

**Les Frères Venault
Maxime Et Thomas**
Vous accueillent dans leur restaurant
traditionnel du lundi au samedi
pour vous faire apprécier une cuisine du
sud-ouest
et son irrésistible cassoulet



Bon Appétit

fermé le dimanche

Aperitifs

-Pousse Rapière	6.00
-Kir royal	6.00
-Kir au vin blanc	3.50
-Pastis, Ricard	3.50
-Martini	3.50
-Porto,	3.50
-Floc, Muscat, Suze	3.50
-Bière pression : Stella	3.50
-Leffe brune 25cl	3.30
-Grimbergen Blanche 25cl	3.30
-Whisky Black mountain n°1	8.50
-Whisky bullet Rye 95	5.50
-Whisky Bushmills	4.50

Sans Alcools

-Coca, Coca zéro	3.50
-Orangina	3.50
-Fuze tea	3.50
-Schweppes	3.50
-Perrier	3.50
-Sirop	2.00
-Diabolo	2.50
-Jus de fruits	3.00

Orange, pomme, ananas, abricot, tomate

Eaux

	50cl	1L
-San Pellegrino		4.00
-Badoit	2.50	4.00
-Vittel	2.50	4.00

Notre Spécialité

-Cassoulet Maison au confit de canard manchon & saucisse	20.00
-Cassoulet Royal au confit de canard cuisse & saucisse	24.00

Entrées

-Foie gras de canard maison Toasts & chutney de saison	20.00
-Salade de gésiers d'oie confits Magret séché, croutons & condiments	16.00
-Salade de chèvre chaud Jambon sec, tuile tome lotoise & condiments	16.00
-Oeuf cocotte maison Chorizo, tome lotoise	14.00
-Salade landaise Gésiers d'oie confits, jambon sec, magret séché, foie-gras, croutons & condiment	18.00

Plats

-Pavé de merlu rôti & aioli	16.00
-Faux-filet de bœuf grillé	16.00
-Saucisse de Toulouse grillée	14.00
-Brochette de magret et cœurs de canard	18.00
-Magret de canard grillé	20.00
-Cuisse de canard confite rôtie au four	16.00
-Andouillette 5A	16.00
-Burger bœuf Black-angus Steack black-angus, tome des montagnes, chutney de saison	16.00
-Burger Canard et foie-gras Escalopes de magret, tome des montagnes, chutney de saison, foie-gras poêlé	18.00
-Plat du jour (selon disponibilité)	12.00

MENU ETAPE 27 € Hors boissons

-Salade de gésiers d'oie confits

-Salade de chèvre chaud

-Œuf cocotte maison

-Cassoulet maison

-Faux-filet de bœuf grillé

-Burger bœuf black-angus

-Pavé de merlu rôti et aïoli

-Andouillette 5A

-Cuisse de canard confite rôtie au four

-Cheesecake maison & crème de rhum spéculoos

-Moelleux au chocolat maison

-Coupe de glaces 2 boules

-Flan maison au caramel

MENU ENFANT 12 € Jusqu'à 12ans

-Soda - Sirop - Diabolo

-Cheeseburger

-Nuggets de poulet

-Saucisse de toulouse grillée

-2 boules de glaces

-Moelleux au chocolat maison

Desserts

-Moelleux au chocolat maison crème anglaise et chantilly maison	7.00
-Flan caramel maison	7.00
-Cheesecake maison & crème de rhum au spéculoos	7.00
-Profiteroles maison Choux maison , glace vanille, chocolat chaud & chantilly maison	9.00
-Coupe Colonel Glace Citron, vodka & zeste de citron	9.00
-Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly maison & copeaux de chocolat	9.00
-Café Liégeois Glace vanille & café, Café expresso & chantilly maison	9.00
-Coupe Rhum Spéculoos Glace vanille et rhum raisin, crème de rhum au spéculoos, éclats de spéculoos & chantilly maison	9.00

Glace & Sorbet



2.50



5.00



7.00



Vanille

Fraise

Chocolat

Pistache

Caramel

Rhum
Raisin

Café

Nougat



Citron
Jaune



Passion



Cassis



Poire



Pomme

Vins Blanc

37.5cl

75cl

-Corbières AOP Etang des Colombes	12.00	21.00
-Côtes de Gascogne IGP UBY n°3 Colombard Ugni-blanc		18.00
-Jurançon AOC les Amours de la Reine		26.00

Vins Rosé

37.5cl

75cl

-Corbières AOP Etang des Colombes	12.00	20.00
-----------------------------------	-------	-------

Vins au verre

12.5CL

-Corbières AOP Etang des Colombes (rouge,rosé ou blanc)	4.00
-Côtes de Gascogne IGP UBY n°3 Colombard (blanc)	4.00
-Jurançon AOC les Amours de la Reine (blanc)	4.00

Vins au pichet

25cl

50cl

75cl

-Rouge, Rosé ou Blanc	3.50	6.80	10.00
-----------------------	------	------	-------

Mousseux

75cl

-Champagne Veuve de baumont	38.00
-Blanquette de limoux	18.00

Vins rouge

75cl

-Corbières AOP Etang des Colombes	21.00
-Corbières AOP Serres- Mazard cuvée Origine	23.00
-Madiran Meinjarre AOP	23.00
-Fronton AOP château BOUJAC, cuvée Alexanne, bio	22.00
-Buzet tradition AOP	18.00
-Cahors AOP Esprit de flore	22.00
-Minervois AOP Château Astruc Ste Eulalie	23.00
-Côtes du Rhône AOP les Garrigues	18.00
-Bourgeuil AOP St Nicolas les Echaillons	22.00
-Saint-Emilion AOC Les Hauts de la Gaffelière	36.00
-Châteauneuf-du-Pape AOC Clos de l'Oratoire des Papes	48.00

50cl

-Corbières AOP Serres- Mazard cuvée Origine	16.00
---	-------

37.5cl

-Corbières AOP Etang des Colombes	12.00
-Buzet tradition AOP	11.00
-Bourgeuil AOP St Nicolas les Echaillons	12.50

Digestifs et fin de repas

Cafés & thés

-Irish Cofee	9.00
Whisky, sucre de canne, café, chantilly	
-Café ou déca	2.10
-Café double	3.50
-Thés	3.00
Noir, vert, vert menthe	
-Infusions	3.00
Tilleul, verveine, camomille	

Spiritueux 4cl

-Rhum vieux hors d'age Darboussier	12.00
-Rhum Belami legacy	14.00
-Rhum panama pacifica ron 23 ans fut de bourbon	12.00
-Armagnac Domaine de Hour 6 ans	12.00
-Armagnac, cognac, calvados	6.00
-Eau de vie du pauvre Combes à Villenouvelle prune ou poire	6.00

Produits à emporter

-Cassoulet royal - 2 cuisses & 4 saucisses	2 kg	23.90
-Cassoulet Maison - 2 Manchons & 2 Saucisses	1 kg	12.50
-Cassoulet Maison - 4 manchons & 4 saucisses	2 kg	22.00
-Cuisses de canard confite - 2 cuisses	420 gr	13.60
-Foie gras de canard	190 gr	26.30