

MENU

ENTRÉES

- Tartelette pomme de terre, lardons et Reblochon AOP et sa salade.
- Aspic d'antan.
- Potage, courgette, échalote, fromage fondu et croûtons au piment d'Espelette.
- Duo de samossas au thon et aux petits légumes sur lit de salade.
- Assiette de charcuterie.

PLATS

- Poulet basquaise.
- Saucisse de Toulouse et sa sauce aux oignons caramélisés.
- Tagliatelles aux œufs sauce crème, lardons, champignons, œuf (pâtes et sauces maison).
- Tartare de boeuf aux couteaux.
- Fish and frites et sauce béarnaise (+4€)
- Brick végétal poêlée

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites.
- Salade.
- Poêlée de légumes d'automne.
- Ecrasé de pommes de terre.

DESSERTS

- Chtiramisu.
- Gâteau moelleux et gourmand aux pommes.
- Gâteau au chocolat et crème anglaise.
- 2 boules de glace ou sorbet.
- Fromage blanc (nature/sucre/miel et amandes effilées/sirop de caramel maison/purée de fruits rouges/crème de marron).
- Plateau de fromages
- Coupe glacée. (+4€)