

## Menu GRILLADIN - 19.90€

---

### **Pièce du boucher**

accompagnée de salade verte et frites maison

Sauce au choix

\*\*\*\*\*

### **Tiramisu du moment**

OU

### **Flan pâtissier maison**

OU

### **Coupe glacée 2 boules**

## Menu enfant - 11.00€

jusqu'à 10 ans

---

Sirop à l'eau, diabololo, verre de Coca,  
verre de jus de fruits, verre de Fuze Tea,  
steak haché ou croustis de poulet,  
frites maison ou légumes du jour  
1 boule de glace

## Menu TERROIR - 27.00€

---

### **Salade de gésiers de canard**

OU

### **Chiffonnade de jambon de pays et terrine maison**

OU

### **Gravlax de saumon au beurre d'algues**

\*\*\*\*\*

### **Faux-Filet grillé**

OU

### **Tartare de boeuf**

OU

### **Souris d'agneau confite (suppl.4€)**

OU

### **Escalope de saumon**

\*\*\*\*\*

### **Tiramisu du moment**

OU

### **Flan pâtissier maison**

OU

### **Baba au rhum et sa brunoise de fruits**

OU

### **Dôme au chocolat**

OU

### **Dame blanche**

---

---

### **OPTION**

\*\*\*\*\* ENTRÉE - PLAT : 24.00€

ou PLAT - DESSERT : 24.00€ \*\*\*\*\*

----- NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX. -----

## **Menu ISPIENS - 34.00€**

---

**Médailon de foie gras** mi-cuit maison, toasts et chutney maison.

OU

**Gravlax de saumon au beurre d'algues.**

OU

**Escargots de Salvagnac** en feuilleté, crème de morilles.

\*\*\*\*\*

**Roulé de veau de 7heures** et son jus corsé aux girolles et morilles.

OU

**Souris d'agneau confite** et son jus d'herbes.

OU

**Ris de veau** sauce gaillacoise.

OU

**Seiche entière** grillée à la plancha, sauce aïoli maison.

OU

**Pièce du boucher**

\*\*\*\*\*

**Dessert au choix**

----- NOTRE VINAIGRETTE EST COMPOSÉE DE VINAIGRE DE NOIX. -----