

Menus

Menu à 25 Euros

Salade aux lardons et son œuf poché (salad with lardons and poached egg)

ou

Salade avec friton et tranche de foie gras entier (salad with fritons and a slice of duck foie gras)

ou

Entrée du jour (starter of the day)

Brochette d'onglet grillé aux échalotes (skewer of grilled beef tab with shallots)

ou

Brochettes de cœurs de canard grillés (skewers of grilled duck hearts)

ou

Demi magret de canard grillé (grilled half duck breast) - env. 200 g

Faisselle au miel ou coulis de fruits rouges (cottage cheese with honey or red fruit coulis)

Menu à 65 Euros

Salade "Campagnarde"

ou

Entrée du jour (starter of the day)

Côte de boeuf grillée (grilled rib of beef) - env. 1,2 kg

Menu à 21 Euros

salade aux noix (salad with walnuts)

Cassoulet au confit de canard (cassoulet with duck confit)

Menu à 30 Euros

Salade "Cabécous"

ou

Salade "Tout canard"

ou

Entrée du jour (starter of the day)

Faux filet grillé (grilled beef faux filet)

ou

Confit de canard (duck leg confit)

ou

Magret de canard entier grillé (entire grilled duck breast) - env. 400 g

Mousse au chocolat - faite maison (Home-made chocolate mousse)

ou

Sorbet (ice cream cup)

ou

Faisselle au miel ou coulis de fruits rouges (cottage cheese with honey or red fruit coulis)

ou

Crème brûlée

Toutes nos viandes sont d'origine de la CEE, sont grillées au feu de bois et garnies de pommes de terre sautées et légumes (All our meats are of EEC origin, grilled on a wood fire and garnished with sautéed potatoes and vegetables).

Le foie gras, les magrets, les confits et les cœurs de canard sont d'origine de la Région Sud-Ouest de la France et sont garantis IGP (Foie gras, breasts, confits and duck hearts are of origin of the French southwest region and are guaranteed IGP).

Prix nets, toutes taxes et service compris (Net prices, all taxes and service included).

A la Carte (On the Menu)

Salades et Assiettes (Salads and plates)

Salade "Gourmande" (Salade composée, magret confit de canard, magret séché de canard, foie gras entier de canard) - (Mixed salad, duck breast confit, dried duck breast, duck foie gras)	17,00 €
Salade "tout Canard" (Salade composée, manchons confits de canard, fritons de canard, gésiers confits de canard, foie gras entier de canard) - (Mixed salad, duck sleeves confit, fritons of duck, duck gizzards confit, duck foie gras)	18,00 €
Salade "Campagnarde" (Salade composée, gésiers confits de canard, foie gras entier de canard) - (Mixed salad, duck gizzards, duck foie gras)	17,00 €
Camembert rôti au chorizo (Salade composée, camembert rôti au chorizo, toasts grillés) - (Mixed salad, camembert roasted with chorizo, roasted toasts)	15,00 €
Assiette "Cabecous" (Salade composée, cabécous (x 2) sur toasts avec huile d'olive et miel) - (Mixed salad, goat cheese (x 2) on toasts with olive oil and honey)	17,00 €
Assiette de Jambon de Pays (Jambon de pays avec tranches de pain tomate) - (Country ham, slices of bread with tomato sauce)	15,00 €
Assiette de foie gras entier de canard - (Plate of duck foie gras)	18,00 €
Assiette "Gersoise" (tranche de cou de canard farci, magret confit de canard, magret séché de canard, fritons de canard) - (slices of duck stuffed necks, duck breast confit, dried duck breast, fritons of duck)	18,00 €

Plats (Main Courses)

