

La carte peut changer

LES ENTRÉES

Truite fumée	14,00 €
De Lau-Balagnas fumé maison, houmous	
Jambon & Choriz	17,00 €
Planche de Jambon et chorizo de Porc Noir de Bigorre	
Gaspacho	12,00 €
De tomate, tartare de légumes marinés, anchois frais	
Chèvre	12,00 €
Salade de chèvre (Uglas), croutille de porc noir de bigorre, tomate, crouton	

LES PLATS

ORIGINE VIANDE FRANCE OU UE SELON ARRIVAGE

Plat du jour	14,50 €
(Uniquement le midi en semaine hors jours fériés)	
Bar	25,00 €
Filet de bar, ratatouille de légumes	
Entrecôte	27,00 €
À la plancha frites maison salade	
Cannette	25,00 €
Laquée au miel (Larbarthe de Neste)	

MENU 38€

Truite de Lau-Balagnas fumée maison,
houmous

Rouleau de boeuf, légumes du moments,
sauce porto madère

Cheesecake au citron
Crumble de palet Breton, sésame, nectarine,
coulis d'abricot

MENU ENFANT 14€

Plat / Dessert

LES DESSERTS

Les commandes de dessert sont prises
uniquement au début du repas

Fromage & Confiture Assiette de fromage, confiture maison	8,00 €
Assiette gourmande	8,00 €
Cheese-cake au citron Crumble de palet Breton aux sésame, nectarine, coulis d'abricot	8,00 €
Vacherin sorbet maison mangue	8,00 €

VINS

Vins blancs 75cl

Bourgogne Aligoté Maison Valentinois , AOC, 2024	27,00 €
Hérault L'Observatoire Cassiopée, IGP , 2024	35,00 €
Crozes Hermitage Cour de Récré, AOC, 2023	42,00 €
Languedoc D. du pas de l'Escalette, AOP, 2023	55,00 €

Vins rouges 75cl

Coteaux Bourguignons La Pépité, AOC, 2023	19,00 €
Buzet Baron d'Ardeuil, Cuvé d'Excellence, AOC, 2022	23,00 €
Corbière La Jasse, vin de France, 2023	34,00 €
Hérault L'Observatoire Cassiopée, IGP , 202	35,00 €