



Menus



Menu à 25 Euros

Oeuf "Mimosa" ("Mimosa" egg)
ou

Soupe à l'oignon (Onion soup)

Saucisse de Toulouse grillé
(Grilled sausage of Toulouse)
ou

Confit de canard aux aromates
(Duck leg confit with herbs)
ou

Burger "Occitan" ("Occitan" burger)

Coupe de glace (ice cream cup)
ou

Crème brûlée
ou

Faisselle au miel ou coulis de fruits rouges
(Cottage cheese with honey or red fruit coulis)

Menu à 30 Euros

Salade aux lardons et son œuf poché
(Salad with lardons and poached egg)
ou

Salade avec fritons et tranche de foie gras entier
(Salad with fritons and a slice of duck foie gras)
ou

Oeufs en "meurette"
(“Meurette” eggs)

Brochette d'onglet sauce Bordelaise
(Skewer of grilled beef tab with Bordelaise sauce)
ou

Entrecôte de cochon, sauce charcutière
(Pork entrecôte with charcutière sauce)
ou

Demi magret de canard grillé
(Grilled half duck breast)

Tiramisu
ou

Crème brûlée
ou

Mousse au chocolat (chocolate mousse)

Menu à 36 Euros

Salade "Cabécou"
ou

Salade "Tout canard"
ou

Oeufs "cocotte" au foie gras
(“Cocotte” eggs with foie gras)

Faux-filet, sauce au poivre
(Beef sirloin with pepper sauce)
** Race Aubrac (Aubrac breed)**
ou

Sauté de canard à l'orange
(Sautéed duck with orange)
ou

Magret de canard entier grillé
(Entire grilled duck breast)

Mousse au chocolat
(Chocolate mousse)
ou

Tiramisu
ou

Coupe de glace (ice cream cup)
ou

Faisselle au miel ou coulis de fruits rouges
(Cottage cheese with honey or red fruit coulis)
ou

Crème brûlée

Menu à 88 Euros

(pour 2 personnes)

Salade "Campagnarde"
ou

Soupe à l'oignon
(Onion soup)

Côte de boeuf grillée
(Grilled rib of beef) (1,2 - 1,3 kg)
** Race Aubrac (Aubrac breed)**

Prix nets, toutes taxes et service compris (Net prices, all taxes and service included).

Toutes nos viandes sont d'ORIGINE FRANCE et le bœuf ainsi que le canard sont d'origine de la Région OCCITANIE (All our meats are of FRENCH ORIGIN and the Beef as well as the duck are from OCCITANIE (Region of the southwest of France)).

Toutes nos viandes sont grillées sur la braise et garnies de pommes de terre sautées et légumes de saison (All our meats are grilled over embers and garnished with sautéed potatoes and seasonal vegetables).

Tous nos plats sont élaborés à base de produits frais et sont accompagnés de sauce (fait maison). Au choix : Bordelaise, Roquefort, Poivre, Béarnaise ou Mayonnaise (All our dishes are made with fresh products and are accompanied by sauce (homemade). At your choice : Bordelaise, Roquefort, Pepper, Béarnaise or Mayonnaise).



A la Carte (On the Menu)



Salades et Assiettes "Repas" (Salads and Plates "Meal")

- * Salade "Gourmande" (Salade composée, magret confit de canard (fait maison), magret séché de canard (fait maison), foie gras entier de canard) - (Mixed salad, duck breast confit (home-made), dried duck breast (home-made), duck foie gras) 19,00 €
- * Salade "tout Canard" (Salade composée, manchons confits de canard (fait maison), fritons de canard, gésiers confits de canard, foie gras entier de canard) - (Mixed salad, duck sleeves confit (home-made), fritons of duck, duck gizzards confit, duck foie gras) 20,00 €
- * Camembert rôti au chorizo (Salade composée, camembert rôti au chorizo, toasts grillés) - (Mixed salad, camembert roasted with chorizo, roasted toasts) 16,00 €
- * Assiette "Cabecous" (Salade composée, chiffonnade de jambon sec, dés de Feta, cabécous (x 2) sur toasts avec huile d'olive et miel) - (Mixed salad, dry ham chiffonnade, dices of feta, goat cheese (x 2) on toasts with olive oil and honey) 17,00 €
- * Assiette de foie gras entier de canard, avec sa confiture BIO de figues et noix - (Plate of duck foie gras with its organic jam of figs and walnuts) 22,00 €
- * Assiette "Gersoise" (tranches de cou de canard farci, magret confit de canard (fait maison), magret séché de canard (fait maison), fritons de canard) - (slices of duck stuffed necks, duck breast confit (homemade), dried duck breast (homemade), fritons of duck) 19,00 €

