



Nos Entrées

- Foie gras de canard maison au torchon (env 100 gr).....16,50€
(Maison Samaran)
- Foie frais poêlé, sauce au poivre vert16,50€
(Maison Samaran)
- Assiette Gourmande gasconne16,50€
(Aiguillettes de canard, foie gras de canard, jambon de magret et salade verte)
- 12 Escargots farcis.....13,50€
- Salade gasconne12,50€
(Foie gras, jambon de magret, noix et salade verte)
- Assiette de jambon11,50€
(Jambon Serrano de coche 24 mois séchage, jambon de magret)
- Rillettes de canard maison9,50€
- Salade du Gésiers8,00€
(Gésiers confits de canard et salade verte)
- Tempura de gambas, sauce tomate (3 gambas).....9,70€
- Salade Océane9,80€
(Saumon gravlax , Tataki de thon, sauce teriyaki et salade verte)
- Salade au chèvre9,50€
(Toasts de chèvre, lardons et salade verte)
- Salade gersoise9,50€
(Gésiers confits, confits de canard et salade verte)
- Salade César14,50€
(Poulet pané, parmesan, tomates, oeuf dur, croutons aillés, mesclun de salade et sauce anchois)
- Œuf Poché, poêlée de champignons de Paris et sauce foie gras9,30€
(Lardons fumés, oignons frits crispy)
- Salade Cœurs de canard en persillade (8 cœurs)12,50€
- Filet de rouget en persillade et vierge de légumes (env 120 gr)12,50€

Supplément avec vos entrées :4,50€

Gratin de pomme de terre maison, Ou Ratatouille maison, Ou Frites maison.



Nos Plats:

- Cassoulet maison du chef (confit de canard et saucisse de Toulouse)21,50€
- Entrecôte grillée env 350gr, sauce poivre vert24,00€
- Magret de canard entier env 430gr, sauce miel et thym.....25,00€
(Maison Samaran)
- Magret de canard entier env 430gr, Rossini sauce foie gras28,00€
(Maison Samaran)
- 1/2 magret grillé, env 210gr, sauce miel et thym.....16,50€
(Maison Samaran)
- Faux filet de bœuf env 220gr, sauce poivre vert18,50€
- Filet de bœuf env 190gr, Rossini sauce foie gras.....25,50€
- Filet de bœuf nature env 190gr.....21,50€
- Souris d'agneau env 250gr, sauce miel et thym19,50€
- Confit de canard maison, sauce miel et thym.....15,50€
- Civet de canard du chef, sauce marchand de vin16,50€
- Canard à l'orange16,50€
- Aiguillettes de canard grillées env 220gr, sauce miel et thym17,70€
- Saucisses de Toulouse env 220gr.....16,50€
- Onglet de boeuf grillé env 220gr, sauce poivre vert.....17,50€
- Bavette d'aloysau de bœuf env 220gr, sauce Roquefort AOP17,50€
- Tartare de bœuf préparé par nos soins env 220gr.....17,50€
- Raviolis suggestion du chef.....14,50€
- Assiette Végétarienne15,50€
(Légumes, Riz, Gratin de pomme de terre et salade verte)

(Toutes nos viandes sont accompagnées d'un Gratin de pomme de terre maison et de salade verte) (Toutes nos viandes proviennent de la Maison Samaran et Maison de Bœuf)

Nos Accompagnements Maison - 4,50€

-Gratin de pomme de terre maison

Ou -Ratatouille maison

Ou -Frites maison

Nos sauces maison :

Foie Gras de canard- 4,10€

Echalotes- 2,60€

Aïoli- 1,60€

Poivre vert- 3,10€

Miel et thym-2,70€

Roquefort Aop-3,00€

Marchand de Vin- 2,10€

Echalotes confites-2,30€





Nos Poissons:

- Seiche à la plancha en persillade env 230gr18,50€
(Origine : Océan Indien)
- Saumon frais grillé env 220gr.....17,50€
(Saumon Supérieur d'élevage en Norvège, Islande ou Écosse)
- Dorade royale entière grillée env 250gr18,90€
(Elevées en eau de mer, Royaume uni)
- Tartare de saumon avocat env 220gr.....16,50€
(Saumon Supérieur d'élevage en Norvège, Islande ou Écosse)
- Cabillaud frais rôti env 200gr.....18,10€
(Péché eau mer Atlantique Nord Est, Islande)

(Tous nos poissons sont accompagnés de ratatouille maison et de salade verte)

Nos Hamburgers : Accompagnement : frites maison et salade verte.

