

La Carte d'Automne

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 <i>Flambes au pastis et persilles</i>	22,00 €
La salade italienne tomates mozzarella di buffala, basilic (juin à septembre)	17,00 €
La salade tiede de gesiers de canard confits <i>Rillettes, cerneaux de noix et magret seche</i>	19,00 €
L'assiette terroir de cabecou de chevre sur pain toaste <i>Corolle de jambon de pays des monts de lacaune tomate, olives</i>	19,00 €
La poelee de ris d'agneau et cepes <i>A l'ail et persil et son bouquet de salade</i>	25,00 €
Le foie gras de canard cuit au naturel par nos soins	28,00 €
La salade gourmande « cocagne » <i>Tranche de foie gras de canard, confit de figues gésiers tièdes confits, filet de canard séché, cerneaux de noix</i>	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 » <i>Aioli, croutons et fromage rape</i>	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 <i>Soupe de poisson, coquillages, poissons, pommes de terre, aioli</i>	49,00 €
La marmite d'ecrevisses sautees aux herbes, <i>Flambees a l'armagnac « sur commande juillet/aout/septembre »</i>	30,00 €
La cassolette d'escargots « petits gris » <i>Cuisines a la tarnaise</i>	22,00 €
Le cassoulet au confit de canard <i>Comme on l'aime en midi-pyrenees</i>	24,00 €

Nos poissons

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

Le poisson du jour <i>(se renseigner)</i>	17,00 €
Le bar grille sur lit de fenouil seche <i>Beurre blanc « maison »</i>	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 d'huitres saint vaast la hougue <i>N°3 et son accompagnement</i>	6 20,00 € 12 35,00 €
L'assiette de 8 huitres saint vaast la hougue, crevettes, Bulots de mer aioli	36,00 €

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 française race a viande Sont accompagnées de pommes frites « maison » et salade verte Ou poelee de legumes

Le steak (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 grillée ou plancha (environ 300grs)	27,00 €
Le steak 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 » <i>comme on l'aime en midi-pyrenees (avec haricots blanc)</i>	21,00 €
Le magret de canard entier roti sur sa peau <i>Pommes frites, salade verte</i>	26,00 €
Le magret de canard entier, rossini <i>Sauce aigre douce (miel et vinaigre), pommes frites, salade verte</i>	31,00 €
La cote de veau poelee sauce crème aux girolles, linguines fines <i>Linguines fines</i>	28,00 €
La fricassée de ris de veau et saint-jacques <i>Sauce creme aux girolles et linguines fines</i>	36,00 €
La piece de poitrine de veau farcie, jus de braisage réduit <i>Pommes frites, salade verte</i>	22,00 €

Nos fromages

La selection de fromages sur plateau <i>Roquefort, bûchette de chèvre, brie, cantal, tomme d'auvergne, Saint nectaire, brebis, bleu d'auvergne, Fromagerie durroux producteur affineur depuis 1936</i>	10,00 €
---	---------

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'île 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= <i>Vanille, chocolat, café, pistache, praliné, rhum raisin, caramel, Noix de coco, fraise, menthe.</i>	9,50 €
Les sorbets (3 boules) <i>cassis, citron, passion, mangue, framboise, poire, ananas, pêche.</i>	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 » <i>Son coulis de fruits rouges</i>	9,50 €
La coupelle de meringue glacee « maison » <i>Sauce chocolat chaud</i>	9,50 €
Les profiterolles au chocolat « maison »	9,50 €
Le banana split « original » <i>1 boules glace vanille, 1 boule glace fraise, 1 boule glace chocolat, Banane fruit, chocolat chaud, chantilly</i>	9,50 €
Le cafe ou chocolat liegeois <i>Glace café ou chocolat, café ou chocolat chaud, crème chantilly</i>	9,50 €
La coupe poire belle-helene <i>Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud</i>	9,50 €
La coupe peche melba <i>Glace vanille, pêche fruit, coulis de fruits rouges, crème chantilly</i>	9,50 €
L'after eight <i>Glace menthe et chocolat chaud</i>	9,50 €

Les coupes avec alcool a la carte

Ou supplement menu 8€

Colonel <i>Sorbet citron arrosé de vodka</i>	14,00 €
Scotland yard <i>Glace café arrosé de whisky</i>	14,00 €
Sir williams <i>Sorbet poire arrosé d'eau de vie de poire</i>	14,00 €
Lambada <i>Sorbet fruits de la passion, noix de coco et mangue, rhum</i>	14,00 €