

Menu du jour

Du lundi au vendredi midi (hors jours fériés)

« Au goût du jour »

(voir ardoise)

10 € plat du jour seul

13 € entrée + plat ou plat +dessert

15 € entrée + plat + dessert

Avec cette formule complète, profitez du café à 1€ et du verre de vin à 2 €

Formule végétarienne

Tous les jours, midis et soirs

22 €

Assiette végétarienne

Une grande assiette qui mariera autour d'un œuf brouillé de la ferme Marty nos accompagnements du moment : un flan de légumes, des frites de polenta, un sauté de pleurotes, un riz pilaf aux amandes, une fondue de poireaux.

Dessert

Croustade aux pommes à l'Armagnac
et sa boule de glace à la vanille

Autre dessert à la carte : + 2 €

Formule Gasconne

Tous les jours, midis et soirs

25 €

Tour de Gascogne

Une grande assiette où se croiseront les saveurs locales : Tourin à l'ail de Cadours, Cassoulet à la saucisse de Toulouse, salade au magret séché, toast de foie gras et rocamadour.

Dessert

Croustade aux pommes à l'Armagnac
et sa boule de glace à la vanille

Autre dessert à la carte : + 2 €

Veillez nous signaler vos allergies alimentaires pour que nous vous conseillions et nous adaptions au mieux.

Menu de saison

Tous les jours, midis et soirs

29 €

Entrée

Tourte Gasconne aux foies de volaille et foie gras, chair à saucisse de la ferme Marty, champignons noirs et oignons confits, accompagnée de sa sauce au foie gras

Ou

Soupe de poisson, sa rouille, son emmental râpé et ses croutons

Plat

Filet de poisson du jour
frites de polenta et flan de légumes, sauce beurre blanc anisé

Ou

Mitonné de joue de bœuf de l'Aubrac sur son gratin dauphinois, caramel de vin

Ou

Une grande assiette qui mariera autour d'un œuf brouillé de la ferme Marty nos accompagnements du moment : un flan de légumes, des frites de polenta, un sauté de pleurotes, un riz pilaf aux amandes, une fondue de poireaux.

Dessert

Croustade aux pommes du Domaine de la Faugade à l'Armagnac
et sa boule de glace à la vanille

Ou

Gâteau aux noix et sa crème anglaise, cerneaux de noix caramélisés

Ou

Duo de fromages

Tout changement d'entrée ou de plat dans la composition du menu à 29 € pour y intégrer un élément du menu à 38 € sera facturé 6 € et 2 € pour un dessert.

Veillez nous signaler vos allergies alimentaires pour que nous vous conseillions et nous adaptions au mieux.

Menu plaisir

Tous les jours, midis et soirs

38 €

Entrée

Foie gras poêlé sur sa crème de topinambour au parfum de vanille, éclats de pain d'épices

Ou

Œufs brouillés de la ferme Marty aux morilles et leurs chips de pain

Plat

Noix de Saint-Jacques sur leur fondue de poireaux safrané,
riz pilaf aux amandes et graines de courge

Ou

Magret de canard IGP du Sud-Ouest, ses pommes paillasson et ses pleurotes sautées,
sauce au foie gras

Ou

Une grande assiette qui mariera autour d'un œuf brouillé de la ferme Marty nos accompagnements du moment : un flan de légumes, des frites de polenta, un sauté de pleurotes, un riz pilaf aux amandes, une fondue de poireaux.

Dessert

Poire pochée du Domaine de la Faugade, rôtie au miel du Burgaud et farcie de crème amandine, présentée sur son lit de pomme Granny Smith

Ou

Forêt noire aux cerises Amarena (sans alcool)

Ou

Trio de fromages

Ou

Café gourmand : autour d'un café ou d'un déca de la *Brûlerie Occitane*, 4 mignardises font découvrir nos desserts (+ 1 € pour thé ou infusion gourmande)

Veillez nous signaler vos allergies alimentaires pour que nous vous conseillions et nous adaptions au mieux.

Pour les petiots, les loulous, les marmots, les têtes blondes...

