**LES GRIGNOTAGES**

|  |  |
| --- | --- |
| Planche de charcuterie maison (2/3 personnes) | 17€50 |
| Pot de salaisons maison (Saucisson, chorizo et magret séché) | 9€ |
| Pot de Pastifret | 14€ |
| Croustillants de pieds de cochon | 9€50 |
| Accras de morue | 9€50 |
| 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 truite des Pyrénées marinée, beurre aux herbes | 10€50 |
| Velouté de courge, éclats de noisettes | 9€ |
| Sablé à la tomate, tapenade, confiture d’oignon, truite marinée et petits légumes confits | 10€50 |
| Délice de Rocamadour rôti au lard de Porc Noir de Bigorre, poires sautées au cumin, endives carmin | 9,5€ |
| Le pot de foie gras (3/4 personnes) 190g | 59€ |

**LES PLATS**

|  |  |
| --- | --- |
| Cassoulet aux deux confits (*cochon & canard*), Haricots Tarbais frais  (*25min de cuisson*) | 28€ |
| Macaronade d’Huguette (foie gras poêlé, tagliatelles, champignons) | 29€ |
| Saucisse de Toulouse grillée, légumes, pommes de terre grenaille | 19€50 |
| Cuisse de canard confite, pommes de terre grenaille et légumes | 27€ |
| Magret de canard en cocotte, pommes de terre grenaille, légumes | Demi 26€ Entier 32€ |
| Pavé de merlu de ligne, chips de chorizo grillés, légumes de saison | 26€ |
| Wok de pâtes fraîches de la Nonna Lina et légumes de saison façon Thaï | 16€ |

**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 | 8€50 |
| Pain perdu d’Huguette, glace à la vanille (10 minutes de cuisson) | 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€ |
| Baba au pousse rapière | 8€50 |
| Le Gascoun Café (*Expresso, Sucre de canne, Armagnac Vsop, et Chantilly*) | 9€50 |

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

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