

## Menus



### Menu à 28 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*

*Entrée du jour (starter of the day)*

**\*\*\*\***

*Brochette d'onglet grillé aux échalotes (skewer of grilled beef tab with shallots)*

*ou*

*Brochettes de cœurs de canard grillés (skewers of grilled duck hearts)*

*ou*

*Demi magret de canard grillé (grilled half duck breast) - env. 200 g*

**\*\*\*\***

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

*ou*

*Crème brûlée*

### Menu à 69 Euros

*(pour 2 personnes)*

*Salade "Campagnarde"*

*ou*

*Entrée du jour (starter of the day)*

**\*\*\*\***

*Côte de boeuf grillée (grilled rib of beef)  
- env. 1,2 kg*

### Menu à 24 Euros

*Salade aux noix (salad with walnuts)*

**\*\*\*\***

*Cassoulet au confit de canard (cassoulet with duck confit)*

### Menu à 34 Euros

*Salade "Cabécou"*

*ou*

*Salade "Tout canard"*

*ou*

*Entrée du jour (starter of the day)*

**\*\*\*\***

*Faux filet grillé (grilled beef faux filet)*

*ou*

*Confit de canard aux aromates (fait maison)  
(duck leg confit with herbs - homemade)*

*ou*

*Magret de canard entier grillé (entire grilled duck breast) - env. 400 g*

**\*\*\*\***

*Mousse au chocolat (fait maison)  
(Chocolate mousse - homemade)*

*ou*

*Sorbet (ice cream cup)*

*ou*

*Faisselle au miel*

*ou*

*coulis de fruits rouges (cottage cheese with honey or red fruit coulis)*

*ou*

*Crème brûlée*

*ou*

*Coupe Mont Blanc (Cup "Mont Blanc")*

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

# Toutes nos viandes sont d'origine de la CEE et le foie gras, les magrets ainsi que les cœurs de canard sont d'origine de la Région Sud-Ouest de la France et sont garantis IGP (All our meats are of EEC and the foie gras, duck breasts and duck hearts are of origin of the French southwest region and are guaranteed IGP).

# Toutes nos viandes, nos magrets et cœurs de canard sont grillé(s) au feu de bois et garni(e)s de pommes de terre sautées et légumes (All our meats, our duck breast and duck hearts are grilled on a wood fire and garnished with sautéed potatoes and vegetables).

# Tous nos plats sont accompagnés de sauces (fait maison). Au choix: Bordelaise, Roquefort, Poivre, Béarnaise ou Mayonnaise (All our dishes are accompanied by sauce (homemade). Choice of: 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 (homemade), dried duck breast (homemade), 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 (homemade), fritons of duck, duck gizzards confit, duck foie gras) 20,00 €
- \* Salade "Campagnarde" (Salade composée, gésiers confits de canard, foie gras entier de canard) - (Mixed salad, duck gizzards, duck foie gras) 19,00 €
- \* Camembert rôti au chorizo (Salade composée, camembert rôti au chorizo, toasts grillés) - (Mixed salad, camembert roasted with chorizo, roasted toasts) 17,00 €
- \* Assiette "Cabécous" (Salade composée, cabécous (x 2) sur toasts avec huile d'olive et miel) - (Mixed salad, goat cheese (x 2) on toasts with olive oil and honey) 19,00 €
- \* Assiette de Jambon de Pays (Jambon de pays avec tranches de pain tomate) - (Country ham, slices of bread with tomato sauce) 18,00 €
- \* Assiette de foie gras entier de canard - (Plate of duck foie gras) 20,00 €
- \* 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) 20,00 €

## Plats (Main Courses)

- \* Côte de boeuf grillée (Grilled Rib of Beef) - (Pour deux personnes (for two people) – env. 1,2 Kg) 61,00 €
- \* Tournedos grillé (Filet de boeuf grillé et sa tranche de foie gras entier de canard) - (Grilled beef tenderloin tournedos with a slice of duck foie gras) 29,00 €
- \* Entrecôte grillée (Grilled entrecôte) - env. 300 grs 24,00 €
- \* Saucisse de Toulouse grillée (Grilled Sausage of Toulouse) 17,00 €
- \* Brochette d'onglet grillé aux échalotes (Grilled Skewer of beef tab with shallots) 19,00 €
- \* Magret entier grillé de Canard (Grilled entire duck breast) - env. 400 grs 25,00 €
- \* Magret entier grillé de Canard (env. 400 grs) et sa tranche de foie gras entier de canard (Grilled entire duck breast with a slice of duck foie gras) 29,00 €
- \* Rognons de Veau grillés (Grilled veal kidneys) 18,00 €
- \* Cuisse et manchon confits de Canard (fait maison) (Duck leg and duck sleeve confit (home-made)) 20,00 €
- \* Brochettes grillées - 3 brochettes au choix (Grilled Skewers - 3 skewers at your choice) 25,00 €
- \* Brochettes grillées - 2 brochettes au choix (Grilled Skewers - 2 skewers at your choice) 19,00 €
- \* Hamburger "Rustique" ("Rustic" Burger) 18,50 €
- \* "Parillade" - assortiment de viandes grillées ("Parillade" - assortment of grilled meats) 28,00 €

## Desserts

- \* Assiette de fromages (Plate of cheese) 10,00 €
- \* Crème brûlée 7,00 €
- \* Mousse au Chocolat (Fait maison) - (Chocolate mousse (homemade)) 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 €
- \* 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 (fait maison)) - (Ice-cream cup with prune in Armaganac (Vanilla ice-cream, rum/grape ice-cream, prunes in Armagnac (homemade)) 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 €

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

## Formules



### Formule "Brochettes" (Grilled Skewers)

Deux brochettes au choix (Two skewers at your choice) 19 €

Trois brochettes au choix (Three skewers at your choice) 25 €

*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 pieces 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))*

*Magret de canard (Duck breast)*

### Hamburger "Rustique" ("rustic" Burger)

18,50 €

*Burger (Charolais 180g), bacon, tranche de Cantal, tomate, oignon rouge, accompagné de pommes de terre sautées et salade verte*

*(Burger (Charolais 180g), bacon, Cantal cheese, tomato, red onion, served with sautéed potatoes and vegetables)*

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

*# Toutes nos viandes sont d'origine de la CEE et le foie gras, les magrets ainsi que les cœurs de canard sont d'origine de la Région Sud-Ouest de la France et sont garantis IGP (All our meats are of EEC and the foie gras, duck breasts and duck hearts are of origin of the French southwest region and are guaranteed IGP).*

*# Toutes nos viandes, nos magrets et cœurs de canard sont grillé(s) au feu de bois et garni(s) de pommes de terre sautées et légumes (All our meats, our duck breast and duck hearts are grilled on a wood fire and garnished with sautéed potatoes and vegetables).*

*# Tous nos plats sont accompagnés de sauces (fait maison). Au choix: Bordelaise, Roquefort, Poivre, Béarnaise ou Mayonnaise (All our dishes are accompanied by sauce (homemade). Choice of: Bordelaise, Roquefort, Pepper, Béarnaise or Mayonnaise).*

*Une Escapade Coté Mer (Sea side)*



*Salade de la Mer (fait maison)*  
*(Salad from the Sea (home made))*  
*21 Euros*

*Salade composée, noix de St Jacques, saumon fumé, 1 belle gambas, petites crevettes  
(mixed salad, scallops, smoked salmon, one nice prawn, small shrimps)*

*Salade de Hareng Fumé (fait maison)*  
*(Smoked Herring Salad (home made))*  
*15 Euros*

*Pommes de terres, hareng fumé, oignons rouges, huile d'olive  
(potatoes, smoked herring, red onion, olive oil)*

*Tartare de Saumon Frais (fait maison)*  
*(Fresh Salmon Tartare (homemade))*  
*20 Euros*

*Tartare de filet de saumon frais mariné, frites maison, salade verte  
(fresh salmon tartare marinated, home made fried potatoes, green salad)*

*Saumon frais Gravlax (fait maison)*  
*(Gravlax fresh Salmon (homemade))*  
*21 Euros*

*Emincé de filet de saumon frais mariné en gravlax, crème de ciboulette citronnée, salade composée, toasts grillés  
(sliced fresh fillet marinated in gravlax, lemon chive cream, mixed salad, grilled toasts)*

*Assiette de Gambas*  
*(Plate of Prawns)*  
*22 Euros*

*4 belles gambas flambées à l'Armagnac, frites maison, salade verte  
(Four nice prawns flambéed with Armagnac, home made fried potatoes, green salad)*

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