

NOS ENTRÉES		
Salade végétarienne 	Grande	Petite
Salade, tomates, œuf dur, chou, carottes, ananas, pomme	14,50€	10,50€
Assiette de tapas chinois	14,90€	
Assortiment de 12 pièces selon les envies du chef		
Salade de chèvre chaud 	15,90€	11,90€
Salade, cabécou, jambon Serrano, noix de cajou, tomates, miel		
Salade gésiers 	15,90€	11,90€
Salade, gésiers de volaille, magret séché, poivrons et croûtons		
Salade César 	15,90€	11,90€
Salade, émincés de poulet, copeaux de parmesan, tomates, oignons frits		
Salade fermière	15,90€	
Salade, pommes de terre, lardons, oignons, poulet, œuf dur		
Salade burrata	16,90€	
Salade, tomates, jambon Serrano, tranches de magret, pesto, burrata		
Salade du pêcheur 	18,90€	
Salade, saumon fumé, gambas persillées, poivrons, œuf dur		
Salade gourmande	18,90€	11,90€
Salade, gésiers de volaille, magret séché et toasts de foie gras		

NOS PÂTES		
Tagliatelles Carbonara	Crème, lardons, jaune d'œuf parmesan	13,90€
Tagliatelles au poulet	Poulet, pesto, champignon, parmesan, crème	13,90€
Tagliatelles au saumon	Crème, saumon, parmesan, zeste de citron	14,90€
Tagliatelles au jambon	Serrano Crème, Parmesan	14,90€
Gratin de ravioles	Chèvre ou Roquefort, accompagné de salade verte  	17,90€

NOS PLATS CHAUDS		
Œuf Cocotte	Crème, œuf, tranche de Serrano, mozzarella, frites, salade 	16,90€
Confit de canard	et ses frites 	17,90€
Pavé de saumon	à la sauce échalote, beurre blanc accompagné de riz 	19,90€
Gambas persillées	flambées au Cognac servies avec des tagliatelles 	21,90€
Cuisses de grenouilles persillées 		22,90€

NOS VIANDES & BURGERS		
Steak haché		14,90€
Steak à cheval		15,90€
Bavette	sauce échalotte	17,90€
Tartare de bœuf 		17,90€
Hamburger classique	pain, steak haché, tomates, oignons, cheddar	17,90€
Hamburger à cheval	pain, steak haché, tomates, oignons, œuf au plat, cheddar	18,90€
Hamburger bacon	pain, steak haché, oignons, cheddar, bacon	18,90€
Faux filet		19,90€
Magret de canard entier		23,90€
Accompagnement au choix: Frites maison, salade verte, pâtes, légumes du moment		
Sauce au choix: Poivre vert, Roquefort, échalote		

NOS PIZZAS		
FORMULE ½ PIZZA/SALADE 18,90€ 		
Margarita	Tomate et Mozzarella	10,90€
Bambino	Tomate, jambon, mozzarella	11,90€
Royal	Tomate, jambon, champignons, œuf, mozzarella	12,90€
Fermière	Crème fraîche, champignons, poulet, pesto, mozzarella, poivron, oignons frits	13,90€
Quatre saisons	Tomate, poivrons, champignons, tomates fraîches, oignons, mozzarella	13,90€
Chèvre miel	Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel	14,90€
Sud-Ouest	Tomate, lardons, gésiers de dinde, magrets fumés, mozzarella	14,90€
Quatre fromages	Tomate, roquefort, chèvre, emmental, mozzarella	14,90€
Burger	Tomate, bœuf haché, oignon, cheddar, mozzarella, épices mexicaines 	15,90€
Saumona	Crème fraîche, citron vert, saumon fumé, mozzarella	15,90€
Terroir	Crème fraîche, champignons, magrets fumés, foie gras, persillade, mozzarella	16,90€
Burrata	Tomate, mozzarella, salade, jambon Serrano, magret, pesto, burrata	16,90€



FORMULE MIDI	
Voir l'ardoise - hors jours fériés - hors dimanches	
Plat	15,50€
Entrée + Plat	17,50€
Plat + Dessert	17,50€
Entrée + Plat + Dessert	19,50€
MENU TOUT COMPRIS 27,90€	
Salade de gésiers, César ou chèvre	
Pavé de Saumon ou Faux Filet ou ½ magret	
Crêpe ou Dessert du jour	
2€ supplémentaire pour un dessert à la carte	
+ 1 café	
MENU ENFANT 8,90€	
Boisson au choix:	
Canette de soda, jus de fruits, sirop au choix.	
Tenders ou steak haché	
ou tagliatelles carbonara	
Une boule de glace ou une crêpe	

PETITE FAIM	
Pour accompagner votre repas	
Assiette de frites, de salade verte, poêlée de légumes, de pâtes ou de riz	5,00€

	Les coups de cœur du chef
	20 minutes de préparation

Ouvert du lundi au samedi midi
Et le samedi soir

Une allergie ? Un impératif horaire ?
Informez notre équipe.
Notre chef, Pierre élabore tous nos plats dans nos cuisines. Il privilégie des produits soigneusement sélectionnés pour vous proposer une cuisine maison, généreuse et préparée à la commande.