Tous les jours, midis et soirs. Réservé au moins de 11 ans

10 €

Sirop à l'eau

Ou

Jus de fruits (pomme, pomme-poire ou poire) du *Domaine de La Faugade*
ou Jus de raisin de *Saint-Sardos*

Entrée

Dégustation de foie gras

Ou

Œuf brouillé

Plat

Poisson (pané ou pas) et pommes de terre frites ou légumes du jour

Ou

2 aiguillettes de canard et pommes de terre frites ou légumes du jour

Ou

Steak haché et pommes de terre frites ou légumes du jour

Ou

Une demi-portion d'un plat du jour sous réserve de disponibilité (du lundi au vendredi)

Dessert

Le dessert glacé des enfants sages (chocolat ou vanille)

ou

Pompote

Ou

Une demi-part du gâteau aux noix et sa crème anglaise

La carte du moment

Les entrées

Tourin à l'ail de Cadours (9 €)

Tourte Gasconne aux foies de volaille et foie gras, chair à saucisse de la ferme Marty, champignons noirs et oignons confits, accompagnée de sa sauce au foie gras (10 €)

Soupe de poisson, sa rouille, son emmental râpé et ses croutons (10 €)

Œufs brouillés de la ferme Marty aux trompettes de la mort et leurs chips de pain (14 €)

Foie gras poêlé sur sa crème de topinambour au parfum de vanille,
éclats de pain d'épices (14 €)

Foie gras mi-cuit au sel (15 €)

Un foie gras mi-cuit au sel accompagné de sa douceur sucrée salée et ses toasts de pain grillé

La Marée

Filet de poisson du jour, frites de polenta et flan de légumes, sauce beurre blanc anisé (18 €)

Noix de Saint-Jacques sur leur fondue de poireaux safrané,
riz pilaf aux amandes et graines de courge (22 €)

Le coin du Maquignon

Mitonné de joue de bœuf de l'Aubrac sur son gratin dauphinois, caramel de vin (18 €)

Cuisse de confit de canard du Gers, accompagnements au choix parmi ceux du moment (20 €)

Magret IGP du Gers, ses pommes paillason et ses pleurotes sautées,
sauce au foie gras (22 €)

Cassoulet Gascon au confit de canard et saucisse de Toulouse (22 €)

Les douceurs du château

Croustade aux pommes à l'Armagnac et sa boule de glace à la vanille (7€)

Gâteau aux noix et sa crème anglaise, cerneaux de noix caramélisés (7€)

Forêt noire aux cerises Amarena (sans alcool) (8 €)

Poire pochée du Domaine de la Faugade, rôtie au miel du Burgaud et farcie de crème amandine,
présentée sur son lit de pomme Granny Smith (8 €)

Trio de fromages (8 €)

Café gourmand (+ 1 € pour thé ou infusion gourmande) (8 €)

De la source à l'alambic, du verger aux vignes, des tonneaux à la tireuse

Sans alcool

Eau minérale plate Abatilles (1l)	5 €
Eau minérale gazeuse Abatilles(0.75l)	5 €
Verre de jus pomme-poire 18 cl (Domaine de la Faugade, Merville)	2€50
Verre de jus de pomme 18 cl (Domaine de la Faugade, Merville)	2€50
Verre de jus de poire 18 cl (Domaine de la Faugade, Merville)	2€50
Verre de jus de raisin 18cl (Vignerons de Saint-Sardos)	2€50
Sirop à l'eau	2 €
Sirop à l'eau pétillante	2€50
Colt Cola (Brasserie d'Olt , Aveyron) 27,5cl	4€50
Limonade BIO, parfums au choix : Nature, Myrtille, Orange, Sureau, Figue (Brasserie d'Olt, Aveyron) 27,5 cl	4€50
Jus de pêche jaune du Roussillon / méthode artisanale Bio (bouteille 33 cl)	4€50
Nectar d'abricot du Roussillon / méthode artisanale Bio (bouteille 33 cl)	4€50
Pétillant de pomme Bio (bouteille de 33 cl)	5 €

Bières (brassées tout près)

Blue Bay, bière blonde de la brasserie BBT (pression 25 cl/50cl)	4€50/8€
Ratz, bière ambrée (pression 25 cl/50cl)	4€50/8€
Red Storm (ambrée presque brune) de la brasserie BBT (bouteille 33 cl)	6 €
White Cliff, bière blanche de la brasserie BBT (bouteille 33 cl)	6 €
Green lights, IPA de la brasserie BBT (bouteille de 33 cl)	6 €
Black Steam, bière brune épaisse, 8.5 %, (bt 33 cl)	6 €
Panaché et Monaco à la limonade Bio	4€80

