

## Nos entrées

Jambon de porc noir de Bigorre (100g)	18€
Cocktail de crabe	10€
Œuf cocotte au riz de veau et pépites de foie gras (15 min d'attente)	14€
Omelette aux cèpes	12€
Tartare au deux saumons	10€
Crevettes sauce chinoise	10€
Calamars frais sauce tartare	10€
12 escargots de Bourgogne	10€
Pieds de porc panés sauce gribiche maison	10€
Terrine de foie frais du chef	12€
Salade de foie gras et magret de nos campagnes	10€
Salade de chèvre chaud au miel d'acacias	10€

## Nos viandes

Tartare de bœuf au couteau (bavette)	18€
Côtes d'agneau	18€
Entrecôte béarnaise ou crème de cèpes 250g ou 400g (supplément 6€)	18€
Tournedos sauce béarnaise (200g) - foie de canard poêlé	20€
Côte de veau et ses pâtes fraîches au basilic-pesto (300g)	18€

## Le coin tradition Sud-Ouest

Cassoulet aux haricots Tarbais et porc noir	18€
Confit de canard maison et ses pommes sautées	18€
Tripes au piment d'Espelette	16€
Magret de canard (servi entier)	18€
Pavé de porc noir confit	16€
Poêlée de cèpes	12€

## Nos poissons

Dos de cabillaud à l'oignon confit et beurre blanc	18€
Coquilles Saint Jacques au beurre Nantais	20€
Sole meunière	22€
Tempura de crevettes sauce chinoise	18€
Darne de saumon grillée sauce béarnaise	18€
Tajine de poissons du marché	20€

## Desserts maison à réserver à la commande

Gratin de fraises	8€
Fondant au chocolat	8€
Feuilleté aux poires (servi tiède) et sa glace vanille	8€
Crêpes Suzette	8€

## Nos autres desserts maison

Barquette de glaces meringuée chantilly vanille fraise	6€
Café Gourmand	7€
Pâtisserie du jour	6€
Crème brûlée Catalane	6€
Profiteroles au chocolat	8€
Irish coffee	9€
Crème caramel à l'ancienne	6€
Chocolat ou café liégeois	6€
Nougat glacé au coulis de framboise	6€
Glace ou sorbets	6€
Baba au rhum	6€
Fromage des Pyrénées	6€
Supplément chantilly	2€

## Nos apéritifs

Américano maison	8€
Vins cuits	4€
Anis	4€
Whisky	7€
Jus de fruits	3€
Cocktail de fruits frais	6€
Cocktail maison (champagne pêche)	8€
Kir royal (cassis, pêche ou mûre)	8€

## Suggestions du chef

Jambon de porc noir	18€
Pavé de Porc Noir confit	16€

## Menu enfant 6€ (-10ans)

Assiette de jambon blanc, frites ou pâtes

ou

Hamburger, frites ou pâtes

Glace une boule

## Nos menus

### *Formule midi 14€*

(Entrée et plat ou plat et dessert)

Salade du jour  
ou  
Assortiments de hors- d'œuvre  
ou  
Assiette de charcuterie

Filet de poisson du marché  
ou  
Steak de jambon grillé  
ou  
Plat du jour

Pâtisserie maison  
ou  
Baba au rhum  
ou  
Glaces

(Sauf dimanche et jours fériés)

### *Menu à 20€*

Rillettes de canard au foie gras  
ou  
Salade du jour  
ou  
Jambon de Serrano  
ou  
Cocktail de crabe

Parillada de poissons du marché  
ou  
Dorade entière à l'espagnole  
ou  
Pieds de porc sauce gribiche  
ou  
Suprême de pintade au Madiran  
ou  
Tripes au piment d'Espelette  
ou  
Brochette de gigot d'agneau

Pâtisserie maison ou Baba au rhum ou Glaces

### *Menu à 25€*

Œuf poché piperade et chorizo  
ou  
Beignets de calamars ou de crevettes  
ou  
Salade Paysanne  
(Gésiers, lardons, chipolatas,  
foie de canard poêlé)

Entrecôte béarnaise ou crème de cèpes (180g)  
ou  
Dos de saumon sauce béarnaise  
ou  
Côtes Agneau grillées (250g)  
ou  
Côte de veau poêlée (250g) pâtes fraîches et  
basilic

Crème Brulée maison ou pâtisseries maison

### *Menu à 34€*

Œuf cocotte au riz de veau et pépites de foie  
gras  
(15 min d'attente)  
ou  
Jambon de porc noir de Bigorre  
ou  
Salade de foie gras et magret de nos campagnes

Dos de cabillaud à l'oignon confit et beurre  
blanc  
ou  
Côtes d'agneau  
ou  
Confit de canard maison et ses pommes sautées  
ou  
Entrecôte béarnaise ou crème de cèpes (250g)

Gratin de fraises ou Profiteroles maison

Sur demande, liste des produits ou substances provoquant des allergies ou intolérances.