

NOS FORMULES DU MIDI

(sauf le week-end et jours fériés)



Plat unique : 10,90 €



Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert : 13,20 €

Entrée + Plat + Dessert : 14,90 €



Plat + Café gourmand : 14,90 €

- ◆ Salade de champignons, crème citronnée et muscade
- ou** Rémoulade de céleri et pomme granny.
- ou** Entrée du jour.

-
- ◆ Filet de Lieu noir, purée de pomme de terre façon brandade.
 - ou** Bavette, beurre maître d'hôtel, frites maison et salade.
 - ou** Plat du jour.

-
- ◆ Glace 2 boules.
 - ou** Salade de fruits frais.
 - ou** Assiette de fromages.
 - ou** Dessert du jour.

Pichet 50cl
AOC Gaillac
5.50€



NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Les Directs en scène



- ◆ **Magret de Canard entier**..... 17 €
Origine France. 350g, accompagné de frites maison et salade.
- ◆ **Entrecôte à la fleur de sel** 18,50 €
Provenance occitanie, 300g environ accompagnée de frites maison et salade.
- ◆ **Coustellous marinés**..... 16 €
Travers de porc mariné accompagné de frites maison et salade.
- ◆ **Poisson plat entier selon arrivage**..... 16,50 €
Limande, Carrelet ou Cardine. Accompagné de frites maison et salade.
- ◆ **Gambas à la plancha**..... 16,50 €
servis en persillade accompagnés de frites maison et salade.
- ◆ **Salade Parisienne**..... 15 €
Salade, Oeuf parfait, epinard, sauce roquefort, jambon et croutons.
- ◆ **Notre Garbure**..... 21 €
Foie-gras poêlé, Manchon et Magret de canard.
- ◆ **Coquillettes des Enfants Gâtés**..... 18 €
Coquillettes façon risotto, Dés de Jambon cuit au torchon, Mascarpone, parmesan, crème à la Truffe et copeaux de Truffe.
- ◆ **Portion de frites** 3 €

Prix TTC, Service inclus