



**Notre identité depuis 20 ans :
Une bonne cuisine et un service
sans chichi et de qualité ...
Vins et spiritueux d'amis
passionnés...**

**Notre carte vivante change en fonction
de nos envies...**



**Nous changeons nos menus
du midi et du soir
plusieurs fois par semaine.**

**Les menus suivants sont à
titre d'exemple.**

**Il en est de même pour
notre carte des vins et
boissons.**



Notre menu du Midi

ENTREE+PLAT OU PLAT+DESSERT ... 24.50 €

ENTREE+PLAT+DESSERT ... 28.00 €

Hors samedis et jours fériés

Terrine de canard marbrée au foie gras, rémoulade à
la tartufata

Ou

Cromesquis de moules et jambon serrano, velouté de
cresson

Parmentier de jarret braisé, champignons et patates
douces

Ou

Dos de lieu, légumes rôtis et beurre blanc

Dessert au choix à la carte

menu du soir et samedis midis

... 45 €

Asperges vertes, mousseline à la truffe et thonine
marinée

Ou

Terrine de campagne maison au foie gras et
pistaches, chutney d'herbes aux capres

(Ces entrées au choix à la carte : 18 €)

Caille farcie (désossée), pommes purée et pleurotes

Ou

Pavé de Maigre de ligne, printanière de légumes et
beurre blanc citronné

(Ces plats au choix à la carte : 28 €)

Dessert au choix à la carte

Notre menu n'est pas modifiable

Carte de Suggestions

- Escargots en beurre persillé (Gros gris de Montauban) ...19 €
- Une Escalope de foie gras poêlée, fricassée de champignons ...20€
- Tripette d'agneau au jambon ... 19 €

- Tournedos Rossini et foie gras poêlé, ...32 €
Fricassée de pomme grenaille au bon lard
- Un vrai cassoulet : ½ Confit + double saucisses . 28 €
- Pigeon rôti, fricassée de grenailles et jus corsé ... 36 €

- Noix de ris de veau porto, fricassée de pommes de terre et champignons ... 35€

Desserts

La cuisine du sucrée... 10 €

- Cantal entre 2 de la Jeune Montagne, Fioritures sucrées-salées.
- Paris Brest au praliné craquant
- Baba au Rhum et quelques fraises
- La Gaufre, chantilly et glace vanille.
Coulis au choix :
Chocolat, fruits rouges, praliné ou Caramel beurre salé
- Le colonel : émulsion de vodka sorbet Yuzu

Notre menu n'est pas modifiable.

Apéritifs et boissons .

les bulles

Coupe de Champagne brut	...9 €
Coupe de Champagne rosé	...10 €
Pousse rapière	...7 €
Coupe de " vin pétillant du moment"	...7 €

Champagne de la Maison Jacquesson :

Cuvée742/récolte 2014 ...85 €

mais encore ...

Les kirs, crème de cassis, pêche, framboise ou mûre	... 4€
Pastis, Ricard	... 4€
Campari, martini rouge ou blanc	... 4€
Lillet, floc de Gascogne	... 4€
Muscat, Carthagène, Maury	... 5€
Bière pression "Queue de Charrue"	... 4€/ 7 €

sans alcool

thé glacé maison (sucré)	...3.50 €
Jus de fruits : Orange, abricots, pomme	...3,50 €
Perrier, limonade, coca, coca 0	... 4€
San Pellegrino ou Evian 50 cl ou 1l	...4€/ 5,50€

Digestifs et boissons chaudes .

Digestifs

Eau de vie de Framboise Alain Servat	...8 €
Eau de vie de Poire William, distil Louis Roque	...9 €
Chartreuse verte des Frères Chartreux	...9 €
Vielle prune de Souillac	...9 €
Tequilla vecindas, Mexique	...8 €
Calvados Bapt and Clem's, 6 ans	...8.50 €

Armagnacs

Bas Armagnac, Darroze 12 ans	...9 €
Jean Cavé 1978	...15 €

Rhums

République Dominicaine, 8 ans, Bapt and Clem's	.11 €
English Arbour Reserv ; 10 ans, Antigua	...12 €

Whisky

Springbank 10 ans (riche)	...9 €
Mackryra Brucks (fruité)	...9 €
Machrie Moor(tourbé)	...11 €

Gin

The Island Gin, distillerie à Montauban	...12 €
De Los Apostoles Gin, Argentine	...10 €

CAFE / THE

Café Bacquié /Double café, Café crème	... 2,5 €/ 3,5 €
Thé /Infusion	...4.50 €

Vins blancs et rosé .

Rosés

IGP vallée du Paradis, château Haut Gleon 2017	...36 €
Côte de Provence, Saint Sidoine 2019	... 32 €
Espagne, Sommos, Somontano 2020	... 26 €

Vins blancs

Sud-ouest et Languedoc

Irouléguay, Arretxea 2018	... 58 €
Terrasses du Larzac, domaine Coston « Arboussas » bio 2018	... 48 €

Vallée du Rhône

Marsanne, Yves Cuilleron 2020	... 33 €
Saint Joseph, Christophe Pichon 2015	... 49 €

Loire

Vouvray (sec), Domaine des Aubuisières 2017	... 32 €
Saumur, T. Germain « l'Insolite » 2018	... 48 €

Bourgogne

Chablis, J. Collet et Fils 2017	... 39 €
Auxey-Duresses, Moissenet-Bonnard 2008	... 68 €

Vins rouges .

Sud-ouest

Gaillac château de Sours bio 2018	... 38€
Montravel, clos de Bonnefare 2015	... 52€

Bourgogne

Mâcon, Guillot-Broux 2017	... 75 €
Hautes Cotes de Nuits, Louis Auguste 2018	... 59 €
Nuits-Saint-Georges, David Duband 2017	...75 €

Bordeaux

Domaine Courselle, « les 2 sœurs » 2015	... 39 €
Saint Emilion, Les Hauts de Croix de Labrie 2012	. 70 €
Pessac Léognan grand cru, Château Bouscaut 2007	...102 €

Vallée du Rhône

Gigondas, domaine Saint Gayan 2015	... 39 €
Côte Rôtie, domaine B. Burgaud 2017	... 110 €

Loire

Saumur Champigny, T. Germain « La Marginale » bio 2013	... 62€
--------------------------------------------------------	---------