

FORMULE DU MIDI

Entrée-Plat-Dessert 17.00eu

Entrée-Plat OU Plat-Dessert 15.00eu

Plat du Jour 13.00eu

Mercredi : Poule au pot (sur réservation)

Pas de menu le Dimanche

NOS ENTREES

Foie gras maison 9.00eu

Assiette de Jambon Iberico 30 mois d'affinage 9.00eu

Entrée du jour (*voir serveur*) 5.00eu

Pan Con Tomate *Pain grillé frotté à l'ail avec Tomate* 5.00eu

NOS PLANCHES

Planche Charcuterie *Jambon & Saucisson sec-Chorizo-Terrine-Salade* 18.00eu

Planche Mixte *Charcuterie/Fromage* 20.00eu

Planche Gersoise *Magrets IGP SO-Foie gras maison-Boudin gersoix-Gésiers grillés-Salade verte-compoté d'oignons maison & toast* 20.00eu

Planche de la mer *Gambas grillées-Saumon fumé-Calamar frits-Salade verte & Aïoli maison* 20.00eu

NOS SALADES

Salade Du coin *Salade verte-gésiers grillés-Magret IGP SO poêlé & fumé-Foie gras maison-Tomates cerises & séchées- Oignons frits- Vinaigrette* 23.00eu

Salade Bergère *Salade verte-Lardons grillés-Tomates cerises-Toast Chèvre -Figues séchées-Vinaigrette & Crème Balsamique* 18.00eu

Salade Dori *Salade verte-gambas grillées à l'ail- Saumon fumé-Tomates cerises-Fromages frais & fines herbes-Pignons* 20.00eu

Salade Paysanne *Salade Verte-Jambon Serrano 24 mois-Fromage Brebis-Tomates cerises-Tomates séchées-Oignons rouge-Croutons* 18.00eu

NOS PLATS

Os à Moelle	<i>servi avec Fleur de sel-Toasts (*)</i>	18.00eu
Burger Du Chef	<i>Effiloché de confit de canard-ventrèche-tomate-salade-tomme vache/brebis & sauce du chef (*)</i>	18.00eu
Entrecôte VBF	min 300g (*)	23.00eu
Demi-Magret de Canard IGP SO	(*)	15.00eu
Magret de Canard IGP S-O	(*)	23.00eu
Confit de Canard IGP SO	(*)	23.00eu
Garbure Garnie	<i>Plat traditionnel Gersoix avec confit de canard</i> (Servie en fonction de la saison)	20.00eu

(*) Plats servis avec salade verte & frites maison

Tagliatelles au Saumon	<i>à la crème</i>	18.00eu
Tagliatelles à l'Italienne	<i>Jambon Serrano 24 mois-tomates séchées-Basilic avec sauce au choix (tomate ou pesto)</i>	18.00eu

NOS BRUSCHETTAS

La Base	<i>Pain frotté à l'ail-Emincé de Tomate-Jambon Serrano 24 mois-Tomme Brebis/vache</i>	16.00eu
Toucanard	<i>Pain frotté à l'ail-Confit d'oignon maison-Magret fumé & poêlé-Gésiers grillés</i>	18.00eu
Fishette	<i>Pain grillé-Sauce fromage frais & herbes fraîches-Saumon fumé-Concombre</i>	18.00eu
Veggie	<i>Pain grillé frotté à l'Ail- fromage frais-Tomate-Basilic frais-Concombre</i>	16.00eu

Les Bruschettas sont servies avec salade verte & frites maison

MENU ENFANTS

-10 ans

10.00 eu

Sirop à l'eau ou verre de jus

+
Nuggets de Poulet ou Manchon de canard

Servi avec Frites maison & Salade verte

+
Glace 2 boules avec Toppings au choix (voir serveur)

NOS

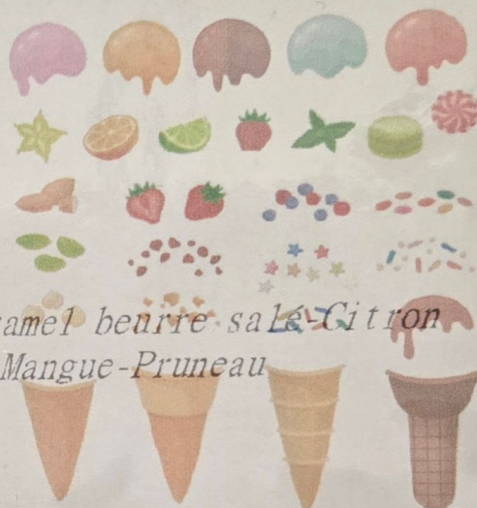
DESSERTS

Assiette de Fromages	6.00eu
Dessert du Jour (<i>voir Serveur</i>)	5.00eu
Mousse au chocolat Maison	6.00eu
Salade de fruits frais	5.00eu
Café gourmand	8.00eu
Crème brûlée	6,00eu

GLACES AU CHOIX

1 boule	2.00eu
2 boules	4.00eu
3 boules	6.00eu
Supplément Toppings	0.50eu

*Vanille-Chocolat-Fraise-Framboise-Poire-Caramel beurre salé-Citron
jaune-Citron vert-Café-Melon-Rhum raisin-Mangue-Pruneau
Armagnac-Pistache*



NOS

COUPES GLACEES

7,50eu

Miss-Terre 2 boules vanille-Sauce caramel-Chantilly-Pralin-Meringues

Café Liégeois 1 boule vanille-1 boule café-Expresso-chantilly-cacao

Chocolat Liégeois 2 boules chocolat-Sauce caramel-Chantilly-Sauce chocolat-Copeaux choco

Citron meringuée 1 boule citron vert-1 boule citron jaune-concassé de spéculoos-Chantilly-Meringues-zeste de citron frais

La bel'Isa 2 boules Poire-Speculoos-Sauce choco-pralin-Chantilly-copeaux Choco

Dame Blanche 2 boules vanille-Coulis chocolat-Chantilly-Copeaux choco

NOS

COUPES GLACEES AVEC ALCOOL

8,50eu

Le trou gascon Armagnac VSOP 2cl, 2 boules citron vert, Zestes citron
Colonel Vodka 2cl-2 boules citron vert, Zestes citron

Une idée, une solution ... posez la question !

