La Carte

Nos entrées

L’assiette de hors d’œuvres varies bombardiere	17,00 €
La salade vegetarienne « minute »	16,00 €
Le gravlax de saumon et son bouquet de salade a la betterave rouge et tomate	18,00 €
La salade oceane aux gambas et st jacques rotis *Flambes au pastis et persilles*	22,00 €
La salade italienne tomates mozzarella di buffala, basilic (juin à septembre)	17,00 €
La salade tiede de gesiers de canard confits *Rillettes, cerneaux de noix et magret seche*	19,00 €
L’assiette terroir de cabecou de chevre sur pain toaste *Corolle de jambon de pays des monts de lacaune tomate, olives*	19,00 €
La poelee de ris d’agneau et cepes *A l’ail et persil et son bouquet de salade*	25,00 €
Le foie gras de canard cuit au naturel par nos soins	28,00 €
La salade gourmande « cocagne » *Tranche de foie gras de canard, confit de figues gésiers tièdes confits, filet de canard séché, cerneaux de noix*	26,00 €
L’assiette de foie gras de canard, toasts chauds, confit de figue, Saumon gravlax et noix de saint-jacques tièdes	32,00 €

Nos potages

La soupe de poissons de roche « maison » *Aioli, croutons et fromage rape*	17,00 €
Le potage du jour « maison »	9,50 €

Nos omelettes

L’omelette aux cepes, salade verte	19,00 €
L’omelette aux fines herbes, pommes frites	15,00 €
L’omelette au fromage, pommes frites	15,00 €

Nos cepes

Sur toutes les viandes (se renseigner sur disponibilité)

La cassolette cepes persillade en garniture possible	21,00 €

Nos spécialités

La bouillabaisse marseillaise « maison » Sur réservation *Soupe de poisson, coquillages, poissons, pommes de terre, aioli*	49,00 €
La marmite d’ecrevisses sautees aux herbes, *Flambees a l’armagnac « sur commande juillet/aout/septembre »*	30,00 €
La cassolette d’escargots « petits gris » *Cuisines a la tarnaise*	22,00 €
Le cassoulet au confit de canard *Comme on l’aime en midi-pyrenees*	24,00 €

Nos poissons

Nos poissons sont accompagnes d’un risotto croustillant,flan de saison

Le poisson du jour *(se renseigner)*	17,00 €
Le bar grille sur lit de fenouil seche *Beurre blanc « maison »*	29,00 €
Filet de dorade rotie et gambas rotis sur lit de fenouil seche	24,00 €
La truite rôtie facon grand-mere	20,00 €
Les cuisses de grenouilles sautees a l’ail et persil	27,00 €

Nos coquillages

L’assiette de 12 huitres saint vaast la hougue — 35,00 €
N°3 et son accompagnement

L’assiette de 8 huitres saint vaast la hougue, crevettes, Bulots de mer aioli — 36,00 €

L'assiette de 6 huîtres saint vaast la hougue — 20,00 €
N°3 et son accompagnement

Nos viandes

Nos sauces au choix pour viande de bœuf a la carte : Beurre maître d’hôtel,sauce girolles, béarnaise minute Nos viandes de bœuf origine francaise race a viande Sont accompagnées de pommes frites « maison » et salade verte Ou poelee de legumes

Le steack (noix de bœuf) grille ou plancha (environ 200grs) — 21,00 €

Le faux-filet de boeuf grille ou plancha (environ 300grs) — 25,00 €

L’entrecote de bœuf grillee ou plancha (environ 300grs) — 27,00 €

Le steack tartare prepare en salle (environ 180grs) — 28,00 €

Le tournedos de filet de bœuf grille ou plancha (environ 250grs) — 30,00 €

Le tournedos rossini (environ 250grs) — 34,00 €

La cuisse de canard confite « maison » — 21,00 €
comme on l’aime en midi-pyrenees (avec haricots blanc)

Le magret de canard entier roti sur sa peau — 26,00 €
Pommes frites, salade verte

Le magret de canard entier, rossini — 31,00 €
Sauce aigre douce (miel et vinaigre), pommes frites, salade verte

La cote de veau poelee sauce crème aux girolles, linguines fines — 28,00 €
Linguines fines

La fricassée de ris de veau et saint-jacques — 36,00 €
Sauce creme aux girolles et linguines fines

La piece de poitrine de veau farcie, jus de braisage réduit — 22,00 €
Pommes frites, salade verte

Nos fromages

La selection de fromages sur plateau — 10,00 €
Roquefort, bûchette de chèvre, brie, cantal, tomme d’auvergne, Saint nectaire, brebis, bleu d’auvergne, Fromagerie durroux producteur affineur depuis 1936

Les desserts a la carte

Sans supplement menu

Les glaces ou sorbet (deux boules)	8,50 €
La part de tarte de saison « maison »	8,50 €
La mousse au chocolat « maison »	8,50 €
L'ile flottante « maison »	8,50 €
La creme caramel « maison »	8,50 €
La corbeille de fruits de saison	7,50 €

Les desserts a la carte

Ou supplement menu 4.50€

Les glaces aux divers parfums (trois boules= *Vanille, chocolat, café, pistache, praliné, rhum raisin, caramel, Noix de coco, fraise, menthe.*	9,50 €
Les sorbets (3 boules) *cassis, citron, passion, mangue, framboise, poire, ananas, pêche.*	9,50 €
Le cafe gourmand	9,50 €
L'ananas frais au kirsh	9,50 €
L'omelette norvegienne « maison » plombiere flambee en salle	9,50 €
Le vacherin glace « maison » *Son coulis de fruits rouges*	9,50 €
La coupelle de meringue glacee « maison » *Sauce chocolat chaud*	9,50 €
Les profiterolles au chocolat « maison »	9,50 €
Le banana split « original » *1 boules glace vanille, 1 boule glace fraise, 1 boule glace chocolat, Banane fruit, chocolat chaud, chantilly*	9,50 €
Le cafe ou chocolat liegeois *Glace café ou chocolat, café ou chocolat chaud, crème chantilly*	9,50 €
La coupe poire belle-helene *Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud*	9,50 €
La coupe peche melba *Glace vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, crème chantilly*	9,50 €
L'after eight *Glace menthe et chocolat chaud*	9,50 €

Les coupes avec alcool a la carte

Ou supplement menu 8€

Colonel — 14,00 €
Sorbet citron arrosé de vodka

Scotland yard — 14,00 €
Glace café arrosé de whisky

Sir williams — 14,00 €
Sorbet poire arrosé d'eau de vie de poire

Lambada — 14,00 €
Ssorbet fruits de la passion, noix de coco et mangue, rhum