Côte de boeuf grillée (Grilled Rib of Beef) - (Pour deux personnes – env. 1,2 Kg)	57,00 €
Tournedos grillé (Filet de boeuf grillé et sa tranche de foie gras entier de canard) - (Grilled beef tenderloin tournedos with a slice of duck foie gras)	26,00 €
Entrecôte grillée (Grilled entrecôte) - env. 300 grs	22,00 €
Saucisse de Toulouse grillée (Grilled Sausage of Toulouse)	15,00 €
Brochette d'onglet grillé aux échalotes (Grilled Skewer of beef tab with shallots)	17,00 €
Magret entier grillé de Canard (Grilled entire duck breast) - env. 400 grs	22,00 €
Magret entier grillé de Canard (env. 400 grs) et sa tranche de foie gras entier de canard (Grilled entire duck breast with a slice of duck foie gras)	26,00 €
Rognons de Veau grillés (Grilled veal kidneys)	17,00 €
Cuisse et manchon confits de Canard - fait maison (Duck leg and duck sleeve confit - home-made)	19,00 €
Parillade de viandes (assortiment de pièces de viandes grillées - Saucisse de Toulouse, entrecôte (demi), magret de canard) - (Assortment of grilled peaces of meats - Sausage of Toulouse, entrecôte (half), duck breast)	25,00 €

Desserts

Assiette de fromages (Plate of cheese)	10,00 €
Crème brûlée	6,00 €
Mousse au Chocolat (Fait maison) - (Home-made Chocolate mousse)	6,00 €
Faisselle au miel ou au coulis de fruits rouges (Cottage cheese with honey or red fruit coulis)	6,00 €
Glaces (Trois boules) - (Ice-cream cup (three scoops))	6,00 €
Dame blanche (Glace vanille, chocolat chaud) - (vanilla ice-cream with hot chocolate)	8,00 €
Profiteroles (Choux maison, glace vanille, chocolat chaud) - (home-made cream puffs, vanilla ice-cream with hot chocolate)	8,00 €
Coupe de glace aux pruneaux à l'Armagnac (Glace vanille, pruneaux à l'Armagnac maison) - (Ice-cream cup with prunes in Armagnac)	10,00 €
Coupe "Colonel" (Glace citron, vodka) - (lemon ice-cream and vodka)	10,00 €
Café liégeois	8,00 €
Coupe "Mont Blanc" (Glace vanille, crème de marron, crème Chantilly, meringue) - (vanilla ice-cream, chestnut cream, Chantilly cream, meringue)	9,00 €

Prix nets, toutes taxes et service compris (Net prices, all taxes and service included).

Formules

Formule "Brochettes" (Grilled Skewers)

Brochettes grillées, accompagnées de pommes de terre sautées et salade verte
(Grilled skewers, served with sautéed potatoes and green salad)

Au choix (At your choice)

Magret de canard (Duck breast)

Cœurs de canard (Duck hearts)

Saucisse de Toulouse (Sausage of Toulouse)

Onglet de bœuf (Beef tab)

Poulet mariné (Marinated chicken)

Rognons de veau (Veal kidneys)

Deux brochettes au choix (Two skewers at your choice) 17 €

Trois brochettes au choix (Three skewers at your choice) 21 €

Formule "Parillade"

Assortiment de pièces de viandes grillées, accompagnées de
pommes de terre sautées et petits légumes

(Assortment of grilled pieces of meats, served with sautéed potatoes and vegetables)

assortiment de portions de : (Assortment of portions of :)

Saucisse de Toulouse (Sausage of Toulouse)

Entrecôte (demi) (Entrecôte (half))

Magret de canard (Duck breast)

25 €

Prix nets, toutes taxes et service compris.

Net prices, all taxes and service included.

Une Escapade Coté MER (Sea side)

Salade de la MER

18 Euros

*Salade composée, noix de St Jacques, saumon fumé, 1 belle gambas, petites crevettes
(mixed salad, scallops, smoked salmon, one nice prawn, small shrimps)*

Salade de Hareng fumé (smoked herring salad)

12 Euros

*Pommes de terres , Hareng fumé, oignons rouges, huile d'olive
(potatoes, smoked herring, red onion, olive oil)*

Tartare de Saumon Frais (Fresh salmon tartare)

18 Euros

*Tartare de Saumon frais mariné, Frites maison, Salade verte
(fresh salmon tartare marinated, home made fried potatoes, green salad)*

Assiette de Gambas (plate of prawns)

22 Euros

*4 belles Gambas flambées au Whisky, Frites maison, Salade verte
(four nice prawns flambéed with whisky, home made fried potatoes, green salad)*