Plats (Main Courses)

- * Côte de boeuf grillée (Grilled Rib of Beef) - (1,2 - 1,3 Kg) - Pour deux personnes (for two people) - ** Race Aubrac (Aubrac breed)** 78,00 €
- * Tournedos grillé (Filet de boeuf grillé et sa tranche de foie gras frais poêlé) - (Grilled beef tenderloin tournedos with a slice of pan fried fresh foie gras) ** Race Aubrac (Aubrac breed)** 29,00 €
- * Entrecôte grillée (Grilled entrecôte) - env. 300 grs ** Race Aubrac (Aubrac breed)** 26,00 €
- * Saucisse de Toulouse grillée (Grilled Sausage of Toulouse) 17,00 €
- * Magret entier grillé de Canard (Grilled entire duck breast) 25,00 €
- * Magret entier grillé de Canard et sa tranche de foie gras frais poêlé (Grilled entire duck breast with a slice of pan fried fresh foie gras) 29,00 €
- * Rognons de Veau grillés (Grilled veal kidneys) 17,00 €
- * Cuisse et manchon confits de Canard (fait maison) (Duck leg and duck sleeve confit (home-made)) 20,00 €
- * Les Formules (Brochettes, Parillade, Cassoulet et Hamburger): Voir carte dédiée (see dedicated menu page)
- * Les suggestions de la Cheffe (suggestions from the Chef): Voir carte dédiée (see dedicated menu page)

Desserts

- * Assiette de fromages (Plate of cheese) 10,00 €
- * Crème brûlée 7,00 €
- * Mousse au Chocolat - (Chocolate mousse) 7,00 €
- * Faisselle au miel ou au coulis de fruits rouges (Cottage cheese with honey or red fruit coulis) 6,00 €
- * Coupe de glaces (Trois boules) - (Ice-cream cup (three scoops)) 6,00 €
- * Dame blanche (Glace vanille, chocolat chaud) - (vanilla ice-cream with hot chocolate) 9,00 €
- * Tiramisu maison (biscuits cuillers, mascarpone, café, Amaretto, ...) - (home-made tiramisu (spoon biscuits, mascarpone, coffee, Amaretto, ...)) 8,50 €
- * Profiteroles (Choux maison, glace vanille, chocolat chaud) - (home-made cream puffs, vanilla ice-cream with hot chocolate) 10,00 €
- * Coupe de glace aux pruneaux à l'Armagnac (Glace vanille, glace rhum/raisin, pruneaux à l'Armagnac) - (Ice-cream cup with prune in Armaganac (Vanilla ice-cream, rum/grape ice-cream, prunes in Armagnac)) 11,00 €
- * Coupe "Colonel" (Glace citron, vodka) - (lemon ice-cream and vodka) 11,00 €
- * Café liégeois 10,00 €
- * Coupe "Mont Blanc" (Glace vanille, crème de marron, crème Chantilly, meringue) - (vanilla ice-cream, chestnut cream, Chantilly cream, meringue) 10,00 €
- * Croustade aux pomme "Gasconne" (croustade aux pommes arrosée d'Armagnac, glace vanille) - (Apple crisp soaked with armagnac, vanilla ice-cream) 10,00 €

Prix nets, toutes taxes et service compris (Net prices, all taxes and service included).

Toutes nos viandes sont d'ORIGINE FRANCE et le bœuf ainsi que le canard sont d'origine de la Région OCCITANIE (All our meats are of FRENCH ORIGIN and the Beef as well as the duck are from OCCITANIE (Region of the southwest of France)).

Toutes nos viandes sont grillées sur la braise et garnies de pommes de terre sautées et légumes de saison (All our meats are grilled over embers and garnished with sautéed potatoes and seasonal vegetables).

Tous nos plats sont élaborés à base de produits frais et sont accompagnés de sauces (fait maison). Au choix : Bordelaise, Roquefort, Poivre, Béarnaise ou Mayonnaise (All our dishes are made with fresh products and are accompanied by sauce (home-made). At your choice : Bordelaise, Roquefort, Pepper, Béarnaise or Mayonnaise).



