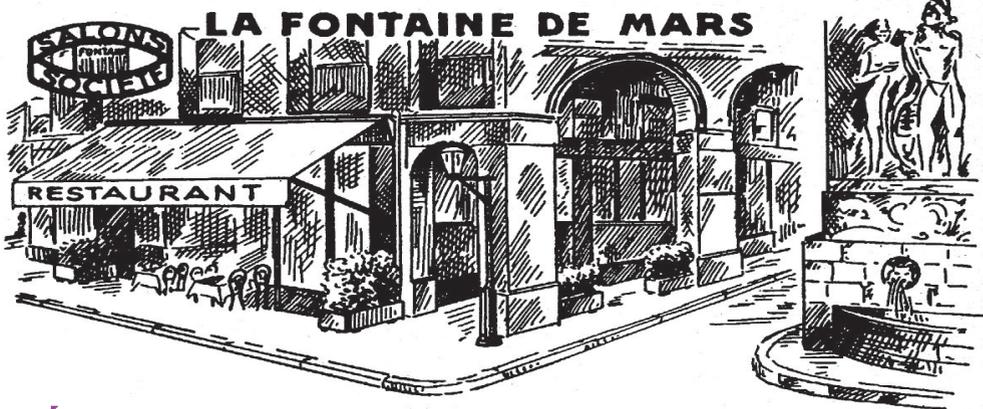


# APERITIFS

<b>LILLET</b> ROUGE, BLANC OU ROSÉ	7,00 €
Pastis des Restanques <b>JEAN BOYER</b>	7,00 €
Porta 10 ans d'âge 	10,50 €
Americana <b>MAISON</b>	11,00 €
Verre de Sauternes <b>COUTET 2012</b>	22,00 €
Verre Domaines Ott <b>ROSÉ</b>	13,50 €
Coupe de Champagne 	19,00 €
Bouteille de Champagne <b>Veuve Clicquot</b>	95,00 €
Coupe <b>BILLECART-SALMON ROSÉ</b>	24,00 €
Bouteille <b>BILLECART-SALMON ROSÉ</b>	125,00 €
<b>Hennessy X.O sur glace</b>	36,00 €



## PLAT DU JOUR 25 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'œuf 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 .....	18 €
LES 12 .....	36,00 €
Foie gras de canard MAISON mi-cuit & toasts	29,00 €
Le verre de SAUTERNES CHÂTEAU COUTET 2012	22,00 €

## PLATS ET INCONTOURNABLES

Boudin basque de CHRISTIAN PARRA aux pommes fruit	21,00 €
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	35,00 €
Filet de bar rôti sur la peau, olives violettes de KALAMATA	38,00 €
..... ou bien cuisson vapeur, Nature !	37,00 €
Poisson du jour à l'ardoise	.....

## PRIX NETS EN EUROS

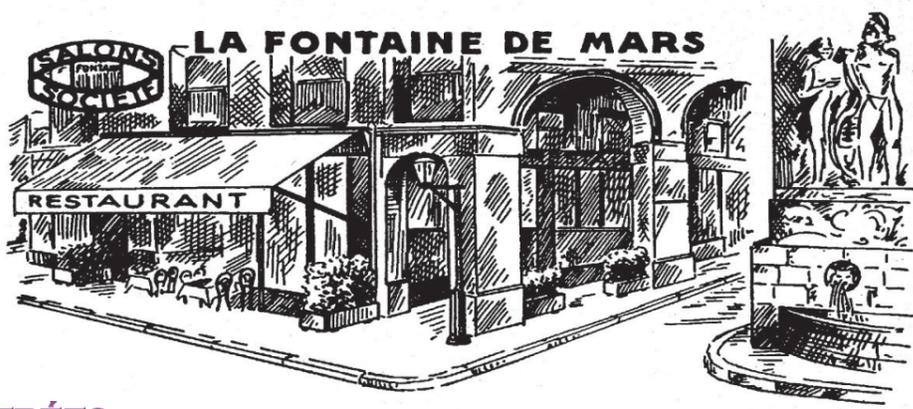


FAIT MAISON

LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES

# APERITIFS

<b>LILLET</b> ROUGE, BLANC OU ROSÉ	7,00 €
Pastis des Restanques <b>JEAN BOYER</b>	7,00 €
Porto 10 ans d'âge	10,50 €
Americana <b>MAISON</b>	11,00 €
Verre de Sauternes <b>COUTET 2012</b>	22,00 €
Verre Domaines Ott <b>ROSÉ</b>	13,50 €
Coupe de Champagne	19,00 €
Bouteille de Champagne <b>Veuve Clicquot</b>	95,00 €
Coupe <b>BILLECART-SALMON ROSÉ</b>	24,00 €
Bouteille <b>BILLECART-SALMON ROSÉ</b>	125,00 €
<b>Hennessy X.O sur glace</b>	36,00 €



## PLAT DU JOUR 25 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 vrac, 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 .....	18 €	LES 12 .....	36,00 €
Foie gras de canard MAISON mi-cuit & toasts	29,00 €		
Le verre de SAUTERNES CHÂTEAU COUTET 2012	22,00 €		

## PLATS ET INCONTOURNABLES

Boudin basque de CHRISTIAN PARRA aux pommes fruit	21,00 €
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	35,00 €
Filet de bar rôti sur la peau, olives violettes de KALAMATA	38,00 €
..... 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