

# LE BON VIVRE

DEPUIS 1990

## LES GRIGNOTAGES

Planche de charcuterie maison (2/3 personnes)	17 €
Pot de Pastifret	14 €
Planche de salaisons de porc de Magnoac	13 €
Pain perdu salé, houmous, légumes de saison, chorizo grillé	9 €
Croustillants de pieds de cochons	9 €
Bol de frites maison	4 €

## LES ENTRÉES

Foie gras de canard poché au poivre de Tellichery, toasts de pain grillé	17 €
Velouté du moment	8 €
Œuf Cocotte au Foie Gras	9€
Tartine de crème d'avocats, Julienne de Légumes et Suprême de Pamplemousse	9€
Carpaccio de Truite des Pyrénées marinée	9.5 €
Gratinée à l'oignon	10 €
Salade de chèvre chaud de chez Marie Duffo, chips de jambon, légumes	15 €

# LE BON VIVRE

DEPUIS 1990

## LES PLATS

Cassoulet aux deux confits ( <i>cochon &amp; canard</i> ), Haricots Tarbais (25min de cuisson)	27 €
Saucisse de Toulouse grillée, légumes de saison et pommes de terre grenaille confites	19 €
Cocotte de filet Mignon de porc fermier, légumes, pommes de terre grenaille confites	24 €
Pot-au-feu de Porc Noir de Bigorre, légumes et haricots Tarbais	26 €
Pavé de veau, sauce aux morilles, légumes de saison et pommes de terre grenaille confites	32 €
Côte de veau (environ 700g), légumes de saison et pommes de terre grenaille confites	49 €
Pavé de vache Gasconne, pommes de terre grenaille confites et légumes de saison	24 €
Daube de bœuf, pommes de terre vapeur	19 €
Poulet du Gers confit, légumes façon tajine	24 €
Saint Jacques poêlées, fondue de poireaux	26 €
Pavé de merlu rôti, lard de Porc Noir de Bigorre, pommes de terre vapeur et potée de choux	26 €
Cocotte de pâtes fraîches et légumes de saison pochés dans son bouillon façon Thai	16 €

### LE MENU PITCHOUN €

Une grenadine ou une limonade, saucisse de Toulouse, frites, un riz au lait ou une glace

*Pour les moins de 12 ans*

# LE BON VIVRE

DEPUIS 1990

## LES DESSERTS

Assortiment de fromages	15€
Riz au lait façon grand-mère	6€50
Croustade aux pommes et à l'armagnac	8€50
Pain perdu d'Huguette, glace à la vanille	8€50
Baba au Pousse Rapière, crème fouettée	8€50
Pavlova aux fruits de saison	9 €
Cœur coulant au chocolat, glace au lait (10 minutes de cuisson)	9€
Coupe de glace au lait, crumble de cookies, caramel au beurre salé	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***