



Prix nets

Les entrées / Starters

Aucune entrée ne sera servie seule, sauf *

*No starter will be served alone, excepted **

- **Assiette de Jambon * « Noir de Bigorre »**, 24 mois de séchage **23 €***
Assiette de jambon « Noir de Bigorre » (un des meilleur jambon du monde ! issu de porcs noirs des Pyrénées, élevés en liberté, 1 an, et nourris aux glands de chênes et herbes, châtaignes...)
Plate of ham « Noir de `Bigorre » (one of the best ham in the world ! from Pyrénées's Black french pigs reared in freedom and feeds on acorns Oaks).
- **Carpaccio de magret de canard**, **15 €**
éclats de noisettes, huile de noisette, mesclun.
Duck magret carpaccio, hazelnuts pieces, hazelnut oil, salad.
- **Foie Gras mi-cuit** **20 €***
Semi-cooked duck liver.
- **Cou de canard farci au porc, canard et foie gras**, **16 €**
Stuffed duck neck with pork, duck and duck liver.
- **Cou de canard farci au porc et canard** **11 €**
Stuffed duck neck with pork and duck.
- **12 Escargots** **15 €**
Beurre d'échalote au vin blanc, persillade et Bayonne.
12 snails, butter with white wine, parsley and Bayonne ham.
- **Rillettes d'oie, mesclun.** **10 €**
Goose rillettes, salad

Le Poisson / The Fish

- **Poisson du jour et sa garniture** **23 €**
Fish of the day with its accompaniments



Prix nets

Les Spécialités du Sud-Ouest

- **Le Gros Cassoulet** de « Sissi » aux 3 confits **25 €**
Haricots blancs cuisinés aux 3 viandes : canard, saucisse de Toulouse, porc
White beans cooked with duck meat confit, sausage of pork, and pork.
- **Le Magret de canard entier du Sud-Ouest** **27 €**
Sauce au miel et sésame torréfié, pommes gersoises
Whole duck breast from South-Ouest of France with honey sauce, fried potatoes.
- **Le Magret entier de canard du Sud-Ouest, fourré d'une escalope de foie gras snackée.** Pommes gersoises **33 €**
Whole duck breast stuffed with duck liver escalope.
- **L'Escalope de foie gras frais** snackée avec ses fruits du moment, **29 €**
petit jus au Floc de Gascogne et réduction de vins d'épices et armagnac
Cutlet of fresh snacked duck liver, sauce with Floc de Gascogne, with fruits of the moment.
- **Tagliatelles aux 3 canards** : magret fumé, fois gras snacké, magret juste poêlé **25 €**
Tagliatelles with 3 ducks: smoked duck breast, cutlet of fresh snacked duck liver, duck breast.
- **Les Aiguillettes de canard**, sauce au miel et sésame torréfié, **21 €**
Poêlée de légumes ou pommes gersoises
Duck's needle, honey sauce.
- **Le Confit de canard**, pommes gersoises et salades mélangées **20 €**
Duck confit, potatoes and green salad.
- **La Salade Gersoise** **25 €**
Salade, tomates de plein champs, croûtons, pommes de terre sautées, confit de canard, gésiers de volailles confits, magrets fumés et foie gras de canard mi-cuit, vinaigrette à l'huile de noisette.
Salad, fresh tomatoes, fried potatoes, duck confit, gizzards of confit poultry, smoked magrets duck, duck foie gras, hazelnut oil.
- **La Salade Périgourdine** **21 €**
Salade, tomates de plein champs, croûtons, pommes de terre sautées, jambon de Bayonne, fromage de chèvre, noix, huile de noix
Salad, fresh tomatoes, fried potatoes, bread crouton, Bayonne ham, goat cheese, nut, nut oil.