Formules



Formule "Brochettes" (Grilled Skewers)

Deux brochettes au choix (Two skewers at your choice) 20 €

Trois brochettes au choix (Three skewers at your choice) 26 €

*Brochettes grillées, accompagnées de pommes de terre sautées et salade verte
(Grilled skewers, served with sautéed potatoes and green salad)*

Au choix (At your choice)

*Magret de canard (Duck breast) - Cœurs de canard (Duck hearts) - Saucisse de Toulouse (Sausage of Toulouse)
Onglet de bœuf (Beef tab) - Poulet mariné (Marinated chicken) - Rognons de veau (Veal kidneys)*

Formule "Parillade" (assortment of grilled meats) 28 €

Assortiment de pièces de viandes grillées, accompagnées de pommes de terre sautées et petits légumes - (Assortment of grilled peaces of meats, served with sautéed potatoes and vegetables)

assortiment de portions de : (Assortment of portions of :)

*Saucisse de Toulouse (Sausage of Toulouse) - Entrecôte (demi) (Entrecôte (half)) **Race Aubrac (Aubrac breed)** -
Magret de canard (Duck breast)*

Formule "Cassoulet" 24 €

Salade aux noix (salad with walnuts)

Cassoulet au confit de canard (Cassoulet with Duck confit)

Hamburger "Occitan" ("Occitan" Burger) 18 €

Burger (Charolais 180g, 5% MG), magret séché de canard, tranche de Cantal, tomate, oignon rouge, sauce foie gras maison, pain artisanal, accompagné de pommes de terre sautées et salade verte - (Burger (Charolais 180g), dried duck breast, Cantal cheese, tomato, red onion, Foie gras sauce* (home-made), artisan bread, served with sautéed potatoes and salad)*

** Ou sauce maison au choix (or home-made sauce at your choice): Roquefort, Poivre, Béarnaise ou Mayonnaise*

Prix nets, toutes taxes et service compris (Net prices, all taxes and service included).

Toutes nos viandes sont d'ORIGINE FRANCE et le bœuf ainsi que le canard sont d'origine de la Région OCCITANIE (All our meats are of FRENCH ORIGIN and the Beef as well as the duck are from OCCITANIE (Region of the southwest of France)).

Toutes nos viandes sont grillées sur la braise et garnies de pommes de terre sautées et légumes de saison (All our meats are grilled over embers and garnished with sautéed potatoes and seasonal vegetables).

Tous nos plats sont élaborés à base de produits frais et sont accompagnés de sauces (fait maison). Au choix : Bordelaise, Roquefort, Poivre, Béarnaise ou Mayonnaise (All our dishes are made with fresh products and are accompagnied by sauce (home-made). At your choice : Bordelaise, Roquefort, Pepper, Béarnaise or Mayonnaise).



SUGGESTIONS DE LA CHEFFE
(SUGGESTIONS FROM THE CHEF)



Tartare, au couteau, de Boeuf Charolais
(Charolais beef tartare)
21 Euros

Tartare de boeuf Charolais (déjà préparé ou préparé par vous même), accompagné de pommes de terre sautées et salade verte
(Charolais beef tartare (already prepared or prepared by yourself), accompagnied with sautéed potatoes and green salad)

Entrecôte de cochon sauce Charcutière
(Pork entrecôte with Charcutière sauce)
22 Euros

Entrecôte de cochon (avec son lard) servie avec une sauce charcutière et accompagnée de pommes de terre sautées et salade verte
(Pork entrecôte (with its bacon) served with a charcutière sauce and accompagnied with sautéed potatoes and green salad)

Sauté de canard à l'orange
(Sautéed duck with orange)
24 Euros

Sauté de canard à l'orange, accompagnée d'un écrasé de pommes de terres et de salade verte
(Sautéed duck with orange accompagnied with mashed potatoes and green salad)

Andouillette (AAAAA) grillée, sauce au choix
Grilled andouillette (AAAAA) with sauce at your choice
22 Euros

Andouillette, sauce au choix, accompagnée de pommes de terres sautées et de salade verte
(Andouillette with sauce at your choice accompagnied with sautéed potatoes and green salad)

Saumon frais en Gravlax
(Gravlax fresh Salmon)
21 Euros

Emincé de filet de saumon frais mariné en gravlax, crème de ciboulette citronnée maison accompagnée de toasts grillés et de salade composée
(sliced fresh fillet marinated in gravlax, homemade lemon chive cream, accompagnied with grilled toasts and mixed salad)



Chers Clients,

Sachez que, dans votre restaurant, TOUTES LES VIANDES PROPOSEES (Bœuf, Canard, Poulet, Porc, Agneau et Veau) SONT FRAICHES ET D'ORIGINE FRANCE et le bœuf (Race Aubrac) ainsi que le canard sont d'origine de la Région OCCITANIE

Dear Customers,

Please be informed that, in your restaurant, ALL THE MEATS OFFERED (Beef, Duck, Chicken, Pork, Lamb and Veal) ARE FRESH AND OF FRENCH ORIGIN and the Beef (Aubrac breed) as well as the duck are from OCCITANIE (Region of the southwest of France).

