

APERITIFS

LILLET ROUGE, BLANC OU ROSÉ	7,00 €
Pastis des Restanques JEAN BOYER	7,00 €
Porto 10 ans d'âge	10,50 €
Americana MAISON	11,00 €
Verre de Sauternes	15,00 €
Muscat MAS AMIEL	10,50 €
Verre Domaines Ott ROSÉ	13,50 €
Coupe de Champagne	16,00 €
Bouteille de Champagne Veuve Clicquot	85,00 €
Coupe BILLECART-SALMON ROSÉ	24,00 €
Bouteille BILLECART-SALMON ROSÉ	120,00 €
Hennessy X.O sur glace	30,00 €

PLAT DU JOUR 24 EUROS

Lundi

TARTARE DE BOEUF FRITES & SALADE

Mardi

MIGNON DE COCHON AUX LENTILLES & JUS AUX OLIVES

Mercredi

COQ AU VIN

Jeudi

BLANQUETTE DE VEAU "TRADITION"

Vendredi

TARTARE DE POISSON, CITRON CONFIT & FRITES SALADE

Samedi

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT RÔTI & GRATIN DAUPHINOIS +6,00 €

Dimanche

POULET FERMIER RÔTI AU JUS, PURÉE

VINS AU POT 46 CL

ROUGE	Brouilly	14,00 €
BLANC DU CHER	Sauvignon	14,00 €
ROSÉ DU MOMENT	14,00 €

SÉLECTION "FONTAINE DE MARS"

GAILLAC ROTIER "LES GRAVELS"
BT (75 CL) 20 € POT (46 CL) 14 €

LES EAUX MINÉRALES

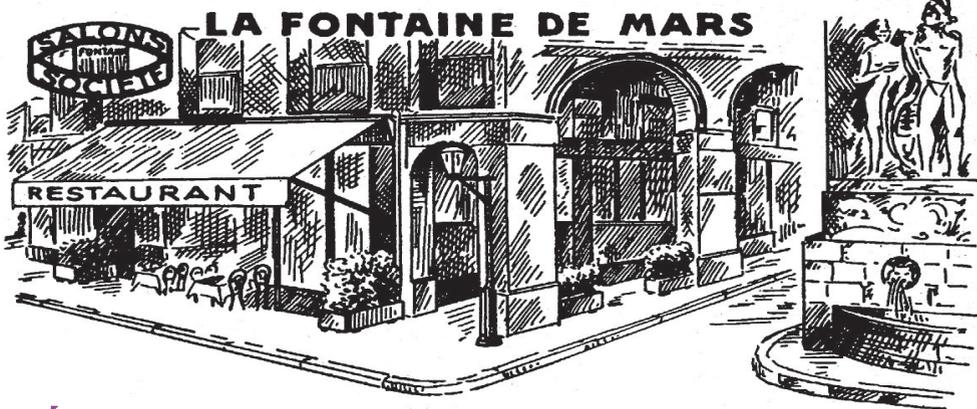
	Vittel	San Pellegrino	Chateldon
1/2 Litre	5 €	5 €	75cl 9 €
1 Litre	8 €	8 €	

BIÈRE BOUTEILLE

CARLSBERG 33 CL	8,00 €
Café EXPRESS	4,50 €
Cappuccino	8,00 €
Thés en wrac, infusions fraîches	7,00 €

CONTENANCE DE LA VERRERIE

Bt 75 CL, Pot 46 CL, Verre de vin 16 CL
Apéritifs, Alcools et digestifs 8 CL
Whiskies et Malt 8 CL, Anis 4 CL



ENTRÉES

L'oeuf mayonnaise aux petits légumes	11,00 €
Blancs de poireau tièdes & ravigote d'herbes	14,00 €
Pâté de campagne MAISON & chutney de figue	14,00 €
Assiette de jambon du pays tranché "minute"	16,00 €
Cochonnaille de LABORIE à Parlan	25,00 €
Endives au chèvre chaud, copeaux de Serrano, vinaigrette moutarde miel	19,00 €

SPÉCIALITÉS

Oeufs au Madiran "façon meurette"	13,00 €
Escargots SAUVAGES de Bourgogne "Fontaine de Mars"	
LES 6	15 €
LES 12	30,00 €
Foie gras de canard MAISON mi-cuit & toasts	29,00 €
Le verre de Sauternes Barsac CYPRES DE CLIMENS 2016	15,00 €

PLATS ET INCONTOURNABLES

Boudin basque de CHRISTIAN PARRA aux pommes fruit	20,00 €
Andouillette de M. DUVAL & jus au Chardonnay	26,00 €
Confit de canard MAISON, grenailles confites & salade frisée	29,00 €
Généreuse côte de veau, jus Marengo & purée crémeuse	39,00 €
Suprême de poulet aux morilles, crème de morilles & riz pilaf	39,00 €
Pièce de bœuf du moment & belles frites

"Les pièces de viande sont cuites à la minute et nécessitent temps de cuisson & de repos"

GARNITURES

Frites maison	8,00 €	Haricots verts frais	9,00 €
Purée maison	8,00 €	Epinards frais	8,00 €
Gratin dauphinois	8,00 €	Grenailles confites	8,00 €

POISSONS

Pavé de saumon LABEL ROUGE, épinards frais & vierge d'herbes	34,00 €
Filet de bar rôti sur la peau, olives violettes de KALAMATA	37,00 €
..... ou bien cuisson vapeur, Nature !	37,00 €
Poisson du jour à l'ardoise

PRIX NETS EN EUROS



FAIT MAISON

LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES

Les Fromages du moment

Un Fromage de région	9,00 €
L'assortiment des 3	15,00 €
Le verre de Porto RAMOS PINTO 10 ANS D'ÂGE	10,50 €
Le verre de Muscat MAS AMIEL	10,50 €
Le verre de Sauternes Barsac CRU BARRÉJATS 1999	15,00 €



Desserts



Un verre de champagne Veuve Clicquot Carte Jaune	16,00 €
Ile flottante "FONTAINE DE MARS"	11,00 €
Crème brûlée à la vanille	13,00 €
Mousse au chocolat, cornet croquant au café	14,00 €
... accompagnée de 3 cl de Grand Marnier® CUVÉE LOUIS-ALEXANDRE	18,00 €
Mille-Feuille Praliné Noisette	16,00 €
Baba au vieux rhum sélection M. Darroze TRINIDAD & TOBAGO	15,00 €
Tourtière Landaise pomme-pruneau & glace armagnac	14,00 €
Pruneaux à l' Armagnac	12,00 €
----- avec glace armagnac	16,00 €
Glaces et sorbets Berthillon	13,00 €
Sorbet mandarine & liqueur de mandarine NAPOLÉON	16,00 €
Coupe de fraises "gariguettes", glace vanille MAISON	17,00 €
& sabayon Pistache	
Café Espresso	4,50 €
Cappuccino	8,00 €
Notre fameux café Gersois	12,00 €
Carte des thés et infusions au versa	7,00 €

Li
L'infuseur



La célèbre BELLE de BRILLET® à la poire Williams	12,50 €
Gin & Tonic addict .. Gin parisien "Lord of Barbès"	
... Tonic "Fever Tree" & baies de genièvre	16,00 €