquants et fondants 18 €
- Roulade de magret aux oignons confits et speck , et gâteau de pommes de terre..... 17 €
- Duo St Jacques et ris de veau..... 21 €
- Hamburger de foie gras poêlé, bacon de canard et cornet de chips colorés..... 20 €

LES POISSONS

- Suggestion du jour..... 17 €
- Tourneidos de saumon farci aux champignons, accompagnement du moment et crémeux aux champignons 13 €
- Filet de sole, purée de potimarron, noix de pécan caramélisé et beurre de gingembre..... 18 €

MENU A 18 €

Tartine de rogallais , jambon de pays, huile d'herbes et bouquet gourmand
ou

Roulade de boeuf gribich et mélange croquant

Sauté d'agneau façon tajine et semoule aux mendiants

ou

Tournedos de saumon farci aux champignons, accompagnement du moment et
crémeux aux champignons

*** assiette de fromage du pays (supplément 5 €) ***

Fromage blanc au miel

ou

Tarte tatin avec boule de glace à la vanille et caramel au beurre salé

Les desserts sont à commander au début du repas

MENU A 24 €

Pressé de foie gras grillé , caramélisé et sa surprise de betterave

ou

Rillettes de maquereaux aux épices, toast de tomate au parmesan

ou

Autour du boudin

(superposition de boudin chaud et de pommes et
verrine onctueuse de boudin aux pommes)

Roulade de magret aux oignons confits et speck , et gâteau de pommes de terre

ou

Comme un millefeuille de boeuf en deux façons, légumes croquants et fondants

ou

Suggestion du jour

*** Assiette de fromage du pays (supplément 5 €) ***

Fromage blanc au miel

ou

Tarte tatin avec boule de glace à la vanille et caramel au beurre salé

ou

Crème carambar et sa tuile sans oublier sa blague

ou

Le cèpe rabatole

ou

Comme un bounty (noix de coco et chocolat)

ou

« Les sorbets d'arrière » (myrtille et fleurs de sureau)

ou

Le « macarré » framboise, mousse framboise et coulis fruits rouge

Les desserts sont à commander au début du repas

MENU A 35 €

Pépites de foie gras poêlées aux épices d'ailleurs et tarte tatin aux figues,

ou

Filets de rouget à l'unilatérale, réduction de boeuf au porto,
brunoise de légumes et crème ciboulette

ou

Grosses gambas poêlées aux épices et chutney fruits des îles vanillés

Duo St Jacques et ris de veau

ou

Filet de sole, purée de potimarron, noix de pécan caramélisé
et beurre de gingembre

ou

Hamburger de foie gras poêlé, bacon de canard et
cornet de chips colorés

*** assiette de fromage du pays (supplément 5 €) ***

Dessert au choix

Les desserts sont à commander au début du repas

LES DESSERTS

A commander au début du repas

- Assiette de fromage du pays 8 €
- Crème carambar et sa tuile sans oublier sa blague 7 €
- « Les sorbets d'ariège » (myrtille et fleurs de sureau) 7 €
- Le « maçarré » framboise, mousse framboise et coulis fruits rouge 8 €
- Moelleux au chocolat mi-cuit, sorbet mangue et piment d'espelette 9 €
- Fromage blanc au miel ou coulis de fruits rouges 5 €
- Tarte tatin avec boule de glace à la vanille et caramel au beurre salé 6 €
- Cèpe rabatole 7 €
- Comme un bounty (noix de coco et chocolat) 7 €
- Tubes chocolat-noisette et chocolat chaud 7 €
- Café gourmand 6 €