

Terrine de volaille aux morilles, confit d'oignons, salade, oignons croustillants

Assiette du terroir Occitanie

Rosette, Coppa, Terrine de volaille, Cornichons, Fouet Catalan nature et chorizo

Salade de l'Auberge

9.50 €

9.50 €

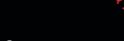
10.50 €

Selon l'inspiration du Chef et la saison ! Voir l'ardoise.

Fricassée de seiches

11.50 €

En persillade déglacée au vinaigre de Xéres et piment doux.





Assiette de camembert rôti

18.50 €

Salade, oignons rouges et croustillants, camembert rôti entier (herbes et huile d'olive), tomates anciennes ou cerises, frites fraîches.

Salade chèvre chaud

18.50 €

Salade, tomates anciennes ou cerises, toasts chèvre frais, oignons rouges et croustillants, miel, herbes de la Guarrigue.

Salade italienne

19.50 €

Salade, tomates anciennes ou cerises, jambon de pays, oignons rouges, burrata, oignons croustillants, basilic et huile d'olive.



Fromage 20.50 €

Palet de chèvre, Fourme d'Ambert, Brebis artisanal basque, Bethmale Vieille Réserve, ½ Camembert rôti, verrine de miel et de confiture.

Coppa, Rosette, Jambon de pays, Fouet Catalan nature et chorizo,

Terrine de nos grands-mères, cornichons.

Duo Charcuterie et Fromage

Planche de fromage et planche de charcuterie (sur plateau de bois tournant).

**

Les grillades au feu de Bois-

<u>Accompagnements</u>: Frites fraîches, légumes, salade (2 au choix)

<u>Sauces</u>: Roquefort ou Poivre (1 au choix)

Saucisses fraîches de Toulouse 300g 13.50 €

Axoa de Pluma de porc Duroc UE (poivrons, chorizo, ail, 14.50 € oignons...) 220g

Côte de cochon bardée de sa couenne Occitanie 17.50 € (avec os) 350/400g

Brochette de bœuf *Occitanie* (Rumsteack) 1 pièce 200g 14.50 €

Brochettes de bœuf *Occitanie* (Rumsteack) 2 pièces 350g 24.50€

Côte de bœuf *Occitanie* (Race à viande) de 1kg à 1,5kg 68.50 € (1 à 2 personnes) - PRIX AU KG

L bone de bœuf Occitanie (Faux filet avec os) 480g 29.50 €

Entrecôte Occitanie (Race à viande) 450g 29.00 €
Filet de bœuf Pièce d'excellence Occitanie 25.50 €

(Race à viande) 200g

Demi Magret du *Sud Ouest* **250/300g** 16.50 €

--

À la plancha

Magret entier du Sud Ouest 450/500g



28.50 €

19.50€

35.50€

Accompagnements: Frites fraîches, légumes, riz cuisiné (2 au choix)

Seiches à la plancha (2 à 3 belles seiches avec aïoli et 21.50 é persillade) environ 300g

Gambas à la plancha persillade, piment doux et aïoli 22.50 €



Taxe et service compris obligatoire

Les Burgers Signatures -

Sauces: Roquefort ou Poivre (1 au choix)

(Pain artisanal d'une boulangerie locale, sauce burger maison et frites fraîches)

Au Boeuf (Steak façon bouchère 150g

Bacon (1 steak et 2 tranches de poitrine fumée 16.50 € grillée) Tomate, salade, oignons confits, cheddar.

Chevrier (1 steak) 17.50 €

Tomate, salade, chèvre frais, oignons confits et croustillants, miel ou confiture artisanale.

Terroir (tranches de magret frais et 2 tranches 19.50 € de poitrine fumée grillée)

Tomate, salade, oignons confits et croustillants, fromage de brebis, sauce poivre ou roquefort.

Caractériel (2 steaks et 4 tranches de poitrine 22.50 € fumée grillée)

Tomate, salade, oignons confits et croustillants, 3 tranches de cheddar, sauce au poivre ou roquefort.



Les desserts.



Camembert rôti (entier) au lait cru, herbes et 11.50 € huile d'olive

Tarte au citron meringuée (la part) 6.50 €

Dessert du moment (Voir dessert et prix à l'ardoise)

Tarte Normande et chantilly (la part) 6.50 €
Tarte moelleux au chocolat et chantilly (la part) 6.50 €

Crème brûlée (brûlée et caramélisée sur le moment)

Le coin des Minus-10 ans

Saucisse de Toulouse ou Steak haché façon bouchère, frites et canette soft.



5.00€

