

## **Nos ASSIETTES DE PARTAGE\*\***

Nos dips et crackers « maison » (2 personnes)	9.00€
L'assiette de Fromages	12.00€
L'assiette des Amis (2 personnes) <u>+ 3€ supplément Foie Gras</u>	14.00€
Ardoise de Foie Gras « Fait Maison », sa confiture et toasts grillés	15.00€

**\*\*Nos assiettes de partages et nos petites entrées ne peuvent être servies en plat unique\*\***

## **Nos SALADES et ENTREES GOURMANDES**

Le Camembert au miel et mélange de graines (Courges, Pignons de Pin, Noisettes), rôti au four (120g)	9.00€**
La Salade de Chèvre Chaud (Salade Verte, Cabécou en feuille de bricks, Tomates, Miel, Pommes Granny Smith, Noix)	7.00 €**/ 14.00€
Le Céviche de Poissons (Marinade à base d'avocat, Oignons Cébette, Tomates, Menthe)	12.00€**
La Salade Sud Ouest (Croûtons maison, Gésiers de Volaille, Magret Séché, Foie Gras Maison)	16.00€

## **Nos VIANDES et POISSONS**

Notre Suggestion de Pâtes Fraîches	(Voir l'ardoise)
Notre Suggestion de Viandes	(Voir l'ardoise)
Notre Suggestion Poissons (selon arrivage du jour) *sauf le mardi midi	(Voir l'ardoise)
Le Magret de Canard du Sud Ouest <b>Demi ou Entier</b>	16.00 € ou 24.00€
La Punta de Cochon Duroc Batallé (250g)	22.50€
L'Hamburger (Steak Haché 180g, Oignons Confits, Fromage Raclette de Viande de Grisons, Salade, Tomates)	16.00€
	<u>+ 3€ supplément Foie Gras</u>
Notre Vol au Vent au Ris de Veau (Poulet Fermier, Pleurottes, Mini Carottes, Mini Asperges)	25.00€
Le Tartare de Bœuf Italien (Steak Haché 180g, Tomates séchées, Olives noires, Pignons de Pin, Parmesan)	18.00€

## **Nos DESSERTS « Facts Maison »**

Découvrez nos desserts à la carte sur ardoise.... Ceux-ci sont préparés selon les envies de notre Chef pour ravir vos papilles et sont en quantité limitée

## **Nos GLACES ou SORBETS**

**Coupe**      1 boule : **2.00 €**      2 Boules : **4.00 €**      3 Boules : **6.00 €**

Chocolat ou Café Liégeois	7.00€
Dame Blanche	7.00€
Fruits Melba ( Glace Vanille, Sorbet Framboises, Fruits Rouges Frais, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly)	8.00€
Colonel (Glace Citron Vert, Vodka)*	8.00€

**\*Coupes de glaces alcoolisées**

## Nos VINS

---

<b><u>VIN AU VERRE</u></b>	<i>Rouge, Rosé, Blanc Sec (12cl)</i>			<b>4.00€</b>	
	<i>Blanc Moelleux ou Doux (12cl)</i>			<b>4.50€</b>	
<b><u>PICHET DE VIN</u></b>		<b>(25cl)</b>	<b>6.00€</b>	<b>(50 cl)</b>	<b>11.00€</b>
				<b>(50 cl)</b>	<b>(75 cl)</b>
<b><u>ROUGE</u></b>	Domaine Combe des Ducs « La Clape » (La Clape)				<b>18.50€</b>
	Château Chenaie « Conviction » (Faugères)				<b>21.00€</b>
	Domaine La Croix des Marchands « Elegance » (Gaillac)				<b>18.00€</b>
	Mas Paumarhel « Tradition » (Minervois)			<b>14.50€</b>	<b>19.00€</b>
<b><u>ROSE</u></b>	Domaine du Landreau AOP « Cabernet d'Anjou » (LA Loire)				<b>18.50€</b>
	Domaine Combe des Ducs « La Clape Pierres de Mer » (La Clape)				<b>20.00€</b>
	Domaine Moulinier AOC St Chinian (Languedoc)				<b>18.50€</b>
	Château Ferry Lacombe AOP Côte de Provence « Haedus »			<b>16.00€</b>	
	Château de Valcombe « Pastel » (Costières de Nîmes)			<b>14.50€</b>	
<b><u>BLANC SEC et DOUX*</u></b>	Domaine La Croix des Marchands (Gaillac)				<b>19.00€</b>
	Château de Valcombe (Costières de Nîmes)			<b>14.50€</b>	
	Côte de Gascogne Domaine de Guillaman*				<b>20.00€</b>
	Pacherenc du Vic Bilh Château Viel Doux Louise d'Aure*			<b>16.00€</b>	

## Nos APERITIFS

<b>Martini blanc ou rouge (6cl)</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Kir (Cassis, Violette, Pêche) (12cl)</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Kir Royal (12cl)</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Ricard, Pastis (2cl)</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Tomates, Perroquet</b>	<b>3.20 €</b>
<b>Coupe de Champagne (12cl)</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Whisky + 2€ Soda (4cl)</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Get 27 /Limoncello (4cl)</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Armagnac (4cl)</b>	<b>7.00 €</b>

## Nos BOISSONS

<b>Coca-cola, Orangina</b>	<b>3.50€</b>
<b>Jus de Fruits</b>	<b>3.00€</b>
<b>Eau Plate/Gazeuse (L)</b>	<b>5.50€</b>
<b>Ice Tea Pêche</b>	<b>3.00€</b>
<b>Sirop à l'eau</b>	<b>2.00€</b>
<b>Perrier</b>	<b>3.00€</b>
<b>Diabolo</b>	<b>2.80€</b>
<b>Eau Gazeuse (50cl)</b>	<b>3.50€</b>

## Nos Cocktails

<b>Ti-Punch</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Mojito</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Mojito Champagne</b>	<b>11.00 €</b>
<b>Cocktail sans alcool</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Spritz</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Planteur</b>	<b>9.00 €</b>

## Nos Bières

<b>Pression (25cl)</b>	<b>3.50€</b>
<b>Pression (50cl)</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Monaco (25cl)</b>	<b>3.70€</b>
<b>Monaco (50cl)</b>	<b>7.40 €</b>