**LES GRIGNOTAGES**

|  |  |
| --- | --- |
| **Planche de charcuterie maison (2/3 personnes)** | **17€50** |
| **Pot de Pastifret** | **14 €** |
| **Croustillants de pieds de cochon** | **9€50** |
| **Accras de morue** | **9€50** |
| **Planche de piments doux de Landes rôtis au lard de Porc Noir de Bigorre** | **9€** |
| **Bol de frites maison** | **4€** |

**LES ENTRÉES**

|  |  |
| --- | --- |
| **Foie gras de canard poché au poivre de Tellichery, toasts de pain grillé** | **17 €** |
| **Œuf cocotte au foie gras, mouillettes de pain grillé** | **10€** |
| **Carpaccio de canard, copeaux de chèvre de chez Marie Duffo** | **11€** |
| **Velouté de potimarron, neige de chèvre aux herbes éclats de noisettes** | **9€** |
| **Velouté de Haricots Tarbais frais, œuf parfait, chips de jambon** | **10€50** |

**LES PLATS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cassoulet aux deux confits (*cochon & canard*), Haricots Tarbais frais**  **(*25min de cuisson*)** | **34 €** | |
| **Macaronade d’Huguette (foie gras poêlé, tagliatelles, champignons)** | **29 €** | |
| **Saucisse de Toulouse grillée, légumes, pommes de terre grenaille confites** | **19€50** | |
| **Cuisse de canard confite, légumes, pommes de terre grenaille confites** | **27 €** | |
| **Pavé de merlu rôti, chorizo grillé, légumes du moment** | **26 €** | |
| **Magret de canard en cocotte, pommes de terre grenaille, légumes** | **Demi 26 €**  **Entier 38 €** | |
| **Wok de pâtes fraîches de la Nonna Lina et légumes façon Thaï 16 €**  **Salade césar 18€** | |

**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**

|  |  |
| --- | --- |
| **Assortiment de fromages de chèvre de chez Marie Duffo** | **15 €** |
| **Pain perdu d’Huguette, glace à la vanille** | **9 €** |
| **Riz au lait façon grand-mère** | **6€50** |
| **Cannelé façon profiterole** | **9 €** |
| **Pavlova aux fruits rouges** | **9 €** |
| **Cœur coulant au chocolat, glace au lait (10 minutes de cuisson)** | **9 €** |
| **Crème brûlée à la vanille** | **9 €** |
| **Coupe de glace au lait, caramel beurre salé, brisures de cookies** | **8€50** |
| **Coupe d’Artagnan (*coupe de glace pruneaux-armagnac*)** | **8 €** |
| **Chocolat liégeois ou café liégeois** | **8 €** |
| **Le Gascoun Café (*Expresso, Sucre de canne, Armagnac Vsop, et Chantilly*)** | **9€50** |
| **La Croustade** | **9 €** |

***Glaces faites maison au lait de chez Michel Cantaloube – Montauban***

* ***Vanille, chocolat, café, glace au lait, pruneaux-armagnac***