

CARTE DES MENUS

FORMULE DU JOUR (SERVIE UNIQUEMENT LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI)

PLAT DU JOUR	14,50 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT :	19,00 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT :	22,00 €

ENTRÉE / STARTER

Entrée du jour **ou** Salade paysanne (lardons, croutons et dés de fromages) **ou** Oeufs mayonnaise
Starter of the day or Peasant salad or Eggs mayonnaise

PLAT / MAIN DISH

Soit notre Plat du jour
Soit Grillade de Boeuf (Faux-filet) **ou** Brochette de Coeurs de Canard en persillade,
accompagnés de pommes de terre grenailles à la graisse de canard

Dish of the day
Grilled steak or Duck heart skewer with parsley, garlic and potatoes

DESSERT

Dessert du jour ou fromage blanc coulis de fruits ou salade de fruits frais
Dessert of the day or fromage blanc with fruit coulis or fresh fruit salad

LA CARTE

À PARTAGER / TO SHARE

- PÂTE MAISON & TOASTS GRILLÉS	7,90 €
- MÉDAILLONS DE FOIE GRAS Label rouge IGP du Gers	2 PIÈCES 4 PIÈCES 12,50 € 22,00 €
- SAUMON GRAVLAX MAISON	13,90 €
- MOULES SAUCE VIERGE	9,00 €
- BOL DE FRITES MAISON SAUCE BRAVAS	5,00 €
- PLANCHE IBÉRIQUE & PAN CON TOMATE <i>Jambon Cebo de Campo Pata Negra, Chorizo ibérique, Manchego</i> <i>(toasts grillés, concassé de tomates, ail, huile d'olive)</i>	20,00 €
- PLANCHE JAMBON SERANNO & PAN CON TOMATE <i>Jambon Seranno (Grande réserve Duroc, 18 mois d'affinage, toasts grillés,</i> <i>concassé de tomates, ail, huile d'olive)</i>	17,50 €

LES SALADES & CARPACCIO / SALADS & CARPACCIO

- POKE BOWL SAUMON MARINÉ Avocat, riz, quinoa, fèves, mangue, concombre, sauce soja miel citron vert, graines, tomates cerise et oignons frits	19,40 €
- SALADE CAESAR Salade romaine, Poulet, Oeufs durs, chips de Bacon, Tomates confites, Parmesan, croutons, sauce caesar (mayonnaise, anchois, câpres)	18,20 €
- SALADE DE LA MER Crevettes, saumon fumé, carotte, avocat, concombre, vinaigrette aux agrumes Shrimps, smoked salmon, mango, avocado, cucumber, citrus vinaigrette	19,40 €
- SALADE BURRATA Jambon serrano, burrata, melon, tomates, basilic, pesto, gressin, oignons rouges et crème balsamique Serrano ham, burrata, tomatoes, basil, pesto, breadsticks, red onions and balsamic cream	18,90 €
- CARPACCIO DE BOEUF Copeaux de Parmesan, roquette, pesto et tomates séchées. Servi avec des frites maison	18,90 €

PLAT VÉGÉTARIEN

- FALAFELS À LA LIBANAISE Legumes grillés, sauce blanche	17,20 €
---	---------

LES BURGERS & TARTARES / BURGERS & TARTARS

- BURGER DU CHEF Steack haché (Aubrac - France) 125 g, sauce burger maison, cheddar fondu, bacon, tomates, oignons confits	18,90 €
- BURGER POULET Poulet croustillant, sauce burger maison, bacon, cheddar fondu, tomates, salade et oignons confits <i>Crispy chicken, homemade sauce, bacon, tomatoes, salad and onions confit</i>	18,40 €
- TARTARE DE BOEUF 180G (AUBRAC - FRANCE) CLASSIQUE PRÉPARÉ PAR NOS SOINS Classic homemade beef tartar	19,50 €
- TARTARE DE BOEUF 180G ALLER-RETOUR (AUBRAC - FRANCE) <i>Lightly seared Beef tartar</i>	20,50 €

LES BURGERS ET TARTARES SONT SERVIS AVEC DES FRITES MAISON
ET UNE SALADE VERTE.
BURGERS AND TARTARS ARE SERVED WITH HOMEMADE FRENCH FRIES

*DEMANDEZ LE TABLEAU DES ALLERGÈNES AU SERVEUR

LES VIANDES & GRILLADES AU FEU DE BOIS / MEAT COOKED IN A WOOD FIRED OVER

- PIÈCES DU BOUCHER (VOIR ARDOISE)
Piece of meat

- MAGRET DE CANARD 350G ENTIER (GERS - FRANCE) 26,50 €
Duck breast

- 2 BROCHETTES DE COEURS DE CANARD EN PERSILLADE (GERS - FRANCE) 19,90 €
Duck hearts skewer with parsley and garlic

LES GRILLADES SONT SERVIES AVEC DES FRITES MAISON,
LES LÉGUMES DU JOUR ET UNE SALADE VERTE.

MEAT IS SERVED WITH HOMEMADE FRENCH FRIES, VEGETABLES OF THE DAY,
AND A GREEN SALAD.

