

# HUGUETTE<sup>®</sup>

## CUISINE 100% FAIT MAISON

### **LES GRIGNOTAGES**

La planche de charcuterie maison

Le Pot de Pastifret (pour 2 pers.) 220 g

Les rillettes de canard 120 g

La planche de boudin grillé et poivrons marinés 120 g

La planche de saucisson de Vache brave

### **LES ENTREES**

La soupe du moment

L'œuf cocotte au foie gras

La brouillade d'œufs aux fritons de canard

Le Foie gras de canard au naturel

L'escalope de foie gras à l'ail confit

Le carpaccio de magret de canard et brebis, sauce extra

Le Parfait d'Huguette aux copeaux de foie gras  
(Haricots Tarbais, carpaccio de magret, jeunes pousses, copeaux de foie gras)

Les noix de St Jacques rôties, lard de Porc noir de Bigorre  
Et épinards minute

# HUGUETTE<sup>©</sup>

## LES PLATS

**Saucisse de Toulouse « maison » grillée**  
Frites à l'ancienne et salade de saison

L 120 g  
XL 200 g

Le Tartare de bœuf Charolais préparé - 160 g

Le Tartare de canard au foie gras

Le magret de canard grillé entier

Le Poulet du Gers mariné et grillé, sauce vierge

La cuisse de canard confite

Le Wok de confit de canard aux légumes de saison

Le cassoulet au deux confits (cochon et canard)  
Et ses Haricots Tarbais de la Famille Patacq

La macaronade d'Huguette et son foie gras poêlé  
(pâtes, champignons, foie gras chaud poêlé)

La saucisse d'Huguette (pieds, museaux, oreilles de cochon)

Le Wok de tagliatelles et légumes

Le Poisson de Saint Jean de Luz  
(choix et prix selon la pêche du moment)

**Le Pot au feu de canard et son chou farci**

**Le Pot au feu de Porc noir de Bigorre confit et son bouillon**

### **MENU EXPRESS DEJEUNER**

*(Uniquement le Midi, sauf le dimanche et jours fériés)*

*Entrée/Plat ou Plat/dessert : 15 €*

*Entrée/Plat/dessert : 18 €*

*Plat unique : 13 €*

### **MENU PITCHOUN**

*(La surprise du chef) 12 €*

# HUGUETTE<sup>®</sup>

## **LES DESSERTS**

Le pain perdu d'Huguette et sa verrine de glace

Le riz au lait façon grand mère

Le cœur fondant au chocolat (10 mn de cuisson)

La tarte tatin et sa crème fouettée

Le café gourmand

La crème brûlée à la vanille

Le Baba au rhum et sa crème fouettée à la vanille

Le « Gascoun » (armagnac, sucre de canne, café, crème fouettées)

Assortiment de fromages de région

## **LES COUPES GLACEES AU LAIT FERMIER MAISON**

(Ferme des Tilleuls- M.Cantaloube)

Coupe de glace caramel beurre salé et cacahuètes caramélisées

Coupe d'Artagnan

Glace vanille, chocolat

*Dans notre restaurant, nous défendons le travail des éleveurs et des producteurs de la Région Occitanie (canard gras, porc noir de Bigorre, volailles du Gers, etc...). Toutefois, il peut manquer à tout moment une pièce de leurs produits d'exception qu'il élèvent pour le plaisir de nos papilles.*

Retrouvez l'actualité de notre établissement sur notre site web

[www.huguettecafecantine.com](http://www.huguettecafecantine.com)