

La carte

• ENTRÉE •

Foie gras mi-cuit • 28 € .1.2.3 ☺

Au figues et noix, magrets séchés...

Lottes flambées • 18 € .1.2.4 ☺

Fondue de Poireaux, crème, chorizo Armagnac...

Brioche de porc noir • 17 € .1.2

Boudin blanc, filet de porc noir, sauce champignons

Choux farcie • 16 € .5. ☺

Farce de porc, bouillons de légumes...

Soupe de garbure • 14 € .5. ☺

Choux vert, Pommes de terres, céleris, poireaux, carottes, navets, oignons...

• LES HIVERNAUX •

Fondue classique • 25 € .1.2

Pommes de terres, pain, fromages (comté, gruyère, emmental, beaufort), vin blanc sec

Fondue royale • 35 € .1.2

Pommes de terres, pains, fromages (comté, gruyère, emmental, beaufort), vin blanc sec, charcuteries (jambons ibérique, Pancettas, rosettes

Fondue du chef • 35 € .1.2

Pommes de terres, pains, fromages (comté, gruyère, emmental, beaufort), vin blanc sec, brochette de bœuf grillée

Garbure du chef • 28 € .5. ☺

Choux vert, Pommes de terres, céleris, poireaux, carottes, navets, oignons, talon de jambons, ventrèches paysannes, saucisses de Toulouse,

• DESSERT •

Dessert du jour • 9 € A demander au serveur ☺

Moelleux au chocolat sans gluten et sans lactose • 10 € ☺

Tarte citron • 10 € .1.2 ☺

Tarte tatin revisitée • 10 € .1.2 ☺

Baba au rhum et myrtille • 11 € .1.2.4 ☺

Plateau de fromages (Des Pyrennées) • 12 € .1.2.3

• LES ALLERGÈNES •

1. 1. LACTOSE 2. GLUTENS 3. FRUITS A COQUES
4. SULFITES 5. CÉLERI

Carte des enfants

• JUSQU'À 15 ANS •

. LES ENTRÉES

Foie gras mi-cuit • 16 € .1.2.3 ☰

Au figues et noix, magrets séchés...

Sélection de charcuteries • 10 € .1

Fondue de Poireaux, crème, chorizo Armagnac..,

Soupe de garbure • 6 € .5. ☰

Choux vert, Pommes de terres, céleris, poireaux, carottes, navets, oignons...

• LES PLATS PRINCIPAUX •

Fondue classique • 12 € .1.2

Pommes de terres, pain, fromages (comté, gruyère, emmental, beaufort), vin blanc sec

Fondue royale • 17 € .1.2

Pommes de terres, pains, fromages (comté, gruyère, emmental, beaufort), vin blanc sec, charcuteries (jambons ibérique, Pancettas, rosettes

Côtelettes d'agneau • 13 €

Saucisse de Toulouse • 13 €

Pavé de saumon • 13 €

Brochette de magret de canard • 14 €

Brochette de boeuf • 14 €

☰ les plats sont accompagnés de pommes de terre cuisinées à la graisse de canard.

• DESSERT •

Dessert du jour • 6 € A demander au serveur ☰

Moelleux au chocolat sans gluten et sans lactose • 5€ € ☰

Tarte citron • 6 € .1.2 ☰

Tarte tatin revisitée • 5 € .1.2 ☰

Coupe de glace 2 boules . 5€ .1.

Plateau de fromages (Des Pyrennées)• 7 € .1.2.3

• LES ALLERGÈNES •

1. 1. LACTOSE 2. GLUTENS 3. FRUITS A COQUES
4. SULFITES 5. CÉLERI

Menu grillade 38.00€

ENTRÉE AU CHOIX

- SOUPE DE GARBURE .5. ☺
CHOUX FARCIS .5. ☺
SÉLECTION DE CHARCUTERIES .1.

GRILLADE AU CHOIX

- SAUMON GRILLÉ
CÔTELETTES D'AGNEAU
FAUX FILET SUR OS
ARAIGNÉE DE PORC À L'AIL DES OURS

DESSERT ☺

- DESSERT DU JOUR .1.2
MOELLEUX AU CHOCOLAT .
TARTE TATIN REVISITÉE .1.2

Menu Auberge 56.00€

ENTRÉE AU CHOIX

- LOTTES FLAMBLÉES .1.2.4 ☺
BRIOCHE DE PORC NOIR .1.2
FOIE GRAS MI-CUIT .1.2.3 ☺

GRILLADE AU CHOIX

- DUO DE LOTTES ET ST JACQUES .6.
CÔTELETTES D'AGNEAU
CÔTE DE PORC NOIR
ENTRECÔTE

DESSERT

- TARTE CITRON .1.2 ☺
BABA AU RHUM ET MYRTILLE .1.2.4 ☺
PLATEAU DE FROMAGES .1.2

• LES ALLERGÈNES •

1. 1. LACTOSE 2. GLUTENS 3. FRUITS A COQUES
4. SULFITES 5. CÉLERI 6. MOLUSQUE

Grillades au feu de bois

• A LA CARTE •

Toutes nos viandes sont d'origine Française et poissons sont grillés à la cheminée, salés à la fleur de sel et accompagnés de légumes de saison ou de pommes de terre maison à la graisse de canard. .1. 2. 4 ☰

PAVÉ DE SAUMON26.00€

Grillé à la cheminée, salé au sel noir d'Himalaya

CÔTELETTES D'AGNEAU27.00€

Origine Sud-Ouest Label rouge (4 pièces)

CÔTE DE PORC NOIR.....28.00€

De Bigorre AOP env 250g

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD29.00€

Origine sud-Ouest ou France env 250g

ENTRECÔTE30.00€

Sélection bouchère, Origine Occitanie env 300g 350g

• SÉLECTIONS DU CHEF •

DUO DE LOTTES ET ST JACQUES.....29.00€ .6.

Grillé à la cheminée, salé au sel noir d'Himalaya

PIGEON ROYAL BRAISÉ.....34.00€ .2. 3

Sur ça tranche de foie gras mi-cuit et magrets séchés (décortiqué, cuisses et ailes)

T -BONE DE BŒUF.....35.00€

Sélection bouchère, Origine Occitanie env 400g 450g (filet et faux filet)

BOUCHÈRE MATURÉE.....78.00€

Bœuf d'Origine Occitanie env 900g 1100g (uniquement le soir, pour deux)

• LES ALLERGÈNES •

1. 1. LACTOSE 2. GLUTENS 3. FRUITS A COQUES
4. SULFITES 5. CÉLERI 6. MOLUSQUE