

# LA CARTE

## A PARTAGER OU PAS !

Jambon de vieille truie [70gr]	10
Croquette de tête et pied de cochon [A la pièce]	2
Croustillant de Tapioca tomme de Rodez [A la pièce]	2
Sélection de charcuteries et fromages de pays <i>beurre préparé et condiments</i>	15
Petit sandwich, brebis cendré, piquillos à l'ail, jeunes pousses	6

---

Foie gras mi cuit, pain d'épices,  
betteraves en condiments 16

L'asperge XXL panée, cuite et crue au pesto,  
caillé de vache du Pic, citron 13

# PLATS

Toasted bread, patate douce, champignons, feta, bouillon d'oignons, curcuma 20

Lieu jaune, petits pois au jus, asperges de pays, espuma chorizo 23

Magret de canard, pomme de terre rôtie, asperges de pays, jus de viande, chips de vitelotte 23,50

Burger de bœuf, tomme de brebis, poitrine fumée, oignons pickles, sauce secrète, pommes frites 20

Calamars à la plancha, mousseline de pomme de terre, jus à l'encre 23

---

## Cuit à la braise et à partager [ou pas...]

Côte de boeuf Angus Irlandais 12 | 100gr  
Pommes frites, salades, vrai jus, condiment béarnaise  
[30 minutes d'attente]

Entrecôte de veau Label Rouge 54  
Pommes frites, salades, vrai jus, condiment béarnaise  
[Environ 500gr, 2 pers, 30 minutes d'attente]

---

FROMAGES sélectionnés par Sandrine & Arnaud 11  
Fromagerie Saint-Pierre

# DESSERTS

Glaces et sorbets Maison X3 9  
Vanille | Café | Chocolat | Agrumes confits |  
Fraise/rhubarbe

[Supplément chantilly 1]

Profiteroles, glace vanille, chantilly, sauce chocolat 12

Gros baba à l'eau de vie de Mauzac rose, crème fouettée 14  
[A partager ou pas]

Finger chocolat, crémeux cacahuète, chou chou 11.50

Nougat glacé, crémeux citron, agrumes frais et confits 11

# LES MENUS

## MENU SEMAINIER 23

*Servi du lundi au vendredi  
au déjeuner hors jours fériés*

Entrée du semainier 6  
Plat du semainier 15  
Dessert du semainier 6

*Le verre de vin du moment [12,5cl]  
Consultez notre ardoise*

## MENU DU MOMENT 38

*Servi au déjeuner et au diner*

L'asperge XXL panée, cuite et crue au pesto, caillé du Pic, agrumes

*Ou*

Foie gras mi cuit, pain d'épices, betteraves en condiments

---

Magret de canard, pomme de terre rôtie, asperges de pays, jus de viande,  
chips de vitelotte

*Ou*

Lieu jaune, petits pois au jus de poissons, asperges de pays, espuma chorizo

---

Nougat glacé, crémeux citron, agrumes frais et confit

*Ou*

Profiteroles, glace vanille, chantilly, sauce chocolat

---

*En accord avec votre menu, notre cocktail et 2 verres de vin [12,5cl] 15*

## MENU ENFANT 14

Jus de fruits Milliat - Burger / Frites  
Coupe glacée vanille chantilly

# LE SEMAINIER 23

Entrée plat | Plat Dessert 21  
*Servi du lundi au vendredi  
au déjeuner hors jours fériés*

## LUNDI

Tartare de saumon, avocat

Jambon braisé, purée de  
pomme de terre aux  
herbes, laque bbq

Eclair Vanille / Pécan

## MARDI

Carrot cake, pickles,  
sorbet carottes

Fish & Chips, pomme paille,  
mayo aux herbes

Ile flottante aux  
pralines roses

## MERCREDI

Notre salade César

Ravioli feta, épinards, crumble  
pignon de pin

Charlotte fraise / rhubarbe

## JEUDI

Taboulé de graines, petit  
pois, herbes et  
condiments

“Comme un cassoulet”  
Haricot tarbais,  
cromesquis de canard

Vacherin Agrumes

## VENDREDI

Salade de choux rouge, noix  
de cajou, soja, coriandre

Poisson du vendredi

Baba au rhum