

O'3M

Une histoire de famille...



Carte Restaurant

**Tous nos plats sont cuisinés sur place.
Ils sont donc susceptibles de contenir des allergènes .
Le tableau des Allergènes est disponible au bar.**

Menu du Jour

(uniquement les midis du Lundi au Samedi)

Entrée + Plats + Dessert	17.00€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	15.00€
Plat du jour	13.00€

Mercredi: Poule au Pot en fonction de la saison (sur Réservation)

Entrées

Foie Gras Maison	9.00€
Jambon Ibérico	9.00€
Pan con tomate	5.00€
Entrée du jour (voir serveur)	5.00€

Planches

(à partager ou pas !)

Charcuterie	18.00€
Mixte Fromage /Charcuterie	20.00€
Gersoise Magret IGP SO, Foie gras maison, Boudin gersoïse, Gésiers grillés	20.00€
Mer Gambas grillées, Saumon fumé, Rabas, aioli maison	20.00€

Toutes les planches sont accompagnées de Salade verte

Salades

Du Coin Gésiers grillés, Magret IGP SO poêlé & fumé, Foie gras maison, Tomates cerise & séchées, Oignons frits, crème balsamique

Bergère Lard grillé, tomates cerise, Chèvre chaud, Figues séchées, crème balsamique

Dori Gambas grillées, Saumon fumé, Crudités, Fromage frais & fines herbes, pignons de pin

Paysanne Jambon Serrano(24mois), Tomme brebis, Tomate cerise & séchées, oignons rouges, croûtons

Caesar Poulet cornflakes, Crudités, Sauce Caesar maison (anchois, parmesan, crème, basilic), copeaux de parmesan, Oignons rouges

23.00€

18.00€

20.00€

18.00€

18.00€



Les Petits « drôles »

10 €

Sirop à l'eau ou Verre de jus (au choix)

+

Nuggets de poulet ou manchon de canard

+

Coupe 2 boules de glace avec Toppings (au choix)

PLATS

<i>Os à Moelle</i>	18.00eu
<i>Burger Du Chef</i> effiloché de confit de canard, ventrèche, tomate, salade, Tomme vache/brebis, sauce O'3M	18.00eu
<i>Burger du Mois</i> (voir serveur)	18.00eu
<i>Entrecôte VBF</i> (environ 300g)	23.00eu
<i>Magret IGP –SO</i>	23.00eu
<i>Demi Magret IGP SO</i>	15.00eu
<i>Confit de Canard</i>	23.00eu

Tous les plats sont servis avec Frites maison et Salade verte

<i>Tagliatelle au Saumon à la crème</i>	18.00eu
<i>Tagliatelle à l'Italienne</i> Jambon Serrano(24mois), Tomates séchées, sauce au choix (pesto ou tomate)	18.00eu

20.00eu

Spécialité Gersoise

(servie en fonction de la saison)

Garbure Garnie maison Légumes du terroir, Confit de canard & manchon de canard



*Envie de Convivialité & de partage ?
à découvrir ..*

Les Pierrades

(minimum 2 personnes)

<i>Classique</i> Volaille, Ventrèche, Bœuf	18.00€/par personne
<i>Royale</i> Volaille, Ventrèche, Bœuf & Canard	23.00€/par personne

Les pierrades sont servies avec Frites maison
Salade verte & légumes Crus

**UNIQUEMENT SUR
RESERVATION**



DESSERTS



<i>Dessert du jour</i> (voir serveur)	5.00€
<i>Mousse au chocolat</i> maison	6.00€
<i>Crème Brûlée ou catalane</i> maison	6.00€
<i>Café gourmand</i> (voir serveur)	8.00€
<i>Fruits frais</i> (en fonction de la saison)	5.00€
<i>Assiette de Fromage</i>	6.00€

1 Boule de glace	2.00€
2 Boules de glace	4.00€
3 Boules de glace	6.00€



COUPES GLACEES

<i>Miss-terre</i> 2 boules vanille, Sauce caramel, Meringues, Chantilly & Pralin	7.50€
<i>Café liégeois</i> 2 boules café/vanille, 1 expresso, Chantilly & Cacao	7.50€
<i>Chocolat liégeois</i> 2 boules chocolat, Sauce caramel & Chocolat, Chantilly	7.50€
<i>Dame blanche</i> 2 boules vanille, Sauce chocolat, Chantilly & Copeaux choco	7.50€
<i>Citron meringuée</i> 2 boules citron vert/citron jaune, Spéculoos, Meringues, Chantilly & Citron frais	7.50€
<i>Bel'Isa</i> 2 boules poire, Spéculoos, Sauce Choco, Chantilly & Copeaux choco	7.50€



COUPES GLACEES Avec Alcool

8.50€

Trou Gascon Armagnac VSOP (2cl), 2 boules citron vert, zestes de citron frais

Spécial « Gascogne » Armagnac VSOP (2cl), 2 boules pruneaux
Armagnac, 1 Pruneau, Chantilly & Pralin