La Viande de Boeuf / Beef Meat

SERVI UNIQUEMENT « SAIGNANT » ou « BLEU » / ONLY SERVED « BLOODY » or « BLUE »

- **Filet de boeuf, Sauce poivre mignonette**, pommes gersoises, salade verte **29 €**
Fillet of beef, pepper sauce, pommes gersoises, green salad

L'assiette de fromage du Sud-Ouest

15 €

**Brebis basque, Chèvre artisanal fermier,
Tome Catalane,
confiture de cerises noires, mesclun**
South-West french cheeses, black cherry jam, salade

Les Desserts

- **Croustade aux pommes et à l'Armagnac**, coulis de pruneaux **11 €**
Apple and Armagnac croustade
- **Pommes poêlées au caramel beurre salé** **9,50 €**
Apples with milk jam
- **Moelleux à la châtaigne**, crème anglaise et chantilly **9,50 €**
Chestnut melt with brown chestnuts, english cream and chantilly
- **Le café gourmand**, assortiments de mignardises, café expresso **11 €**
The gourmet coffee
- **Crème brûlée à la liqueur de pruneaux à l'Armagnac** **9,50 €**
Crème brûlée with liqueur of prunes with armagnac
- **Charlotte Gasconne glacée** **11 €**
aux pruneaux à l'Armagnac, coulis de pruneaux à l'Armagnac, chantilly
Charlotte with Ice cream of prune's liqueur with Armagnac, chantilly
- **Baba d'Artagnan, à l'Armagnac** **11 €**



Prix nets

LE MENU DE LA GRANGE AUX CANARDS

ENTREE, PLAT et DESSERT - 35 €

COUDE CANARD FARCI, MESCLUN
STUFFED DUCK NECK, GREEN SALAD

CHIFFONNADE DE JAMBON DE BAYONNE
HAM FROM BAYONNE

6 ESCARGOTS
6 ESCARGOTS, BUTTER WITH PARSLEY AND BAYONNE HAM



CONFIT DE CANARD
POMMES GERMOISES, PERSILLADE ET GÉSÍERS DE VOLAILLES CONFITS
DUCK CONFIT, POTATOES

LA PIÈCE DE BOEUF NATURE OU SAUCE AU POIVRE
POMMES GERMOISES, PERSILLADE ET GÉSÍERS DE VOLAILLES CONFITS
THE BEEF PIECE, NATURE OR WITH A PEPPER SAUCE.



POMMES POÊLÉES AU CARMEL BEURRE SALÉ, BRISURES DE SPECULOOS
APPLE WITH SALTED BUTTER CARMEL, SPECULOOS

CRÈME BRÛLÉE, À L'ARMAGNAC



Prix nets

LE MENU « TOUT FOIE GRAS » - 58 €

FOIE GRAS MI-CUIT
À L'INSPIRATION DU MOMENT



MAGRET ENTIER DE CANARD DU SUD-OUEST
FOURRÉ D'UNE ESCALOPE DE FOIE GRAS SNACKÉE
POMMES SAUTÉES, GÉSISERS DE VOLAILLES CONFITS, PERSILLADE
WHOLE DUCK BREAST STUFFED WITH SNACKED CUTLET OF « FOIE GRAS »



ASSIETTE DE FROMAGE DU SUD-OUEST,
ASSORTIMENTS DE FROMAGES DE CHÈVRE, DE BREBIS ET DE VACHE
CONFITURE DE CERISES NOIRES
SOUTH-WEST FRENCH CHEESES, BLACK CHERRY JAM



DESSERT AU CHOIX
CHOISI SUR LA CARTE
ONE DESSERT OF YOUR CHOICE IN THE « DESSERT MENU »

LA BRASSERIE

BIERE

- Bière Blonde Pression d'Abbaye 25 cl 6 €

EAUX

- Abatilles d'Arcachon plate ou pétillante 75 cl 7 €

SOFTS

- Coca 33 cl / Coca Zéro 33 cl 5 €
- Jus de fruit 25 cl: orange, pomme, mangue, goyave, multifruits... 5 €

BOISSONS CHAUDES

- Café / Décaféiné Espresso ou Ristretto 3 €
- Café noisette 3,50 €
- Grand café crème 5 €
- Thé ou Infusion Bio 5 €
- Cappuccino 5 €

LES ALCOOLES

- Floc de Gascogne Rouge ou Blanc 8 cl 8 €
Apéritif Gersois composé de jus de fruit et Armagnac
- « Pousse Rapière Montluc » 10 cl 8 €
Liqueur d'Armagnac à l'orange et Vin sauvage
- KIR crème de mûre, cassis 14 cl, au vin blanc ou au vin rouge 8 €
- Américano - 9 cl 9 €
- MARTINI rouge ou blanc - 5 cl 7 €
- ANISETTE de Marseille Cristal - 4 cl 7 €
- WHISKY Ballentine's - 4 cl 8 €
- WHISKY CHIVAS 12 d'âge - 4 cl 12 €
- VODKA - 4 cl 8 €
- CASSAGNAC « le Baileys Gascon ! » - 5 cl 8 €
Crème d'Armagnac, caramel.

