



## NOTRE CARTE




### Nos entrées

-Foie gras de canard et ses toasts	16.50€
-Salade verte	3.60€
-Salade de gésiers et magret confits	11.50€
-Salade de crottin de chèvre chaud	11,50€
-L'entrée du moment ( voir l'ardoise)	11.50€
-La terrine de fritons de canard (Maison)	11,50€
-Salade de noix de saint jacques	13.70€
-Salade Hôtel du Lauragais : (gésier, magret séché, jambon serrano	13,70€
-Salade landaise : (gésier, magret séché, Jambon serrano, foie gras)	15.70€
-Buffet de hors d'œuvres	12.00€
- Omelette au choix (jambon, fromage ou fine herbe)	12.00€

### Nos poissons

-Pavé de saumon rôti à l'huile d'olive noire	16.50€
-Dos de colin aux herbes rôti et son ailloli	15,50 €
-Pavé de merlu et son ailloli	16.50€

### Nos viandes

-Faux filet de bœuf grillé (salade verte et frite) 	17,50 €
-l'assiette du boucher (4 viandes)  (Bœuf, côte d'agneau, magret de canard, saucisse)	19.50€
- -Bavette de bœuf grillé et sa sauce (250gr)	15.50€
-Andouillette de Troyes véritable grillée 5A (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique)	15.50€
- Brochette de magret et de cœurs de canard	15.50€
-Le plat du jour maison (sauf samedi et jour férié) ( selon disponibilité)	12.50€
-Saucisse de Toulouse grillée	13.50€
-Magret de canard grillé (sud-ouest)	16.50€
-Cuisse de canard rôtie au four (sud-ouest)	16.50€
-Tartare de bœuf 180gr (salade verte et frites) 	17,50 €

Origine viande garantie française, CE

### **FORMULE A**

**17.50€**



*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	16.50€
-Cassoulet royal (maison) (saucisse de Toulouse et cuisse de canard confite)	19.30€
-Cassoulet (maison) (saucisse et manchon de canard confit)	17.80€

*Le cassoulet vous sera servi avec une salade verte*



## Nos desserts

-Moelleux au chocolat sur sa crème anglaise	5.30€
-Le flan caramel maison	5.30€
-Dessert du jour (selon disponibilité)	5.30€
-Fromage blanc et son coulis de fruit rouge	5.30€
-Glaces et sorbets (2 boules, parfums au choix)	5.30€
-Assortiment de fromages	5.30€
-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 rouge Etang des Colombes	17.40 €
Cahors ESPRIT DE FLORE	19.00 €
Bourgueil St Nicolas les Echaillons	17.80 €
Minervois L'Ostal Cazes	17.60 €
Muscadet Henry de Velter- blanc	18.30 €

Prix net et services compris.