



## NOTRE CARTE

### Nos entrées

-Foie gras de canard et ses toasts	16.80€
-Salade verte	3.80€
-Salade de gésiers d'oie et magret confits	11.80€
-Salade de crottin de chèvre chaud	11,80€
-L'entrée du moment ( voir l'ardoise)	11.80€
-La terrine de fritons de canard (Maison)	11,80€
-Salade de noix de saint jacques	13.90€
-Salade Hôtel du Lauragais : (gésier, magret séché, jambon serrano	13,90€
-Salade landaise : (gésier, magret séché, Jambon serrano, foie gras)	15.90€
-Buffet de hors d'œuvres	12.50€
- Omelette au choix (jambon, fromage ou fine herbe)	12.50€

### Nos poissons

-Pavé de saumon rôti à l'huile d'olive noire	16.80€
-Dos de colin aux herbes rôti et son ailloli	15,80 €
-Pavé de merlu et son ailloli	16.80€
-tous les poissons son accompagnés de crustacés ou coquillages	

### Nos viandes

-Faux filet de bœuf grillé (salade verte et frite) 	17,80 €
-le burger maison au bœuf 	14,50€
-Le burger maison canard et foie gras, - Servi avec (salade verte et pomme frite)	17,50€
- -Bavette de bœuf grillé et sa sauce (250gr)	15.80€
-Andouillette de Troyes véritable grillée 5A <small>(Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)</small>	15.80€
- Brochette de magret et de cœurs de canard	15.80€
-Le plat du jour maison (sauf samedi et jour férié) ( selon disponibilité)	12.80€
-Saucisse de Toulouse grillée (artisanale)	13.80€
-Magret de canard grillé (sud-ouest)	17.80€
-Cuisse de canard rôtie au four (sud-ouest)	16.80€
-Tartare de bœuf 180gr (salade verte et frites) 	17,80 €

Origine viande garantie française, CE

### LE BOEUF A

17.80€



*Faux filet de bœuf  
(300gr)  
grillé avec sa sauce  
Ou  
Steak Tartare(180gr)  
servi d'une salade  
verte et pomme de  
terre frites*

\*



## Nos spécialités

-Foie gras de canard (maison) et ses toasts	16.80€
-Cassoulet royal (maison) (saucisse de Toulouse et cuisse de canard confite)	19.60€
-Cassoulet (maison) (saucisse et manchon de canard confit)	18.00€

*Le cassoulet vous sera servi avec une salade verte*



## Nos desserts

-Moelleux au chocolat sur sa crème anglaise	5.50€
-Le flan caramel maison	5.50€
-Dessert du jour (selon disponibilité)	5.50€
-Fromage blanc et son coulis de fruit rouge	5.50€
-Glaces et sorbets (2 boules, parfums au choix)	5.50€
-Assortiment de fromages	5.50€
-fruit de saison	4.00€
- les profiteroles	6.50€
-Colonel, (sorbet citron et vodka)	6.50€
-La banana Split	6.50€
-Le café gourmand	7.50€
-Café, décaféiné	1.90€
-Grand café	2,80€
-Infusion / chocolat chaud	3.50€

## Quelques suggestions des vins AOC:

Corbière Serres-Mazard Cuvée Origine	20,80 €
Cahors Esprit de Flore	19.40 €
Bourgueil St Nicolas les Echaillons	19.10 €
Minervois Château Astruc Ste Eulalie	20,60 €
UBY N°3 Côtes de Gascogne	14,80€

Prix net et services compris.