



RESTAURANT

Du lundi au vendredi midi et soir

Réservations au 05 32 66 66 10

LES FORMULES *(Différentes chaque jour en fonction des produits du marché)*

ENTREE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT 19€

ENTREE, PLAT ET DESSERT 22€

MENU ENFANT jusqu'à 10 ans 15€

Steak haché de bœuf, frites maison,
1 boule de glace & une boisson non alcoolisée

A LA CARTE *(Tous nos plats sont préparés maison)*

E
N
T
R
E
E
S

Asperges vertes croquantes, oeuf de la ferme poché, 12,00€
crème aux éclats de girolles

Les ravioles de gambas à l'estragon, 14,00€
Thai lemongrass soup

Cannellonis de volaille fermière aux morilles, 15,00€
mascarpone et parmesan

Salade gourmande aux gésiers de dinde 14,00€
lardons et toast de foie gras mi-cuit

Tartare de saumon aux herbes, 13,00€
petits légumes et chips de citron

Foie gras de canard mi-cuit par nos soins, 15,00€
toasted brioche with mango and cinnamon marmalade



Magret de canard du Sud Ouest 350g 24,00€
rôti à l'ananas, pomme éventail confite

Tartare de boeuf UE coupé au couteau, 19,00€
pommes frites et salade

Entrecôte de boeuf UE 250g grillée, 25,00€
frites maison et petite salade

Le Cassoulet Toulousain préparé par le Chef, 23,00€
confit de canard et saucisse aux cèpes

Filet de cabillaud en croûte d'herbes et noix de pécan, 23,00€
polenta crémeuse au citron vert

Côte de veau UE 280gr grillée, ail confit au beurre 25,00€

Le poisson frais du jour, pour une personne ou à partager

Le vrai Risotto, retour du marché 18,00€

Risotto Végétarien 16,00€



D
E
S
S
E
R
T
S

Tiramisu aux spéculos 8,00€

Banoffee 8,00€

Coupe de glace 3 boules (parfums au choix) 8,00€

Sablé à l'huile d'olive, 8,00€
marmelade poivron rouge et framboise

Royal chocolat noir et praliné 8,00€

Assortiment de fromages 10,00€

TVA INCLUSE 10%

