Entrées…

|  |  |
| --- | --- |
| Poireaux vinaigrette "de chez Garbage" | 8€ |
| Le Carpaccio de Truite Fumée des Pyrénées | 10€ |
| Œuf cocotte au foie gras, purée de butternut | 9€50 |
| Salade de gésiers, œuf mollet et pignons de pin | 8€ |
| Soupe de citrouille aux haricots tarbais | 8€ |

A Partager ou Pas…

|  |  |
| --- | --- |
| Planche de Charcuterie Maison | 21€ |
| Planche de Saucisson et de Chorizo | 8€50 |
| Croustillants de Pied de Cochon, Sauce Moutarde | 9€50 |
| Pot de Pastifret, Bol de Salade Verte | 14€ |
| Foie gras de Canard cuit au poivre, toast de pain grillé | 17€ |

|  |  |
| --- | --- |
| Le Jarret de porc en pot-au-feu, sauce gribiche | 18€ |
| La Blanquette de veau et son riz pilaf | 21€ |
| Le Poulet du Gers Grillé, ail en chemise et gratin de pâtes à l’emmental | 23€ |
| Cassoulet aux deux confits (*cochon & canard*), Haricots blancs | 28€ |
| La saucisse de Toulouse de Porc noir de Bigorre, Purée Maison | 18€ |
| Cuisse de canard confite, pommes de terre grenaille persillées | 23€ |
| Le Demi-magret de Canard Rossini, sauce au poivre et Frites à la graisse Canard | 31€ |
| La Macaronade d’Huguette (Foie Gras Poêlé, Champignons, Tagliatelles, Madère) | 28€ |
| \*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***

|  |  |
| --- | --- |
| Mousse au Chocolat | 7€50 |
| Pain perdu d’Huguette, glace à la vanille | 9€ |
| Riz au lait façon grand-mère, Caramel Beurre Salé | 7€50 |
| Cannelé façon profiterole | 9€ |
| Tiramisu | 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€ |
| Assortiment de fromages | 10€ |

Les Desserts