**LES GRIGNOTAGES**

|  |  |
| --- | --- |
| Planche de charcuterie maison (3 personnes) | 21€ |
| Planche de saucisson et de Chorizo | 9€ |
| Pot de Pastifret, Bol de Salade Verte  | 14€ |
| Accras de morue, Sauce aïoli | 9€ |
| Carpaccio de Truite des Pyrénées Marinée  |  10€ |

 LES ENTRÉES

|  |  |
| --- | --- |
| Foie gras de canard poché au poivre de Tellichery, toasts de pain grillé | 17€ |
| Œuf cocotte au foie gras, crème d’artichauts, pain grillé | 10€ |
| Velouté de courgettes, neige de chèvre aux herbes | 9€ |
| Salade D’endives, Compote de Poires et Noix, Rocamadour Rôti à la Ventrèche  | 9€ |

LES PLATS

|  |  |
| --- | --- |
| Cassoulet aux deux confits (*cochon & canard*), Haricots Tarbais   | 28€ |
| Macaronade d’Huguette (foie gras poêlé, tagliatelles, champignons) | 29€ |
| Le Poulet du Gers au sautoir, asperges vertes et jus à l’ail  |  25€  |
| La Saucisse de Toulouse, purée de pommes de terre, jus de cuisson  | 18€ |
| Wok de pâtes fraîches de la Nonna Lina et légumes de saison façon Thaï | 18€ |
| Cuisse de canard confite, pommes de terre grenaille | 23€ |
| Magret de canard en cocotte,pommes de terre grenaille, et artichaut |  31€ |
| \*Supplément Bol de frites à la graisse de Canard 6€ |  |

LE MENU PITCHOUN 12€

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

*Pour les moins de 12 ans*

LES DESSERTS

|  |  |
| --- | --- |
| Baba au Pousse rapière, crème fouettée  | 9€ |
| Pain perdu d’Huguette, glace à la vanille  | 9€50 |
| Riz au lait façon grand-mère  | 8€ |
| Cannelé façon profiterole | 9€ |
| Pavlova aux Fraises | 9€ |
| Cœur coulant au chocolat, glace au vanille  | 10€ |
| Crème brûlée à la vanille | 8€50 |
| Coupe d’Artagnan (*coupe de glace pruneaux-armagnac*) | 9€ |
| Le Sorbet du moment  |  7€50 |
| Le Gascoun Café (*Expresso, Sucre de canne, Armagnac Vsop, et Chantilly*) | 10€ |
|  |  |
| Fromage de chèvre "Marie duffo" | 12€ |