

# LE **BON VIVRE**

DEPUIS 1990

## LES GRIGNOTAGES

Planche de charcuterie maison, pickles de légumes	17 €
Planche charcuterie maison et fromages	16 €
Nems de boudin Galabar	9 €
Croustillants de pieds de cochon	9 €
Pot de « Lou Pastifret », pickles de légumes	13 €
Planche de jambon, pickles de légumes	7 €
Planche de saucisson naturel de porc du Magnoac et lard de porc Noir de Bigorre, pickles de légumes	7 €
Pain perdu salé, houmous, légumes de saison, chorizo grillé	9 €
Bol de frites maison	4 €

## LES ENTRÉES

Foie gras de canard poché au poivre, toasts de pain grillé	15 €
Poêlée d'asperges vertes de chez J-Pierre Laffitte au jambon, mesclun, vinaigrette aux agrumes	12 €
Crème d'asperges vertes, œuf parfait, chips de jambon	8€50
Os à moelle et ses toasts de pain grillés	6 €
Salade de légumineuses, boudin Galabar grillé	8 €
Truite des Pyrénées marinée façon gravlax	9 €
Houmous de pois chiche, chips de patate douce	7€50

# LE BON VIVRE

DEPUIS 1990

## LES PLATS

Ragoût de légumineuses, confit de porc Noir de Bigorre	26 €
Cassoulet aux deux confits ( <i>cochon &amp; canard</i> ), haricots Tarbais (25min de cuisson)	27 €
Cocotte de filet mignon de porc fermier, pommes de terre grenaille, légumes de saison	24 €
Saucisse de Toulouse grillée, pommes de terre grenaille, légumes de saison	19 €
Tendron de veau, échalotes confites	25 €
Pièce de bœuf grillée, sauce béarnaise, pommes de terre grenaille, légumes de saison (Voir ardoise)	12€/100 grs
Tartare de vache préparé, frites maison et mesclun	17 €
Pavé de merlu de ligne en cocotte et ses légumes de saison	25 €
Brochette de Saint-Jacques, risotto aux asperges vertes	27 €
Cocotte de linguines et légumes de saison pochés dans son bouillon façon thaï	16 €

### LE MENU PITCHOUN 12€

Une grenadine ou une limonade, steak haché frites, un riz au lait ou une glace

*Pour les moins de 12 ans*

# LE BON VIVRE

DEPUIS 1990

## LES DESSERTS

Assortiment de fromages de chèvre de chez Marie Duffo	9€
Riz au lait façon grand-mère	6€50
Baba au Rhum	8€50
Pain perdu d'Huguette, glace à la vanille*	8€50
Cannelé façon profiterole*, chocolat noir Valrhona ( <i>Manjari</i> )	9€
Cœur coulant au chocolat, glace au lait* (10 minutes de cuisson)	9€
Les petits bouchons Tiramisu, caramel au café	8€
Pavlova aux fruits	9€
Coupe de glace au lait*, billes de chocolat craquantes, caramel à l'Armagnac	7€50
Chocolat liégeois*	8€
Café liégeois*	8€
Coupe d'Artagnan ( <i>Coupe de glace pruneaux-Armagnac*</i> )	8€
Le Gascoun Café (Espresso, sucre de canne, Armagnac Vsop, et chantilly)	9€50

\*Glaces faites maison au lait de chez Michel Cantaloube – Montauban