- **Hambur'gers** : 17,50€
(Steak haché de boeuf, émincés de confit de canard, écrasé de haricots blancs, cheddar, salade verte, tomate, oignon, sauce burger, cornichon)
- **Classique** : 16,50€
(Steak haché de boeuf, lardons, cheddar, salade verte, tomate, oignon, sauce burger)
- **Végétarien** : 15,50€
(Salade verte, tomate, oignon, sauce burger, cornichon, steak végétarien, emmental)



Menu Enfant-10€

1 sirop et Steak haché frites ou Hamburger frites et Glaces ou Dessert du moment

Nos Desserts:

- Croustade des mousquetaires :7,00€
(Pommes et pruneaux, glace vanille et verre d'Armagnac)
- Coupe gasconne (Pruneaux à l'Armagnac)5,50€
- Baba Gascon6,00€
- Cheesecake6,00€
- Fondant au chocolat et glace vanille6,00€
- Panna cotta.....4,50€
- Coupe de glaces ou sorbets5,00€
(Au choix parfum vanille, chocolat, café, fraise, mangue, citron, cassis, poire)
- Soufflé glacé au Grand Marnier7,00€
- Dessert du moment4,50€
- Café gourmand / Thé gourmand.....7,00€/8,50€



Menu Marciac 21€

ENTRÉES

- Salade au chèvre (salade verte, lardons, toasts chèvre), Ou
- Salade du gésiers (salade verte, gésiers confits), Ou
- Poulet pané, salade vert et sauce aïoli, Ou -Rillettes de canard maisons

PLATS

- Confit de canard maison ,Ou -Confit de canard à l'orange maison, Ou
- Faux filet de bœuf env 190gr, sauce poivre vert, Ou
- Onglet de boeuf grillé env 190gr, sauce poivre vert, Ou
- Bavette d'aloiau de bœuf env 190gr sauce Roquefort AOP, Ou
- Tartare de saumon avocat env 190gr, Ou
- Tartare de bœuf préparé par nos soins env 190gr

DESSERTS

- Pana cotta, Ou -Coupe de glaces ou sorbets, Ou -Dessert du moment

Menu Sacré coup de fourchette 35€

ENTRÉES

- Foie gras de canard maison au torchon, Ou -Foie frais poêlé sauce au poivre vert, Ou
- Salade Cœurs de canard en persillade (8 cœurs)
- Assiette Gourmande gasconne (Aiguillettes de canard, foie gras de canard, jambon de magret et salade verte), Ou
- Filet de rouget en persillade et vierge de légumes (env 120 gr), Ou
- 12 Escargots farcis

PLATS

- Cassoulet du chef (saucisse de Toulouse et confit de canard), Ou
- Magret de canard entier env 430gr, Ou -Entrecôte grillée env 350gr sauce poivre vert, Ou
- Filet de bœuf env 190gr Rossini sauce foie gras, Ou
- Dorade royale entière grillée env 250gr
- Cabillaud frais rôti env 210gr



Fait Maison



Au Gascon

Menu Auch 29€

ENTRÉES

- Salade gasconne (salade verte, foie gras, noix et jambon de magret), Ou
 - Foie frais poêlé sauce au poivre vert, Ou
 - Tempura de gambas, sauce tomate, Ou
- Salade Océane (Saumon gravlax, Tataki de thon, sauce teriyaki et salade verte), Ou
 - Œuf Poché, poêlée de champignons de Paris et sauce foie gras, Ou
 - 6 escargots farcis

PLATS

- Cassoulet du chef (confit de canard et saucisse de Toulouse), Ou
 - 1/2 magret de canard grillé env 210gr, Ou
 - Faux filet de bœuf env 220gr sauce poivre vert, Ou
 - Tartare de bœuf préparé par nos soins env 220gr, Ou
- Confit de canard maison, Ou -Confit de canard à l'orange maison, Ou
 - Civet de canard du chef, sauce marchand de vin, Ou
- Aiguillettes de canard grillées env 220gr sauce miel et thym, Ou
 - Saucisses de Toulouse env 220gr, Ou
 - Souris d'agneau env 220gr sauce miel, Ou
 - Seiche à la plancha en persillade env 220gr, Ou
- Saumon frais grillé env 220gr, Ou -Tartare de saumon avocat env 220gr, Ou
 - Cabillaud frais rôti env 230gr

DESSERTS

- Croustade aux pommes-pruneaux maison et glace vanille, Ou
 - Coupe gasconne (pruneaux à l'armagnac), Ou
 - Fondant au chocolat et glace vanille, Ou
 - Coupe de glaces ou sorbets, Ou
- Baba gascon, Ou
- Cheesecake



Fait Maison