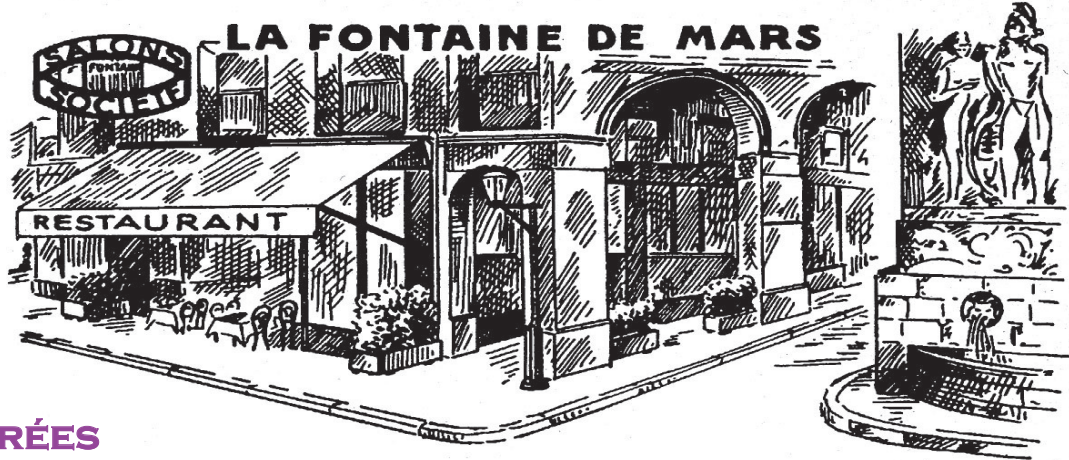


A P E R I T I F S



LILLET ROUGE, BLANC OU ROSÉ	8,00 €
Pastis des Restanques JEAN BOYER	8,00 €
Porta 10 ans d'âge 	12,00 €
Americana MAISON	13,00 €
Verre de Sauternes "Carmes de Rieussec"	16,00 €
Verre Domaines Ott ROSÉ	16,00 €
Verre de Champagne brut du Moment	20,00 €
Bouteille de Champagne brut du Moment	99,00 €
Verre de BILLECART-SALMON ROSÉ	30,00 €
Bouteille BILLECART-SALMON ROSÉ	155,00 €
Hennessy XO "sur glace"	55,00 €

ENTRÉES

<i>L'œuf mayonnaise aux petits légumes</i>	11,00 €
<i>Blancs de poireau tièdes & ravigote d'herbes</i>	14,00 €
<i>Terrine de canard, foie gras, pistache & chutney de figue</i>	18,00 €
<i>Assiette de jambon du pays tranché "minute"</i>	20,00 €
<i>Cochonnaille de LABORIE à Parlan</i>	29,00 €
<i>Chèvre frais Ange & Loup, tartare de petits légumes & pesto d'herbes</i>	18,00 €

PLAT DU JOUR 25 EUROS

Lundi

TARTARE DE BOEUF CRU D'AUBRAC
FRITES & SALADE

Mardi

FRICASSÉE DE POULET À LA BASQUAISE

Mercredi

COQ AU VIN & TAGLIATELLE

Jeudi

BLANQUETTE DE VEAU "TRADITION"

Vendredi

TARTARE DE POISSON, CITRON CONFIT
FRITES & SALADE

Samedi

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT RÔTI 35 €
& GRATIN DAUPHINOIS

Dimanche

POULET FERMIER RÔTI AU JUS & PURÉE

VINS AU POT 46 CL

BLANC DU CHER Sauvignon	15,00 €
BOURGOGNE BLANC Chardonnay	32,00 €
ROSÉ DU MOMENT	21,00 €
ROUGE Brouilly	15,00 €

SÉLECTION

" FONTAINE DE MARS "

GAILLAC ROTIER "LES GRAVELS"

BT (75 CL) 25 € POT (46 CL) 17 €

LES EAUX MINÉRALES

Vittel San Pellegrino Chateldon

1/2 Litre	6 €	6 €	75 cl	9 €
1 Litre	9 €	9 €		

BIÈRE BOUTEILLE

CARLSBERG 33 CL 8,00 €

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

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

34,00 €

Le verre de SAUTERNES... le favori du moment

16,00 €

Tomates de notre ami Gérard, pistou & burrata crémeuse

19,00 €

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

31,00 €

Filet de canette rôti au mielat du maquis Corse & polenta crémeuse

35,00 €

Suprême de poulet aux morilles, crème de morilles & riz pilaf

39,00 €

Filet de boeuf, sauce béarnaise & belles frites

46,00 €

"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 €

Épinards frais

8,00 €

Gratin dauphinois

8,00 €

Grenailles confites

8,00 €

POISSONS

Pavé de saumon sur croûte de sel, condiment à la Basquaise & épinards

36,00 €

Filet de bar rôti, olives violettes de Kalamata & purée crémeuse

38,00 €

POISSON DU JOUR À L'ARDOISE

.....

Découvrez notre collection de souvenirs ici :



PRIX NETS EN EUROS



FAIT MAISON

LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES