

**AUTOMNE-HIVER  
2021/2022**



## TARIFS

Plat seul.....	17€
Entrée – Plat <u>OU</u> Plat – Dessert.....	24€
Entrée – Plat – Dessert.....	28€

### **Entrées :**

#### **\*Boeuf Thaï**

Boulettes de bœuf marinées aux saveurs asiatique. Chips & crème d'ail rose de la ferme de Plaisance (Puycalvel-81).

#### **\*Tataki de saumon**

Emincé de saumon mariné et snacké , crème d'avocat au wasabi & salade de choux blanc.

#### **\*Soupe à l'oignon du Tonton**

Soupe à l'oignon, espuma à l'emmental, croûtons et chips de parmesan.

#### **\*Cabécou**

Cabécou pané et crème de carotte au cumin.

#### **\*Hors-Formules :**

Foie gras Maison mariné à l'armagnac et au Porto.....11€



Pour choisir votre plat,  
2 étapes...

## Etape 1 :

### Je choisis ma recette de pommes de terre...

#### \*Les frites Katty

Des frites! Des frites, des frites, des frites!!!

Sauce au bleu ou cancoillotte? Supplément de 0,50€

#### \*Gratin Aveyronnais

Un bon gratin de pommes de terre aux châtaignes avec des oignons rouges, de l'emmental et de la vraie crème.

#### \*Panés de pommes de terre

Galettes de purée de pommes de terre aux herbes panées, parmesan et son cœur fondant de scarmorza fumée.

#### \*Pomme gratinée

Pomme de terre farcie aux champignons, cébette et fromage frais gratinée au St Nectaire.

#### \*Hors sujet

Alors comme ça vous n'avez pas envie de pommes de terre ?

Et pourquoi pas un risotto de sarrasin au butternut ?

## Etape 2 :

### J'y associe l'accompagnement de mon choix!

#### \*Ribs

4h de cuisson pour les ribs de cochon de la maison Lascours, sauce barbecue.

« petite faim » (200g) - Grosse faim (400g) +4€

#### \*Le poisson

Pavé de saumon rôti en croûte d'herbes.

\***Burgers**, cantal, mayonnaise au paprika fumé avec au choix :

-Haché de magret de canard.

-Filet de poulet croustillant.

-Steak végé de champignons.

## Indécis ?

Vous n'arrivez pas à faire votre association ?

On a pensé à vous avec notre

**Parmentier de canard à l'oriental !**

Canard de la maison Mappa, confit d'oignons, aubergine rôtie, pignons de pin, raisins secs et épices douces.

## Desserts :

### \*Le choco

Part de gâteau fondant au chocolat et pignons de pin, notre best seller.

### \*Tarte au citron meringuée

Recette de famille. La préférée de Timothée.

### \*Soupe de fruits

Soupe de poires à la cannelle, amandes effilées et dés de brioche grillée.

### \*Café gourmand

Assortiment de nos 3 desserts.....+2,5€

### \*Irish Gourmand

Idem au café avec un Irish Coffee.....+8€

## Digestifs :

\*Bas Armagnac.....9€

Château de Laubade – 12 ans

\*Calvados Pays d'Auge – AOC.....9€

Château de Breuil – 15 ans

\*Eau de vie de Poire.....8€

Benoit Serres

\*Rum Sup.....9€

Dictator (Colombien) / Diplomatico (Vénézuélien)

\*Glenfiddich.....9€

Single malt 15 ans

\*Get27/Baileys'/Limoncello.....5€