

Carte



Entrées

Potage suivant la saison	7,50
Assiette de tapas	9,50
Piquillos poivrons de piquillo farcis à la brandade de poisson frais	12,50
Mariage Terre et Mer gésiers de canard, noix de Saint-Jacques fraîches	13,50
Gasconne en salade gésiers de canard, magret séché et toast de foie gras maison	15,50
Fois gras maison foie gras mi-cuit de canard français, 100gr	19
Salade verte locale	5

Plats

Omelette nature avec frites et salade	8,50
--	------

Poisson

Poisson du moment cuit à la plancha	15
Assiette du pêcheur demander l'arrivage au serveur.se	28
Loup et noix de Saint-Jacques filet de loup, noix de Saint-Jacques fraîches en persillade	28
Noix de Saint-Jacques Saint-Jacques fraîches cuite en persillade	29,50

Carte



Plats

Viande

Tête de veau	16
tête de veau cuite dans un bouillon, sauce ravigote	
Burger	16,50
steak charolais, cheddar, salade, tomate, oignon, frites maison	
Cassoulet	17
confit de porc et canard, saucisse de Toulouse	
Faux-filet	21
frites maison, 300gr	
Charlotte de magret	21
magret de canard IGP, sauce vin du Sud Ouest	