

Menu des Grands Enfants

Carte Avril 2022 - Soir et Week-end

Plat & Dessert 24€
Entrée & Plat 26€
Entrée, Plat & Dessert 30€

Acte 1: Les Entrées

Prix à la carte 9€

Moules Gratinées/ Brunoise de piquillos au vinaigre de Xérès.

Oeuf parfait/ Jus de Morille/
Asperges blanches juste tiédis au beurre.

Tartare de Saumon au citron confit et échalote Pickles.

Opéra de Foie-gras à l'Artichaut/ Fèves Tonka. +2€

Acte 2: Les Plats

Prix à la carte 20€

Bavette de Porc Ibérique aux Morilles/ Petit pois aux amandes.

Cuisses de Grenouilles en persillade/
Fèves aux chorizo et concassé de tomate.

Ballotine de farce fine de poulet en croûte de noisette/
Asperges vertes sauce beurre blanc.

Gambas grillées/ Jus vert à l'ail des ours / Risotto de Fregola.

Acte 3: Les Desserts

Prix à la carte 7€

Une pâtisserie maison de notre vitrine
(accompagnée d'une boule de glace)

Café des Grands Enfants (café accompagné de 4 mignardises)

Assortiment de fromages.

Les Suggestions

- **Entrecôte Race Occitane 300g**22€
Pommes de Terre sautées à la graisse de Boeuf & Salade.
- **Confit de Canard**16€
Pommes de Terre sautées à la graisse de Boeuf & Salade.
- **Coquille des Enfants Gâtés**18€
Coquillettes façon risotto/ Dés de Jambon/ Mascarpone/
Parmesan/ Crème à la truffe / Lamelles de Truffes.
- **Big Mac'Arel**17€
Pain Burger maison/ Tome des Pyrénées/ Oignons confits/
Ketchup maison/ Steak haché de boeuf maison 160g.
- **Daurade en portefeuille**17€
Salade, Petit légumes & Pommes de Terre sautées à la graisse de Boeuf.
- **Salade Antipasti**15,50€
Poivrons marinés/ Courgettes/ Tomates/ Artichaut/ Billes de Mozzarella.
- **Omelette Jambon Fromage**14,50€
Pommes de Terre sautées à la graisse de Boeuf & Salade
- **Omelette à la Truffe**18€
Pommes de Terre sautées à la graisse de Boeuf & Salade
- **Portion de Pommes de Terre sautées**.....3€

La Cave



15cl



50cl



75cl

Vins Rouges

- Cuvée exclusive SAVEURS DES GRANDS ENFANTS,
Côtes de Gascogne3,60€.....18€
- REBUS, Vinotalie , Gaillac.....3,80€.....14€.....19€
- PINOT NOIR, Domaine Girard ,Pays d'Oc.....4,20€.....21€
- SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, Domaine Mabileau ...4,80€.....24€
- PIC SAINT LOUP, Mas de Jon, Languedoc.....21€.....25€

- Pichet 50 cl Rouge, Blanc ou Rosé, Gaillac.....6,50€

Vins Blancs

- LE BLANC, Cave de Castelmaure (sec),Corbières.....3,60€.....18€
- SABLE FAUVES, Domaine Laballe (sec fruité), Landes...3,60€.....18€
- DEMOISELLE, Domaine Laballe (moelleux),
Côtes de Gascogne.....4,20€.....21€
- PROSECCO (pétillant).....3,40€.....16€

Vins Rosés

- 6° SENS, Gerard Bertrand, Pays d'Oc.....3,60€.....18€
- CUVÉE FAVORITE, Domaine de Grandpré,
Côtes de Provence.....4,80€.....24€