

Les Entrées

- **Salade Colorée** 6.00 €
- **Gaspacho de Melon et Pastèque - Glace Mozzarella Basilic - Chips de Jambon** 6.00 €
- **Chèvre Chaud aux Trois Saveurs** 6.00 €
- **Verrine Pourpre : Duo de Fraises et Tomates, Basilic Frais et Vinaigre Balsamique** 8.00 €
- **Planche de Charcuterie** 8.00 €
- **Saumon Gravlax au Thé et au Citron** 8.00 €
- **Foie Gras sur Toast de Fouace Grillée et Compotée d'Oignons de Lescure** 12.00 €

Les Salades Géantes

15.00 €

ou une petite salade + dessert au choix (hors Café Gourmand et Melon Surprise)

- **Méli-Mélo : Fruits et Légumes de Saison**
- **Océane : Gambas, Crevettes, Saumon et Taboulé au Curry.**
- **Pastel : Foie Gras, Gésiers, Manchon de Canard, Magret Séché**
- **Fromagère : Jambon Serrano, Mozzarella, Féta, Tome, Toasts de Chèvre chaud**
- **Entremêlée : Tome, Jambon Serrano, Dèc de Fromage de Brebis, Confiture de Griottes, Melon.**

Les Viandes

Suprême de Poulet Jaune aux Saveurs du Sud	12.50 €
Entrecôte 300grs environ et son Os à Moelle	15.90 €
Magret de Canard réduction au Vin Rouge de Gaillac façon Cyril Lignac	15.50 €
Côtelettes d'Agneau à la Fleur de Sel	15.50 €
Burger des Halles	12.50 €

Les Poissons

Fricassée de Saint Jacques aux Cèpes	15.00 €
Médailillon de Lotte Sauce Safranée (Safran du Tarn)	14.00 €
Seiche à la Plancha et son Aïoli à l'Ail Rose de Lautrec	12.00 €

Les Pâtes

Tagliatelles aux Petits Légumes du Sud - Carbonara - Bolognaise	10.90 €
---	---------

Les Desserts

- **Le Gâteau de la Mère Léa : Tarte Rustique aux Pommes et Fruits Rouges**
Surmontée d'un Crumble et d'un sorbet framboise 6.00 €
- **Assiette de Fromages** 6.00 €
- **Fouace Cathare, Spécialité de Brioche Régionale Façon Pain Perdu** 6.00 €
- **Banoffee Maison** 6.00 €
- **Poire Pochée au Vin Blanc de Gaillac et Epices** 6.00 €
- **Cœur Fondant Chocolat** 6.00 €
- **Crème Brulée au Sirop de Violette** 6.00 €
- **Melon Surprise** 7.90 €
- **Café Gourmand** 7.90 €