TOUS NOS DESSERTS MAISON SONT RÉALISÉS PAR NOTRE CHEF PATISSIER

LES DESSERTS / DESSERTS

- ASSORTIMENT DE FROMAGES DE CHEZ BETTY 9,50 €
Confiture de cerise noire
Assortment of cheese « Chez Betty »

- 3 CHOUX MAISON FAÇON PROFITEROLES 9,90 €
(glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly)
Profiteroles (vanilla ice cream, hot chocolate sauce and cream)

- CAFÉ CANNELE 7,20 €

- CAFÉ CANNELE ARROSÉ AU RHUM 8,50 €

- VÉRITABLE TIRAMISU CAFÉ 7,90 €

- CRÈME BRULÉE MAISON 7,90 €

- MOUSSE AU CHOCOLAT et ses éclats de brownie 8,30 €

- BANOFFEE 7,90 €

- BABA AU RHUM 8,30 €

- CAFÉ GOURMAND 8,90 €

- THÉ GOURMAND 9,90 €

- CHAMPAGNE GOURMAND (COUPE DE CHAMPAGNE) 13,50 €

- DESSERT DU JOUR 6,90 €

LES COUPES GLACÉES / ICE CREAM GLACES ARTISANALES DES ALPES

- CHOCOLAT LIÉGEOIS OU CAFÉ LIÉGEOIS OU Caramel LIÉGEOIS 8,40 €
Glace vanille, chocolat ou café ou caramel, sauce chocolat ou espresso chaud ou caramel et chantilly
Chocolate or Coffee or Caramel Liégeois (vanilla ice cream, chocolate or coffee or caramel sauce and cream)

- DAME BLANCHE 8,40 €
Glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly
Dame blanche ice cream (vanilla ice cream, hot chocolate sauce and cream)

LES COUPES ARROSÉES / ICE CREAM DIGESTIFS

- CITRON COLONEL (GLACE CITRON ARROSÉE DE VODKA) 8,90 €
Lemon ice cream and Vodka

- ICEBERG (GLACE MENTHE-CHOCOLAT ARROSÉE DE GET 27) 8,90 €
mint-chocolate ice cream with Get 27 liquor

- WILLIAMINE (GLACE POIRE ARROSÉE D'EAU DE VIE DE POIRE) 8,90 €

PARFUMS AU CHOIX : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, Caramel, MENTHE-CHOCOLAT,
CITRON, FRAISE, RHUM RAISIN, MANGUE, CASSIS, FRAMBOISE, PISTACHE

FLAVORS : VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, Caramel, MINT-CHOCOLATE, LEMON,
STRAWBERRY, RUM AND RAISIN,

- COUPE 1 BOULE (1 SCOOP) 3,50 €

- COUPE 2 BOULES (2 SCOOPS) 5,70 €

- COUPE 3 BOULES (3 SCOOPS) 7,40 €

MENU PITCHOUN / CHILDRENS MENUS (MAXI 10 ANS) 9,90 €

- Steak haché ou filets de poulet pané
accompagné de frites maison ou légumes

*Hamburger or Breaded chicken filet with
homemade French fries or pasta*

- 1 boule de glace au choix

1 scoop of ice cream

	BTL	VERRE 12 cl	CARAFE 50 CL
VINS BLANCS (WHITE WINE)			
CÔTE DE GASCOGNE			
Ugni Blanc Colombard IGP (Domaine Laguille)	23,00€	4,50€	15,50€
Gros Manseng IGP (Domaine Laguille)	25,00€	5,00€	17,00€
PAYS D'OC (CHARDONNAY)			
Saint Victor par Gérard Bertrand	32,00€		
CHABLIS			
Domaine Brocard AOP	39,50€	-	-
PAYS DES CEVENNES			
Mas Bres IGP (Stella)	26,90€	5,20€	17,40€

VINS ROUGES (RED WINE)

AOP LA CLAPE LANGUEDOC			
La Negly (La Côte)	29,90€	6,30€	22,00€
CORBIERES			
Bella Dama Boutenac AOP	34,00€	-	-
LANGUEDOC			
La Bergerie de l'Hortus AOP PIC SAINT LOUP (Orliac)	34,00€	-	-
COLLIOURE			
Clos des Paulilles AOP	34,00€	-	-
Côte Mer AOC - Domaine de la Rectorie	39,00€		
CÔTES DU ROUSSILLON			
Les Sorcières AOC	33,00€	-	-
VALLEE DU RHONE			
Côtes Rotie Degache Frères	69,00€	-	-
Gigondas Amadiou AOP	39,50€	-	-
Saint Joseph Les Capelets AOP - Pierre AMADIEU	38,00€	-	-
Saint Michel AOP	23,00€	5,00€	15,00€
BOURGOGNE			
Mercrey Domaine de Chamilly	45,00€	-	-
LOIRE			
St Nicolas De Bourgueil AOP	28,00€	5,50€	18,90€
ESPAGNE			
Marqués de Cáceres RIOJA	29,00€	-	-

VINS ROSÉS (ROSÉ WINE)

IGP Île de Beauté (Santa Giulia / Corse)	24,00€	-	-
IGP Pays d'Oc Gris (Question d'équilibre)	20,00€	4,70€	15,00€

VINS AU PICHET :

	1/4 L	1/2L
GAILLAC / PAYS D'OC		
VDP Côtes du Tarn	4,30€	7,30€
Blanc, rouge, rosé		

EAUX

	50cl	1L
EVIAN / BADOIT VERTE	4,20€	5,50€
ABATILLES LA PÉTILLANTE 75CL	6,90€	
	33cl	
SODAS (COCA, COCA ZÉRO, ORANGINA, FUZE TEA, ETC...)	3,70€	
EXPRESSO LAVAZZA	2€	