**LES GRIGNOTAGES**

|  |  |
| --- | --- |
| Planche de charcuterie maison (2/3 personnes) | 19€ |
| Pot de salaisons maison (Saucisson, chorizo et magret séché) | 9€50 |
| Pot de Pastifret | 14€ |
| Croustillants de pieds de cochon | 9€50 |
| Accras de morue | 9€50 |
|  |  |

**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 truite des Pyrénées marinée, beurre aux herbes | 10€50 |
| Velouté de courge, éclats de noisettes | 9€ |
| Délice de Rocamadour rôti au lard de Porc Noir de Bigorre, poires sautées au cumin, endives carmin | 9,5€ |
|  |  |
|  |  |

**LES PLATS**

|  |  |
| --- | --- |
| Le Poulet Du Gers à la Sauce Gribiche, écrasé de Potimarron | 26€ |
| Wok de Pâtes Fraîches de la Nonna Lina et Légumes Façon Thaï | 19€ |
| La Macaronade d’Huguette (Foie Gras poêlé, Tagliatelles, Champignons Frais ) | 30€ |
| La Saucisse de Toulouse, Purée de Pommes de Terre, Jus de Cuisson | 21€ |
| Le Magret de Canard en Cocotte, Pommes de Terre confites à l’Oignon | 31€ |
| Le Cassoulet aux Deux Confits, Haricots Tarbais ( 25mn de cuisson ) | 28€ |
| Le Pot au Feu de Canard, Chou Farci et Légumes au Bouillon  \*Supplément Bol de Frites à la graisse de Canard 6€ | 27€ |

**LE MENU PITCHOUN 12€**

**Sirop à l’eau, saucisse de Toulouse, frites, un riz au lait ou Glace Vanille**

***Pour les moins de 12 ans***

**LES DESSERTS**

|  |  |
| --- | --- |
| Pain perdu d’Huguette, glace à la vanille (10 minutes de cuisson) | 9€50 |
| Riz au lait façon grand-mère | 8€ |
| Cannelé façon profiterole | 9€ |
| Pavlova aux fruits rouges | 9€ |
| Cœur coulant au chocolat, glace au lait (10 minutes de cuisson) | 10€ |
| Crème brûlée à la vanille | 8€50 |
| Coupe d’Artagnan (*coupe de glace pruneaux-armagnac*) | 9€ |
| Le Sorbet du Moment | 7€50 |
| Le Gascoun Café (*Expresso, Sucre de canne, Armagnac Vsop, et Chantilly*) | 10€ |
| Baba au pousse rapière | 9€ |
| Fromage de Vache « Calabasse » | 8€50 |
| Fromage de Brebis « Lou Biarnés » | 8€50 |

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