

# ENTRÉES



- *Salade verte* 4,50 €
- *Salade de tomates* 6,00 €
- *Salade paysanne* 12,00 €
- *(salade verte, magret séché, toasts de chèvre au miel, fruits secs)*  
*Salade gourmande* 16,00 €  
*(salade paysanne + toasts de foie gras)*
- *Assiette de charcuterie* 13,00 €
- *Assiette catalane* 12,00 €  
*(pain grillé ail et tomate, poivrons marinés, jambon de pays, salade verte)*
- *Assiette de foie gras* 14,00 €  
*(toasts de foie gras sur lit de salade)*





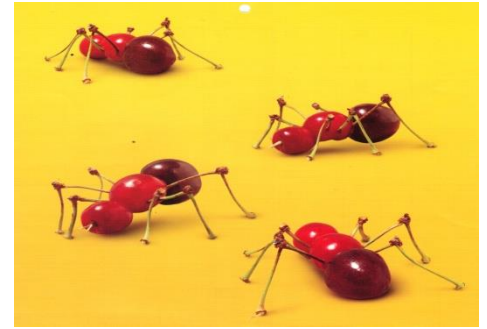
## PLATS CHAUDS

- *Échine de porc* 11,00 €
- *Saucisse grillée* 11,00 €
- *Entrecôte* 15,00 €
- *Magret de canard* 15,00 €
- *Confit de canard (cuisse)* 15,00 €
- *Côtes de canard* 17,00 €
- *Côtes d'agneau* 17,00 €
- *Assiette Chioula* 14,00 €  
(1/2 camembert chaud, pommes de terre vapeur, jambon sec, salade verte)





## DESSERTS



- *Poires caramélisées et chocolat fondant* 5,00 €
- *Bananes flambées au rhum* 5,00 €
- *Pâtisserie maison* 5,00 €
- *Glaces (2 boules)* 3,50 €
- *Fromage blanc miel ou crème de marrons* 3,50 €
- *Assiette de fromages* 6,00 €

## CRÊPES

- *Sucre* 2,50 €
- *Sucre roux citron* 3,50 €
- *Chocolat ou Miel ou Crème de marrons* 3,50 €
- *Banane chocolat ou chocolat chantilly* 4,00 €
- *Flambée au rhum ou à l'armagnac* 4,50 €



## APÉRITIFS - DIGESTIFS

- Ricard	2,20 €
- Floc de Gascogne - Suze - Kir - Martini	2,80 €
- Pousse Rapière	3,50 €
- Bière pression (25 cl)	2,50 €
- Picon-bière, Leffe, bière blanche	2,80 €
- Galopin (15cl)	1,50 €
- Armagnac	3,50 €
- Armagnac Vieille Réserve (min. 15 ans d'âge)	6,50 €
- Whisky baby	3,00 €
- Whisky	5,00 €



## BOISSONS CHAUDES

Café (100% arabica), déca	1,30 €
- Double café	2,50 €
- Très grand café	3,00 €
- Café crème (toutes tailles)	+ 0,10 €
- Petit CAPUCCINO	1,80 €
- Grand CAPUCCINO	3,00 €
- Thé nature - infusion	2,20 €
- Thé au lait ou au citron	2,50 €
- Tisane des comptoirs (tilleul, verveine, citronnelle, fleurs d'oranger, menthe poivrée)	2,80 €
- Thé parfumé (Darjeeling, Earl Grey, Thé vert agrumes ou jasmin)	2,80 €
- Petit Chocolat chaud	2,50 €
- Grand chocolat chaud	3,00 €

## SODAS

- Sirop		2,00 €
- Limonade		2,00 €
- Diabolo		2,20 €
- Orangina		2,50 €
- Coca-cola		2,50 €
- Ice tea		2,50 €
- Perrier - Badoit (25 cl)		2,50 €
- Badoit, Perrier (50 cl)		3,20 €
- Schweppes		2,50 €
- Jus de fruits		2,50 €
- Fruits pressés		3,50 €
- Chocolat froid maison		3,00 €
- Eau minérale (50 cl)		2,00 €
- Eau minérale (150 cl)		3,20 €



BOISSONS + TRANCHE OU SIROP

+ 0,10 €





## CARTE DES VINS

75 cl

le verre

### Rouge

« Béret Noir »

*Saint Mont - A.O.C.*

15,00 €

3,20 €

« Chevalier d'Antras »

*Madiran - A.M.C.*

15,00 €

3,20 €

« La Tuilerie »

*Côtes de Gascogne - I.G.P.*

13,50 €

2,70 €

« Romane »

*Côtes de Gascogne - I.G.P.*

15,00 €

3,20 €

### Rosé

« Rosé d'Enfer »

*Saint Mont - A.O.C.*

15,00 €

3,20 €

« La Tuilerie »

*Côtes de Gascogne - I.G.P.*

13,50 €

2,70 €

## Blanc sec



75 cl

Le verre

« La Tuilerie »

13,50 €

2,70 €

Côtes de Gascogne - I.G.P.

## Blanc moelleux

« Tariquet » (premières grèves)

15,00 €

3,20 €

Côtes de Gascogne - I.G.P.

« Solelh »

15,00 €

3,20 €

Côtes de Gascogne - I.G.P.



FORMULE MIDI  
du lundi au vendredi



Entrée + Plat du jour + 1 verre de vin  
ou  
Plat du jour + dessert + 1 verre de vin  
**13,50 €**



Entrée + Plat du jour + Dessert + 1 verre de vin  
**16 €**



Vin en pichet  
Rouge et rosé



« Côtes de Gascogne »

1 litre	7,50 €
½ litre	4,20 €
¼ litre	2,80 €
Le verre	1,90 €

