

O3M

BAR & RESTAURANT

== MENU ==

Sauf Samedi & Dimanche

FORMULE DU MIDI

Voir ardoise

Entrée-Plat-Dessert	16.00eu
Entrée-Plat ou Plat-Dessert	14.00eu
Plat du jour	12.00eu
Lundi garbure / Mercredi Poule pot	

(-10 ans)

LES P'TIOTS

Sirop à l'eau	
+	
Tortilla chaude/Salade <u>ou</u> Manchon	
canard/frites maison	
+	10.00eu
Glace 2 boules avec toppings au choix	

A LA CARTE

Entrecôte 300g <i>servie avec salade & Frites maison</i>	23.00eu
Confit de Canard <i>servi avec salade & Frites maison</i>	23.00eu
Os à moëlle <i>servi avec salade-Fleur de sel-Toasts & frites maison</i>	18.00eu
Magret de Canard <i>servi avec salade & Frites maison</i>	23.00eu
Demi-Magret de canard <i>servi avec salade & Frites maison</i>	15.00eu

NOS

SALADES

Paysanne <i>Salade verte-Jambon sec-Tomates séchées-Tomates cerises-Pignons-Fromage-Croûtons-Oignons rouges</i>	18.00eu
Bergère <i>Salade verte-Lardons grillés-Tomates cerises-toast Chèvre-Figues séchées</i>	18.00eu
Dori <i>Salade verte-Poisson fumé-Gambas-Fromage frais aux herbes-Tomates-Concombre-Pignons-Citron</i>	20.00eu

A LA CARTE

NOS TARTINES (Bruschetta)

La Base <i>pain grillé à l'ail, jambon sec, fromage, frites & salades</i>	16.00eu
La Fishette <i>pain grillé à l'ail, saumon fumé, fromage frais aux herbes, concombre frites & salade</i>	18.00eu
La Toucanar <i>pain grillé, confit d'oignons, magrets poêlés & fumés, gésiers, frites & salades</i>	18.00eu
La Paniflette <i>pain grillé à l'ail, pomme de terre, fromage fondu, ventrèche & salade</i>	16.00eu



NOS PLANCHES

Charcuterie	18.00eu
Fromage	18.00eu
Mixte <i>fromage/charcuterie</i>	20.00eu
Gersoise <i>foie gras maison, gésiers, magrets poêlés & fumés, boudin gerçois</i>	20.00eu



NOS

TAPAS

Servies uniquement le soir

Nachos avec guacamole	3,00eu	Fromage	6,00eu
Olives	3,00eu	Anchois marinés	6,00eu
Pain à l'ail & Tomate	5,50eu	Poivrons marinés	6,00eu
Patatas bravas	5,50eu,	Gambas grillées à l'ail	6,00eu
Tortilla	5,50eu	Encornets à la perçillade	6,00eu
		Empanadillas viande ou légumes	6,00eu
		Jambon Iberico (40 mois)	8,00eu

NOS

DESSERTS

Assiette de Fromages	6.00eu
Dessert du Jour	5.00eu
Salade de fruits frais	6.00eu

NOS

COUPES GLACEES

7,50eu

GLACES AU CHOIX

1 boule	2.00eu
2 boules	4.00eu
3 boules	6.00eu

NOS

COUPES GLACEES

8,50eu

AVEC ALCOOL

Spécialité maison « Brûlopruno » 9,00eu

BOISSONS

NOS

APERITIFS

NOS

ALCOOLS

NOS

DIGESTIFS

Cocktail gascon	6.00eu	Rhum Havana club 3 (4cl)	6.00eu	Armagnac XO (4cl)	9.50eu
Floc	3.00eu	Rhum Blanc Dilon (4cl)	5.50eu	Armagnac «Cuvée du Siècle»(4cl)	12.00eu
Ricard (2cl)	2.50eu	Whisky J&B (4cl)	6.00eu	Whisky Aberlour (4cl)	8.00eu
Martini (4cl)	4.00eu	Jack's Daniels (4cl)	7.00eu	Rhum don papa (4cl)	8.00eu
Suze/Suze limée	4.00eu	Vodka Smirnoff red (4cl)	6.00eu	Rhum arrangé (4cl)	6.50eu
Kir	3.00eu	Gin dob'son (4cl)	6.00eu	Bailey, get27 (4cl)	6.00eu
Kir Pet'	4.50eu	Supplément Soda&Jus	1.00eu	Shooters	3.00eu

NOS

BIERES PRESSION



	12,5 cl	25cl	50cl
Météor Lager	1.50eu	2.50eu	4.50eu
Météor Wendelinus	2.00eu	3.50eu	6.50eu
Bière du Moment		4.00eu	7.50eu
Panaché Lager-Limonade		2.50eu	4.50eu
Sans alcool 1664 (33cl)		3.50eu	
Sans alcool Tourtel Twist		3.50eu	
Bière locale Lagazaut (33cl)		5.50eu	

