

## LES GRIGNOTAGES

Planche de charcuterie maison, pickles de légumes	17 €
Planche charcuterie maison et fromages	16 €
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

Tartare de Tomates de Chez Jean-Luc Garbage, Burrata et Crumble à L'ail	10 €
Tourin Froid à la Tomate	8 €
Eventail de melon et jambon	9€
Planche de boudin Galabar grillé, poivrons confits marinés	8 €
Tartine de crème d'avocats aux herbes, truite marinée, chips de radis	8 €
Truite des Pyrénées marinée façon Gravlax	9 €
Planche d'oignons de Trébons et de piments doux rôti au lard de porc noir de Bigorre sur jeunes pousses	9€50
Houmous de pois chiche, chips de patate douce	7€50
Tartine de légumes marinés, mozzarella, pesto, poivrons confits	8€

# LE BON VIVRE

DEPUIS 1990

## LES PLATS

Cassoulet aux deux confits ( <i>cochon &amp; canard</i> ), Haricots Tarbais (25min de cuisson)	27 €
Salade Locavore (salade, chips de jambon, tomates, œuf poché, melon, piment rôti, cébettes, copeaux de chèvre, croutons)	15 €
Tatin de piperade, chèvre chaud, mesclun	15€
Saucisse de Toulouse grillée, pommes de terre grenaille, légumes de saison	19 €
Escalope de veau, linguine fraîches et concassé de tomates	24 €
Tartare de vache préparé, frites maison et mesclun	17 €
Tataki de Bœuf, tagliatelle de courgettes crues, vinaigrette à la coriandre	24 €
Cocotte de pavé de merlu de ligne et ses légumes de saison	25 €
Cocotte de pâtes fraîches et légumes de saison pochés dans son bouillon façon Thai	16 €
Picatta de Basse Côte de Bœuf Gascon, Tomates de chez Jean Luc Garbage Et oignons de Trébons	24€
Foie de Veau et Echalotes Confites	26€

### 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, chèvre de chez Marie Duffo et vache	9€
Riz au lait façon grand-mère	6€50
Baba à l'Armagnac et Raisins Secs	8€50
Pain perdu d'Huguette, glace à la vanille	8€50
Cannelé façon profiterole	9€
Cœur coulant au chocolat, glace au lait (10 minutes de cuisson)	9€
Ramène ta pêche (sorbet pêche, compote de pêche à la rapadura, granola aux pépites de chocolat)	8€50
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 (Coupe de glace pruneaux-Armagnac)	8€
Le Gascoun Café (Espresso, Sucre de canne, Armagnac Vsop, et Chantilly)	9€50

++-

Glaces faites maison au lait de chez Michel Cantaloube – Montauban