Les cocktails

Cocktail maison (10 cl), un mélange à fois frais et sucré entre vin blanc, curaçao et citron	3€50
Le Cocktail de Célia (20cl) : une Vodka Sun Rise réalisée avec la Vodka Tropical du Domaine de la Haille, de la grenadine et du jus d'orange	9 €

Boissons chaudes

Café Italien assemblage 100 % Arabica de café d'Ethiopie et d'Inde (Brûlerie Occitane via Cafeco)	2€00
Déca du Mexique (Brûlerie Occitane via Cafeco) <i>Décaféiné sans solvant.</i>	2€20
Noisette	2€50
Thé (vert, noir, parfumés.... / Infusions)	3€50

Apéritifs et alcools forts (tous occitans !)

Envie de bulles

Pétillant de Muscat (10 cl, 3 % alc) (Cave de Saint Sardos, Tarn et Garonne)	5 €
O bulles (10 cl) (Cave de Saint Sardos, Tarn et Garonne)	6 €

Apéritifs à base de jus de raisin, d'alcool et de fruits (plutôt sucrés)

Floc de Gascogne blanc ou rouge 7 cl (Domaine de la Haille, Gers)	4 €
Kir (avec les crèmes de fruits des « Petits Fruits » de Guillaume Lesgards, 65)	
<i>Au choix : mûre-violette, cassis, cerise-piment d'Espelette</i> (10 cl)	4 €
Apéritif des Baronnies (Petits Fruits, Hautes Pyrénées) (7 cl)	
<i>Au choix : framboise, myrtille, châtaigne, cerise-piment d'Espelette, patxaran</i>	4 €
Vin de noix 7 cl (Distillerie Castan, Tarn)	5 €
Vin de pêche 7 cl Distillerie Castan, Tarn)	5 €
Ratafia rosé 7 cl (Distillerie Castan, Tarn)	5 €
Pousse Rapière, château Monluc, 7 cl	5 €

Un vieux classique, mais issu de la production locale

Pastis Gascon 3cl, Opale, Sève de Réglisse, Campagne, Lou Sou (Boyer, Landes)	4 €
Pink Pastaga 3cl Bio (Straw Bal Distillery à Vacquiers)	4 €50

Plus forts mais sucrés, plutôt en digestif

Liqueur de fraise des bois (Petits Fruits, Hautes Pyrénées) (6 cl)	6 €
Liqueur de Génépi (Petits Fruits, Hautes Pyrénées) (6 cl)	6 €
Crème d'Armagnac (Petits Fruits, Hautes Pyrénées) (6 cl)	7 €
Liqueur d'Armagnac, Cassagnac	7 €
Vodka glaciale 20 ° 6 cl (Domaine de la Haille, Gers)	7 €
Vodka Tropical 20 ° 6 cl (Domaine de la Haille, Gers)	7 €
Red Vodka 18 ° 6 cl (Domaine de la Haille, Gers)	7 €

Les forts et secs, en apéritif ou digestif

Pure Malt 4 cl (Distillerie Bows, Montauban)	8 €
Whisky Roja 4 cl (Distillerie Castan, Tarn)	9 €
Whisky Berbie 4 cl (Distillerie Castan, Tarn)	9 €
Whisky Terrocita <i>tourbé</i> 4 cl (Distillerie Castan, Tarn)	10 €
Vodka / Vodka safran (4cl) (Domaine de La Haille)	7 €
Vodka Ar-OC 4cl (Distillerie Bows, Montauban)	7 €
Rhum Venidor 4 cl (Distillerie Bows, Montauban)	8 €
Gin 4 cl (Domaine de la Haille, Gers)	7 €
Gin Pepper (aux 5 poivres) (Domaine de la Haille, Gers)	8 €
Gin Dry 4cl (Distillerie Bows, Montauban)	7 €
Gin Bandarel 4 cl (Distillerie Bows, Montauban)	7 €
Gin 4 cl (Distillerie Castan, Tarn)	7 €
Armagnac 4 cl (Domaine de La Haille, 1985)	8 €
Armagnac 4 cl (Domaine de la Haille, 1982)	10 €
Armagnac d'Aurélie 4 cl (Domaine de la Haille, 1979)	15 €
Eau de vie de poire 4 cl (Distillerie Castan, Tarn)	8 €
Eau de vie de prune 4 cl (Distillerie Castan, Tarn)	8 €

