**LES GRIGNOTAGES**

|  |  |
| --- | --- |
| Planche de charcuterie maison (3 personnes) | 21€ |
| Planche de saucisson et de Chorizo | 9€ |
| Pot de Pastifret, Bol de Salade Verte | 14€ |
| Croustillants de pied de cochon, sauce moutarde | 9€50 |

LES ENTRÉES

|  |  |
| --- | --- |
| Foie gras de canard poché au poivre, toasts de pain grillé | 17€ |
| Carpaccio de tomates, mozzarella, huile au basilic | 10€ |
| Velouté de courgettes, neige de chèvre aux herbes | 6€50 |
| Salade romaine, œuf mollet, parmesan et vinaigrette au citron | 9€ |
| Carpaccio de truite des Pyrénées, fumée | 10€ |

LES PLATS

|  |  |
| --- | --- |
| La Saucisse de Toulouse de Porc noir de Bigorre, Purée de Pommes de Terre, Jus de Cuisson | 18€ |
| Carpaccio de bœuf Aubrac, pesto basilic, copeaux de parmesan, tomates marinées et pousses d’épinard | 19€ |
| Cassoulet aux deux confits (*cochon & canard*), Haricots | 28€ |
| Macaronade d’Huguette (foie gras poêlé, tagliatelles, champignons) | 29€ |
| Le Poulet du Gers au sautoir, girolles et jus à l’ail | 27€ |
| Cuisse de canard confite, pommes de terre grenaille | 23€ |
| Magret de canard en cocotte, nectarines au miel, frites | 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

|  |  |
| --- | --- |
| Mousse au Chocolat | 7€50 |
| Pain perdu d’Huguette, glace à la vanille | 9€ |
| Les Œufs au Lait Caramel | 7€50 |
| Riz au lait façon grand-mère, Caramel Beurre Salé | 7€50 |
| Cannelé façon profiterole | 9€ |
| La Salade de Fraises, et Crème Fouettée | 7€50 |
| Coupe d’Artagnan (*coupe de glace pruneaux-armagnac*) | 9€ |
| Le Sorbet ou Glaces du moment | 7€50 |
| Le Gascoun Café (*Expresso, Sucre de canne, Armagnac Vsop, et Chantilly*) | 10€ |
| Quart de Pyramide cendrée de chèvre de "Marie duffo" | 6€ |
| Demi palet gersois de chèvre de "Marie duffo" | 6€ |
| Palet gersois de chèvre de "Marie duffo" | 10€ |