



Les planches des bons compromis



Marie

Filet mignon au poivre
Chorizo doux
Saucisson à la truffe 3%
Terrine de cerf
Tapenade de carotte au carvi
Petit fiancé des Pyrénées
Tomme à l'ail des ours
Comté 6/9 mois

Pour 2

25

Pour 4

48



Alain

Bayona de cochon noir
Saucisson au comté
Fuet Français
Terrine de campagne au poivre vert
Chutney d'oignons
Manchego
Cheddar Old Irish porter
Morbier
Crackers

Pour 2

27

Pour 4

52



Gilles

Dent du chat
Saucisson aux cèpes
Queue de Dahu tressée à l'eau de vie 1%
Terrine de sanglier
Tapenade d'olive noire
Rocamadour
Mimolette Extra Vieille 18 mois
Bethmale des Pyrénées

Pour 2

28

Pour 4

54

Au Chaud

Tous les jours

Monsieur des Pyrénées

Un croque monsieur, surmonté d'une tranche de Bethmale des Pyrénées bien fondue et gratinée.

8

Soumaintrain rôti

400 Gr

Ail, miel, thym et vin blanc

26

Petit Fiancé des Pyrénées rôti

350 Gr

Ail, miel, thym et vin blanc

30

Mercredi

Raclette

Des pommes de terre, de la charcuterie et du fromage, et bien sur des cornichons. What else ?!

20

Jeudi

Soupe du jour

Fait maison.
Idéal pour se réchauffer.
Très bon avec un peu de charcuteries et de fromages.

5