NOS

BOISSONS FRAICHES

Evian / San pellegrino (50cl)	3.50eu
Evian/ San pellegrino (1L)	4.50eu
Perrier (33cl)	3.50eu
Coca-cola, Coca-cola zéro	3.00eu
Orangina, FuzeTea pêche, oasis	3.00eu
Schweppes agrumes, Schweppes tonic	3.00eu
Red Bull	4.50eu
Jus Granini (25cl)	3.00eu
Limonade verre (25cl)	3.00eu
Diabolo	3.00eu
Sirop à l'eau	1.50eu

NOS

COCKTAILS

7,00eu

Mojito, Pina colada, ti punch, caipirinha, margarita, SOB, Spritz...

NOS

MOCKTAILS

5.50eu

Le Passana, Berrytil, Pom'Pom, Virgin mojito...
Le « Petit » Punch (-10 ans)

NOS

COUP DE CHAUD

Expresso, allongé	1.50eu
Double expresso	3.00eu
Déca	1.80eu
Cappuccino	2.80eu
Chocolat chaud	2.70eu
Thé, infusion	2.70eu

NOS VINS

ROUGES

	Verre	Btl
Uby n°7 (Récoltants locaux)	4€	17€
Côte de Blaye	5€	20€
Madiran Perros		25€
Haut selve Grave		33€

BLANCS

	Verre	Btl
Uby n°3 (Récoltants locaux)	4€	17€
Frangin Frangine Moelleux	5€	25€
Chablis Seguin Manuel		40€

ROSES

	Verre	Btl
Uby n°6 local	4€	17€
Chateau Valcombe	5€	25€

NOS

PICNIETS

	Verre	¼	½	L
Rosé, Rouge, Blanc (Occitanie)	2€	4€	7€	12,5€

Conseil

MAPAS

	Verre	Btl
Ramon BILBAO Vin rouge espagnol	7€	29€

== Un peu d'Histoire... ==

La recette O'3M

Prenez 2 parents + 1 fille ajoutez un nom de famille commençant par un M . Situez-vous dans le Gers à quelques kms des Mousquetaires et vous obtenez une combinaison parfaite des 3M .

Et si on découvrait d'autres choses ?

Pas de pizzas , c'est un choix ! alors lancez-vous et tentez l'aventure des bruschettas, des tapas, salades ou des plats traditionnels .

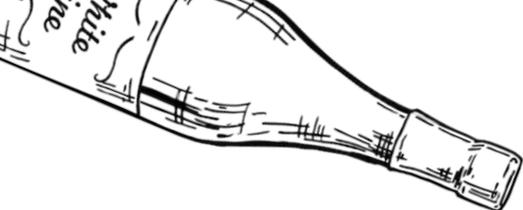
Qu'est-ce qu'on mange ?

Nous vous proposons une cuisine familiale mais surtout Locale ! « Aidons nos agriculteurs » la majorité de nos produits sont français et au plus possible de notre région.

Ici on fait et on mange «comme à la maison », 90% de vos assiettes sont cuisinées et préparées par notre chef.

De la passion dans vos boissons, alors avec ou sans alcool , seul ou accompagné n'hésitez pas à rentrer si ce n'est pas pour manger au moins pour nous saluer!

A très vite Patrick, Isabelle & Romane



CARTE DES VINS



NOS VINS ROUGES

	Verre 12.5cl	Bt l 75cl
Uby n° 7 (Récoltants locaux)	4.00eu	17.00eu
Côte de Blaye (Bordeaux)	5.00eu	20.00eu
Madiran Perros (Gers)		25.00eu
Haut selve Grave (Bordeaux)		33.00eu

NOS VINS BLANCS

Uby n° 3 (Récoltants locaux)	4.00eu	17.00eu
Frangin Frangine (Gers) Moelleux	5.00eu	25.00eu
Chablis Seguin Manuel fruité (Bourgogne)		40.00eu

NOS VINS ROSES

Uby n° 6 (Récoltants locaux)	4.00eu	17.00eu
Château Valcombe « Costières de nîmes » (Rhône)	5.00eu	25.00eu

NOS PICHETS

	Verre	¼	½	L
Rosé, Rouge, Blanc (Occitanie)	2.00eu	4.00eu	7.00eu	12.50eu

NOS BULLES

	Verre 12.5cl	Bt l 75cl
Nicolas feuillâtes	8.00eu	40.00eu
Bonnaire		48.00eu

Conseil TAPAS

	Verre 12.5cl	Bt l 75cl
Ramon BILBAO Vin rouge espagnol	7.00eu	29.00eu