APERITIFS

Pousse Rapière

Liqueur d'Armagnac à l'Orange (3cl), Blanc de Blanc HDM

6.00€

Floc Rouge ou Blanc

3.00€

Ricard (2cl)

2.50€

Martini, Suze (4cl)

4.00€

Kir cassis, mûre ou pêche

3.00€



METEOR

Demi blonde LAGER 5° (25cl) 2.50€

Demi Abbaye WENDE 6.8° (25cl) 3.50€

Pinte blonde LAGER 5° (50cl) 4.50€

Pinte Abbaye WENDE 6.8° (50cl) 6.50€

Galopin LAGER 1.50€ *Galopin* WENDE 2.00€

Supp Picon 0.50eu *Supp Sirop* 0.20eu



5.50€

BIERES LOCALE

Lugazau blonde florale 5°

Lugazau Ambrée Armagnac 6.2°



SOFTS

Jus Granini (25cl) ananas, pomme, abricot, orange, 3.00€
tomate

Limonade ou diabolos 3.00€

Sirop à l'eau (choix voir serveur) 1.50€

Sodas Coca, Coca zéro, Fanta, Schweppes Agrumes & 3.00€

Tonic, Fuse Tea pêche

Ginger Beer Hysope (25cl) 3.50€

Eaux

Ogeu minéral des Pyrénées

Plate ou Gazeuse 50cl 4.00€

Plate ou Gazeuse 1 L 6.00€

Ogeu bulles intense 33cl 3.00€

Perrier 33cl 3.50€

COUP DE CHAUD



Expresso, Allongé, Noisette 1.60€

Double expresso 3.20€

Déca 1.80€

Grand crème 2.00€

Cappuccino 2.80€

Chocolat chaud, citron chaud 2.50€

Thé, infusion 2.50€

Chocolat viennois 3.00€

Alcools

Rhum Havana 3ans, Whisky J&B 6.00€

Vodka Smirnoff, Gin Dob'son (4cl) 6.00€

Jack's Daniel 7.00€



Digestifs

Armagnac VSOP (4cl) Château Garreau 6ans 6.00€

Armagnac XO (4cl) Château Garreau 10 à 20 ans 9.50€

Armagnac « Cuvée du siècle » (4cl) Château Garreau + 25 ans 12.00€

Irish Coffee ou Gascon Coffee Armagnac VSOP (2cl) 7.00€

Aberlour (4cl) 8.00€

Bailey, Get 27, Get 31 (4cl) 6.00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération !

Cocktails Classiques



Mojito	Rhum Havana (4cl)-Menthe fraîche-Citron vert-Sucre de canne-Perrier-Angustura	7.50€
Pina Colada	Rhum Havana(4cl)-Jus Ananas-Ananas frais-Purée de Coco	7.50€
Ti Punch	Rhum Dillon(6cl)-Citron vert-Cassonnade	8.00€
Caipirinha	Cachaça(6cl)-Citron vert-Cassonnade	8.00€
Aperol Spritz	Apérol(5cl)-Prosecco(9cl)-Perrier	7.50€
Moscow mules	Vodka(4cl)-Citron vert-Ginger beer	7.50€
Sex On the Beach	Vodka(4cl)-Crème de mure(2cl)-Jus de Cramberry-Jus d'Ananas	7.50€
Margarita	Tequila(5cl)-Triple sec(2cl)-Citron vert-Sel	8.00€
Porn star	Vodka(4cl)-liqueur de Passion(2cl)-Purée de Passion-Sirop de vanille-Prosecco(3cl)	8.00€
Cocktail du mois	voir serveur	7.50€



Cocktails Armagnac

Mofi' Gnac	Blanche d'Armagnac(4cl)-Menthe Fraiche-Citron vert-Sucre de Canne-Perrier	9.00€
PearGnac	Blanche d'Armagnac(4cl)-Jus de Poire-Citron vert-Tranche d'Orange	9.00€
Twist	Blanche d'Armagnac(4cl)-Floc Rouge(2cl)-Tonic-zestes d'agrumes	9.00€
Gnac' Mules	Floc blanc Château Garreau(6cl)-Citron vert-Ginger Beer	9.00€



Mocktails sans alcool

6.00€

Passana	Jus ananas-Jus citron vert-Purée Passion-Sirop vanille-Basilic Frais
Mango	Jus de mangue –Jus de Cramberry –Citron vert-Purée de myrtille
Forest	Jus de pomme-Jus de poire-Citron vert-Sirop de Chataigne
Berrytil	Jus de cramberry-Jus citron vert-Purée Myrtille-Menthe fraîche
Virgin mojito	Menthe fraîche-Citron vert-Cassonnade-Jus de pomme-Perrier