



## Les Tapas

--- Cassolette de coeurs de canard	5,00€
--- Cassolette de seiches marinées et grillées à la plancha	5,00€
--- Gaspacho de saison	4,00€
--- Rillettes de poisson	5,00€
--- Terrine de L'Espieus	4,00€

### **Planche de Tapas complète : 17,00€**

Coeurs, seiches, gaspacho,  
rillettes de poisson et terrine.

## Nos Entrées

**Le foie gras de canard extra mi-cuit**  
préparé par nos soins et ses toasts, : 17,00€

### **Les Poke Bowls : 15,00€**

---Canard (nem d'effiloché de canard, foie gras,  
gésiers, cou farci)

---Végétarien (steak végé, salade, tomates,  
oignons, crudités de saison)

---Saumon (gravlax, vinaigre de riz, huile et  
graines de sésame, crudités de saison)

**PRIX NETS, SERVICE COMPRIS**

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur

Facebook, Google, Tripadvisor



Ce logo identifie les plats faits maison

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément.



## **Les Viandes** 🏠

**Le Burger de saison : 16,00€**

Steak haché frais charolais 180gr, poitrine grillée, oignons frits, comté, sauce tartare maison, servi avec salade et frites fraîches maison

**Entrecôte 350gr : 19,00€**

accompagné de frites fraîches maison et salade, sauce au choix : poivre, Roquefort

**Faux-Filet 250gr : 14,00€**

accompagné de frites fraîches maison et salade, sauce au choix : poivre, Roquefort

**Tartare de boeuf : 14,00€**

100% pur boeuf 180gr, jaune d'oeuf, oignons, cornichons, et câpres, accompagné de frites fraîches maison et salade

**Filet mignon de porc, sauce du chef : 15,00€**

accompagnement de saison

**Souris d'agneau confite : 18,00€**

et son jus d'herbes

## **Autour du canard** 🏠

**Brochette de canard mariné : 16,00€**

Coeurs et magret de canard accompagnés de salade verte et de frites fraîches maison

**Magret de canard : 18,00€**

grillé à la plancha, accompagné de salade verte et de frites fraîches maison

## **Côté mer** 🏠

**Brochette de gambas : 19,00€**

marinées et grillées à la plancha, sauce du moment

**Seiche entière : 18,00€**

marinée et grillée à la plancha

**Pavé de saumon, sauce du moment : 17,00€**

**Menu enfant : 10,00€**

Sirop à l'eau, steak haché ou poisson du jour, frites maison ou légumes du jour, boule de glace

**PRIX NETS, SERVICE COMPRIS**



Ce logo identifie les plats faits maison

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur  
Facebook, Google, Tripadvisor

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément.



### **Menu du GRILLADIN**

18,00€ 

**Pièce du boucher** selon arrivage  
300gr environ, accompagnée de salade verte  
et frites fraîches maison  
sauce poivre ou Roquefort

\*\*\*\*\*

**Dessert du jour**

ou

**Coupe glacée 2 boules**

### **Menu DECOUVERTE**

25,00€ 

**Salade de gésiers**

ou

**Salade Aveyronnaise**

ou

**Gravlax de saumon, beurre d'algues**

ou

\*\*\*\*\*

**Faux-Filet grillé**

ou

**Tartare de boeuf**

ou

**Souris d'agneau confite**

ou

**Pavé de saumon**

\*\*\*\*\*

**Desserts " Les classiques "**

ou

**Coupe glacée 2 / 3 boules**

ou

**Les incontournables / supplément de 2,50€**

**les alcoolisées / supplément de 3,00€**

**PRIX NETS, SERVICE COMPRIS**

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur

Facebook, Google Tripadvisor



Ce logo identifie les plats faits maison

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément.



**Menu ISPIENS 31,00€** 

***Assiette gourmande***

*Foie gras de canard extra mi-cuit maison  
et sa gelée de safran de Sénouillac,  
duo de magret (séché et mariné maison),  
nem d'effiloché de canard, cou farci.*

\*\*\*\*\*

***Steak de magret de canard***

*ou*

***Souris d'agneau confite***

*et son jus d'herbes*

*ou*

***Filet mignon de porc***

*sauce du chef*

*ou*

***Brochette de gambas***

*sauce du moment*

\*\*\*\*\*

***Dessert au choix***

**PRIX NETS, SERVICE COMPRIS**



*Ce logo identifie les plats faits maison*

05.63.33.56.81

RETROUVEZ-NOUS sur

Facebook, Google, Tripadvisor

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément.*

## Nos desserts

### Les classiques : 5,50€

#### Dessert du jour



**Mousse au chocolat**  
et sa glace chocolat blanc



**Panna cotta, coulis de saison**



**Riz au lait aux agrumes**



**Coupe glacée 2 ou 3 boules / chantilly**

### Les incontournables

#### Crème brûlée au safran de Sénouillac

6,00€

#### Cèpe glacé

glace vanille, meringue, sauce chocolat

6,50€

#### Dame blanche

Glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

6,50€

#### Chocolat / Café / Caramel liégeois

6,50€

#### Fondant au chocolat

et sa glace vanille de Madagascar

6,50€

#### Tarte tatin et sa glace vanille

6,50€

#### Pavlova aux fruits de saison

7,00€

#### Café gourmand et ses mignardises

6,50€

#### Thé / Infusion gourmand(e)

et ses mignardises

7,00€

#### Profiteroles au chocolat (2 choux)

et sa sauce chocolat maison

6,50€

#### Maxi Profiteroles (3choux)

8,00€

### Les alcoolisés : 7,00€

#### Coupe colonel

sorbet citron vert - Vodka

#### Coupe Limoncello

sorbet citron vert - Limoncello

#### Coupe After Eight

glace menthe/chocolat - Get 27

#### Coupe framboisine

sorbet framboise - crème de framboise

#### Coupe coconut

glace mangue, glace noix de coco - Malibu

**PRIX NETS, SERVICE COMPRIS**

05.63.33.56.81



Ce logo identifie les plats faits maison

RETROUVEZ-NOUS sur

Facebook, Google, Tripadvisor

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément.



## **MENU DU JOUR**

*( le midi du mardi au vendredi )*

*Entrée / Plat / Dessert : **14€***

*Entrée / Plat ou Plat / Entrée : **11€***

*Plat du jour : **9€***

**PRIX NETS, SERVICE COMPRIS**



*Ce logo identifie les plats faits maison*

**05.63.33.56.81**

**RETROUVEZ-NOUS** sur  
*Facebook, Google, Tripadvisor*

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément.*