NOS BOISSONS			
APÉRITIFS		BOISSONS CHAUDES	
Kir (10cl)	3,50€	Café, décaféiné	1,80€
Muscat, Martini, Porto, Suze (4cl)	3,50€	Cappuccino	3,90€
Ricard, Pastis (2cl)	3,50€	Grand crème	3,90€
Whisky Clan Campbell (4cl)	5,00€	Thé ou infusion	3,50€
Cocktail avec alcool (25cl)	6,50€		
Cocktail sans alcool (25cl) 	5,50€		
BOISSONS FRAÎCHES		BIÈRES BOUTEILLE	
Sodas Coca, Fanta...	3,80€	Desperados (33cl)	5,00€
Nestea, Diabolo, Jus de fruits	3,80€	Corona (33cl)	5,00€
Vittel, San Pellegrino (1l)	5,50€	Bière chinoise (Tsingtao) (33cl)	4,50€
Vittel, San Pellegrino (50cl)	4,50€		
NOS DESSERTS		BIÈRES PRESSION	
Crêpe au sucre	3,50€		
Dessert du jour	4,00€		
Crêpe Nutella®	4,00€	Panna Cotta fruits rouges	4,00€
Crêpe banane	4,80€	Tiramisu	5,80€
Salade de fruits frais 	4,00€	Profiteroles au chocolat	6,80€
Mousse au chocolat	4,80€	Café gourmand	7,00€
Crème brûlée	4,80€	Thé gourmand	7,20€
Assiette de fromages	5,00€		
NOS GLACES			
1 Boule	2,50€		
2 Boules	4,80€	Tradizionale 	7,80€
3 Boules	6,80€	Estivale	7,80€
Dame Blanche	7,80€	Banana Split	8,00€
Café, chocolat ou caramel liégeois	7,80€		
Supplément crème fouettée +0,50€			
Parfums disponibles: Vanille • Café • Caramel • Chocolat • Fraise • Chocolat menthe • Coco • Nougat • Pistache • Rhum raisin • Spéculoos • Tiramisu • Ananas • Citron • Framboise • Mangue • Pêche • Poire • Passion			

NOS DESSERTS			
Crêpe au sucre	3,50€		
Dessert du jour	4,00€		
Crêpe Nutella®	4,00€		
Crêpe banane	4,80€		
Salade de fruits frais 	4,00€		
Mousse au chocolat	4,80€		
Crème brûlée	4,80€		
Assiette de fromages	5,00€		
NOS GLACES			
1 Boule	2,50€		
2 Boules	4,80€	Tradizionale 	7,80€
3 Boules	6,80€	Estivale	7,80€
Dame Blanche	7,80€	Banana Split	8,00€
Café, chocolat ou caramel liégeois	7,80€		
Supplément crème fouettée +0,50€			
Parfums disponibles: Vanille • Café • Caramel • Chocolat • Fraise • Chocolat menthe • Coco • Nougat • Pistache • Rhum raisin • Spéculoos • Tiramisu • Ananas • Citron • Framboise • Mangue • Pêche • Poire • Passion			

NOTRE CAVE			
LES VINS ROSÉS		Verre 15cl	75cl
AOP GAILLAC “Domaine la Croix des Marchands”		4,20€	16,80€
AOP Cabernet d’Anjou “Domaine de Landreau”		4,20€	17,80€
LES VINS BLANCS			
AOP “Domaine de la Croix des Marchands” blanc doux		4,20€	16,80€
AOP PICPOUL DE PINET “Domaine des Lauriers”		4,20€	17,80€

LES VINS ROUGES			
AOP GAILLAC “Domaine la Croix des Marchands”	4,20€		16,80€
IGP CÔTES DE GASCONNE “Domaine des Guillauman”	4,20€		17,80€
PICHET (voir ardoise)			
Vin de table (rosé, rouge, blanc)	15cl	25cl	50cl
	3,50€	4,80€	6,80€