



NOTRE CARTE



Nos entrées

-Foie gras de canard et ses toasts.	17,30€
-Salade verte.	3.80€
-Salade de gésiers d'oie et magret séché.	12.50€
-Salade de crottin de chèvre chaud et serrano.	12,50€
-L'entrée du moment. (voir l'ardoise)	12.50€
-Salade de noix de saint jacques.	14.50€
-Salade Hôtel du Lauragais :	14,50€
(gésier, magret séché, jambon serrano.	
-Salade landaise :	16.80€
(gésier, magret séché, Jambon serrano, foie gras)	
-Buffet de hors d'œuvres.	12.50€
-Omelette au choix. (jambon, fromage ou fine herbe)	12.50€

Nos poissons

-Pavé de saumon rôti à l'huile d'olive noire.	17.30€
-Dos de colin aux herbes rôti et son ailloli.	16.30 €
-Pavé de merlu et son ailloli.	17.30€
-Tous les poissons son accompagnés de crustacés ou coquillages.	

Nos viandes

-Faux filet de bœuf grillé.(salade verte et frite) 	17.80 €
-Le burger maison au bœuf. (black-angus)	14,80€
-Le burger maison canard et foie gras.	17,80€
-Servi avec salade verte et pomme frite.	
-Bavette de bœuf grillé et sa sauce (250gr)	15.80€
-Andouillette de Troyes véritable grillée « 5A ». (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)	15.80€
- Brochette de magret et de cœurs de canard.	15.80€
-Le plat du jour maison (sauf samedi et jour férié) (selon disponibilité)	12.80€
-Saucisse de Toulouse grillée (artisanale).	13.80€
-Magret de canard grillé (sud-ouest).	17.80€
-Cuisse de canard rôtie au four (sud-ouest).	16.80€
-Tartare de bœuf 180gr (salade verte et frites). 	17.80 €

LE BURGER

Végétarien

14,80€

Boulgour, légumes
et cheddar,
(140gr)

*Servi avec une
salade*

verte et une

poêlée de

légumes

*

LE BOEUF 17.80

€

Faux filet de bœuf

(300gr)

grillé avec sa

sauce

Ou

Steak Tartare

(180gr)

Avec une salade

verte et pomme de

terre frites

*

Origine viande garantie française, CE.



Nos spécialités

- | | |
|--|--------|
| -Foie gras de canard (maison) et ses toasts. | 17.30€ |
| -Cassoulet Royal (maison).
(saucisse de Toulouse et cuisse de canard confite) | 20.60€ |
| -Cassoulet (maison).
(saucisse et manchon de canard confit) | 18.00€ |

Le cassoulet vous sera servi avec une salade verte



Nos desserts

- | | |
|---|-------|
| -Moelleux au chocolat sur sa crème anglaise. | 5.80€ |
| -Le flan caramel maison. | 5.80€ |
| -Dessert du jour (selon disponibilité). | 5.80€ |
| -Fromage blanc et son coulis de fruit rouge. | 5.80€ |
| -Glaces et sorbets (2 boules, parfums au choix) | 5.80€ |
| -Assortiment de fromages. | 5.80€ |
| -Fruit de saison. | 4.00€ |
| - Les profiteroles. | 6.80€ |
| -Colonel, (sorbet citron et vodka). | 6.80€ |
| -La banana Split. | 6.80€ |
| -Le café gourmand. | 7.80€ |
| -Café, décaféiné. | 1.90€ |
| -Grand café. | 2,80€ |
| -Infusion / chocolat chaud. | 3.50€ |

Quelques suggestions des vins AOC:

Corbière Serres-Mazard Cuvée Origine 21,40 €
Cahors Esprit de Flore 19.60 €
Bourgueil St Nicolas les Echaillons 19.30 €
Minervois Château Astruc Ste Eulalie 20,60 €
UBY N°3 Côtes de Gascogne 15,20€

Prix net et services compris.