Notre carte des vins

Les vins rouges	Verre (12.5 cl)	Bouteille (75 cl)
<u>AOC Saint-Sardos</u>		
Morban, 2015	4 €	20 €
Cadis, 2016	5 €	25 €
Terra, 2014		36 €
Grand Selve, 2015, élevé eu fût de chêne, Médaille d'argent au concours de Paris	Bt 37.5 cl Bt 50 cl Magnum (150 cl)	15 € 20 € 50 €
<u>AOC Fronton</u>		
Joliet, 100 % Négrette, 2016 (médaille d'or au salon de l'agriculture de Paris en 2018 et 2019)	5€	24 €
Vieux Chai, Château Belaygues, , 60 % négrette, vieilli en fût de chêne, 2016	5 €50	27 €
L'Enchanteur, Viguerie de Belaygues, 2015 coup de cœur du guide Hachette	6€50	34 €
<u>AOC Saint-Mont</u>		
Bastion, Domaine de Plaimont, 2016	4€50	22 €
L'Empreinte, Domaine de Plaimont, 2016	6€50	34 €
<u>AOC Cahors</u>		
Réserve Edward, Domaine de la Garde, 2014	6€50	34 €
<u>Côteaux du Quercy</u>		
Tradition, Domaine de la Garde, 2014	5 €	25 €

IGP Comté Tolosan

O Vignerons , rosé doux, 2018	4 €	20 €
Symbiose , rosé sec, bio, 2018	4 €	22 €
O Vignerons (sec), 2018	½ bt	13 €
	37.5 cl	

AOC Fronton

Aigarosa , Château Belaygues, 2018		25 €
---	--	------

Côteau du Quercy

Tradition , Domaine de Lagarde, 2017. <i>Médaille d'Or au concours général agricole de Paris en 2018</i>	5 €	25 €
---	-----	------

Côtes de Gascogne

Soir d'Eté , Domaine de la Haille, rosé gris, 2018	4 €	20 €
---	-----	------

Les vins blancs secs	Verre (12.5 cl)	Bouteille (75 cl)
<u>IGP Comté Tolosan</u>		
O Vignerons , blanc sec, 2018 <i>Médaille de Bronze au concours général agricole de Paris</i>	4 €	20 €
Calixte , château Belaygues, 2018	5€50	26 €
<u>AOC Saint-Mont</u>		
L'Empreinte , Domaine de Plaimont, blanc sec	6€50	33 €
<u>AOC Gaillac</u>		
Douelle , Domaine de Lagardelle, blanc sec, Bio	5€50	27 €
<u>AOC Jurançon</u>		
Ambitions , Domaine du Cinquau, <i>Guide Bettane et Desseauve</i> , 2017	9 €	40 €
L'Équilibriste , Domaine du Cinquau, 2016 <i>Guide Bettane et Desseauve</i> , 100 % petit manseng, élevé en fût de chêne	12 €	65 €

Les vins blancs doux et moelleux		
<u>IGP Comté Tolosan</u>		
O Vignerons , blanc doux, 2017	4 €	20 €
<u>AOC Saint-Mont</u>		
Pacherenc de Vic Bilh , blanc moelleux, 2016	8 €	35 €

Les Effervescents		
Pétillant de Muscat (3 % d'alc)	5 €	22 €
O Bulles , Saint-Sardos	6 €	30 €
So Cinquau , Domaine du Cinquau, AOC Jurançon, Méthode Traditionnelle	10 €	45 €

Les pichets		
<i>(servis uniquement du lundi au vendredi à midi, hors jours fériés ou événements spéciaux)</i>		
	25 cl	50 cl
Lucifer rouge (Saint-Sardos)	5 €	9 €
Symbiose rosé (Saint-Sardos, BIO) <i>Médaille d'argent au concours général agricole de Paris</i>	5 €	9 €
Blanc Sec (Saint-Sardos)	5 €	9 €