

# ASSIETTES

## FROIDES



- *Salade verte* 4,50 €
- *Salade de tomates (en été)* 6,00 €
- *Salade paysanne* 13,00 €
- *(salade verte, magret séché, toasts de chèvre au miel, fruits secs)*
- *Salade gourmande* 16,00 €
- *(salade paysanne + toasts de foie gras)*
- *Assiette de charcuterie* 14,00 €
- *Assiette catalane (en été)* 13,00 €
- *(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 verte)*
- *Assiette de tapas* 11,00 €
- *(jambon sec, pâté de campagne, chorizo, filets d'anchois marinés, fromage)*





## PLATS CHAUDS

- *Saucisse grillée* 11,00 €
- *Magret de canard* 16,00 €
- *Confit de canard (cuisse)* 16,50 €
- *Assiette Chioula* 14,50 €  
(1/2 camembert chaud, pommes de terre vapeur, jambon sec, salade verte)

## MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

10 €

*saucisse grillée + frites ou pâtes*  
*1 crêpe et 1 boisson au choix*

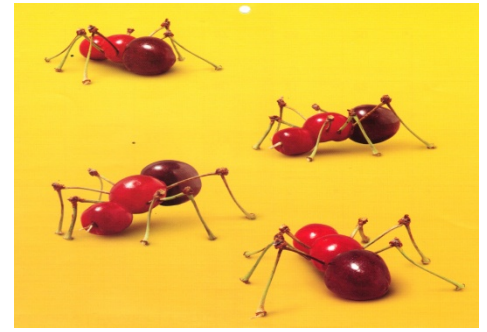
## ASSIETTES

## VÉGÉTARIENNES

*sur demande*



# DESSERTS



- *Poires caramélisées et chocolat fondant* 6,00 €
- *Bananes flambées au rhum* 6,00 €
- *Banana Split* 6,00 €
- *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 €
- *Beurre sucre* 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* 5,00 €



## APÉRITIFS - DIGESTIFS

- Ricard	2,20 €
- Floc de Gascogne - Suze - Kir - Martini	2,80 €
- Pousse Rapière	3,50 €
- Bière pression (25 cl)	2,80 €
- Picon-bière, Leffe, bière blanche, bière brune	3,00 €
- Galopin (15cl)	1,80 €
- 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	1,40 €
- Double café	2,70 €
- Très grand café	3,00 €
- Café crème (toutes tailles)	+ 0,10 €
- Petit café viennois	2,20 €
- Grand café viennois	3,50 €
- Thé nature - infusion	2,50 €
- Thé au lait ou au citron	2,60 €
- 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		2,20 €
- Diabolo		2,50 €
- Orangina		2,50 €
- Coca-cola		2,50 €
- Ice tea		2,50 €
- Panaché		2,50 €
- Perrier - Badoit (25 cl)		2,50 €
- Badoit, Perrier (50 cl)		3,20 €
- Schweppes		2,50 €
- Jus de fruits (pur jus)		2,80 €
- Fruits pressés		3,80 €
- Chocolat froid maison		3,00 €
- Eau minérale (50 cl)		3,50 €
- Eau minérale (150 cl)		5,00 €



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.*

14,00 €

3,00 €

« Romane »

*Côtes de Gascogne - I.G.P.*

15,00 €

3,20 €

### Rosé

« Rosé d'Enfer »

*Saint Mont - A.O.C.*

15,00 €

3,20 €

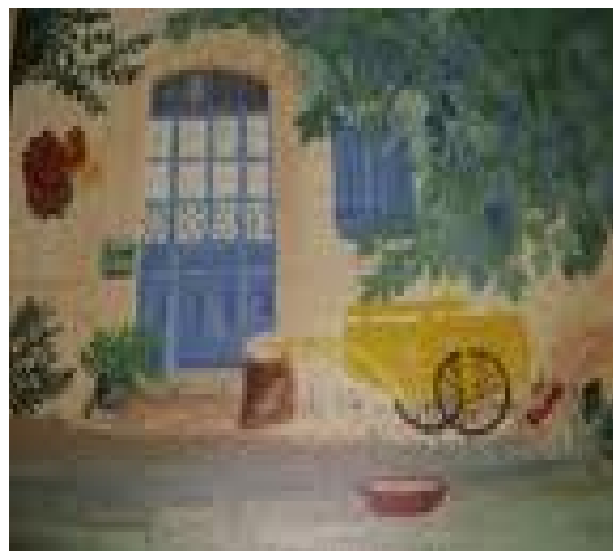
« Corolle »

*Côtes de Gascogne - I.G.P.*

14,00 €

3,00 €

## 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.

« Soleth »

15,00 €

3,20 €

Côtes de Gascogne - I.G.P.



à midi  
de lundi à vendredi  
(hors jours fériés)



Entrée + Plat du jour + 1 verre de vin  
ou  
Plat du jour + dessert + 1 verre de vin  
**14,50 €**



Entrée + Plat du jour + Dessert + 1 verre de vin  
**17 €**



Vin en pichet  
Rouge et rosé



« Côtes de Gascogne »

1 litre	8,50 €
½ litre	5,20 €
¼ litre	3,20 €





*Le verre*

2,00 €