LES ARMAGNACS

- Bas-Armagnac 1990 5 cl - 27 ans d'âge 20 €
Vieilli en fût de Chêne de 1990 à 2017, date de sa mise en bouteille.
- Bas-Armagnac 2000 5 cl - 19 ans d'âge 17 €
Vieilli en fût de Chêne de 2000 à 2019, date de sa mise en bouteille.
- Armagnac 10 ans d'âge - 5 cl 12 €

LE CHAMPAGNE

- La coupe de champagne « La veuve Pelletier » 12 €
- La Bouteille de Champagne rosé « La veuve Pelletier » 60 €
- La Bouteille de Champagne « La veuve Pelletier » 55 €



LES VINS

Demandez la liste des vins rouge au verre, du jour.
A partir de 8 € le verre de 15 cl...

ROUGES - bouteille 75 cl



Prix nets

BORDEAUX :

- GRAVES 2018 AOC 35 €
Château Gendre
- CADILLAC - Côtes de Bordeaux - « Vendanges » 2016 46 €
Domaine des Carmels - **Vin Bio à découvrir ! AOC**
- SAINT-JULIEN - « Château Lalande Borie » 2014 AOC 75 €
Bordeaux Médoc - Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Colombeau, Merlot

VINS DU SUD-OUEST :

- BERGERAC - « Epicurus » 2017 AOC - Vin fin du Périgord 32 €
- CAHORS Malbec - « Pourpre » 2017 AOC - Fruité et épicé 37 €
Château La Grezette
- CAHORS Malbec « Chevalier » du Château Lagrezette 2017 42 €
Malbec et Merlot
- MADIRAN « Torus » BRUMONT 2015 AOP 45 €
Charnu, rond et fruité

VINS DU ROUSSILLON :

- CÔTE DU ROUSSILLON « El Moli » 2018 AOP 45 €
Domaine Singla - A découvrir - **Coup de coeur de la cheffe Sissi !**

VINS DU LANGUEDOC :

- MINERVOIS « La Livinière » 2016 - Jacques Frelin - **Bio** 34 €
Charnu - Fruité - Rond - Tannique / Cinsault, Granache, syrah
- SAINT-CHINIAN - Château St-Martin des Champs AOP 30 €
Vieilles vignes 2016 - Famille Birot Paysans vignerons

ROUGES - au verre 15 cl

- Bergerac « Epicurus » 2017 - Vin fin du Périgord 8 €
- Cahors Malbec « Pourpre » 2017 - Château Lagrezette 8 €
- Saint-Chinian « Vieilles Vignes » 2016 8 €
- Graves 2018 - Château Gendre - Grand vin de Bordeaux 8 €

ROSÉS - bouteille 75 cl

- GAILLAC « Satiné » A.G.C. 2017 « Labastide » 28 €
- CÔTES DU LOT « Rose Berry » 100% Malbec - 2020 38 €
Château Lagrezette

BLANCS - bouteille 75 cl

- JURANÇON **Sec** (Dry) « Grain Sauvage » 2018 AOP 32 €
 - PIC POUL PINET **Sec et fruité** « Plo de l'Isabelle » 2018 28 €
 - JURANÇON **Moelleux** « CASTERA » 2014 36 €
Vignoble du Piémont Pyrénéen - Famille Lihour
(sur un Foie gras ou un dessert)
- Le verre de 15 cl : 7 €

LES VINS AU PICHET :

le Pot de 47 cl / le verre de 15 cl

Rouge :

- GAILLAC, AOC 16 € / 6 €
- CORBIÈRES, AOC 16 € / 6 €

Rosé :

- GAILLAC A.O.C. 16 € / 6 €

Blanc :

- CÔTES DE GASCOGNE ou GAILLAC, Blanc sec / A.O.C 16 € / 6 €
(Selon approvisionnement)



Prix nets