

Carte

ENTRÉES

Poêlée de couteaux en persillade.	15,00€
Carpaccio de tomates à l'ancienne, crémeux di Bufala, tartine de tapenade d'olives et caprons.	17,00€
Assiette de saumon fumé par nos soins et salade verte.	18,00€
Terrine de foie gras de canard des frères Mitteault accompagnée de ses toasts.	19,00€

GRANDES SALADES

Saveur d'Italie	17,00€
<i>Farfalles, roquette, tomates, anchois et olives.</i>	
Salade César	17,00€
<i>Emincés de poulet, croûtons, parmesan, salade verte et sauce César.</i>	
Fraîcheur d'été	19,00€
<i>Céleri et granny en rémoulade de fromage frais, saumon fumé par nos soins au bois de pommier.</i>	
Assiette anglaise	22,00€
<i>Bœuf, volaille, poitrine de porc, jambon de Bayonne, saucisson, fromage et crudités.</i>	
Salade toulousaine	22,00€
<i>Salade herbes, haricots tarbais, saucisse grillée, manchon et gésiers de canard confit, magret fumé par nos soins et foie gras de canard.</i>	

POISSONS

Cabillaud	20,00€
<i>Pesto de coriandre, cru et cuit de courgettes acidulé et coulis de poivrons jaunes.</i>	
Lotte	26,00€
<i>Rôtie à l'os, sauce marinière, salade d'épinards et pomme de terre fourchette.</i>	

VIANDES

Palette de cochon rôti et fumé sur l'os	22,00€
<i>Polenta au citron et au thym accompagnée d'oignons confits.</i>	
Suprême de pintade rôti	25,00€
<i>Embeurrée de choux et sa pomme de terre fourchette, jus à l'estragon.</i>	
Entrecôte de bœuf 350 g	29,00€
<i>Champignons poêlés, pommes de terre grenailles et jus corsé</i>	

DESSERTS *Nous vous remercions de commander vos desserts en début de repas.*

Chèvre d'Occitanie et sa salade de poires et noix, miel d'acacia.	9,00€
Crémeux des Aztèques et son sorbet piña colada.	9,00€
Mille-feuille à la crème pâtissière aux abricots et romarin, glace à la vanille.	9,00€
Fraises tout simplement et sorbet du moment.	9,00€



Tous nos plats sont faits maison
*Prix nets, service compris

