

LA CARTE

A PARTAGER OU PAS !

Jambon Serrano de Granada [70gr] 10

Croustillant de Tapioca tomme de Rodez [A la pièce] 2

Sélection de charcuteries et fromages de pays 16
beurre préparé et condiments

Foccacia de Florian, mortadelle, mayo pistache 12

Foie gras mi cuit, pain au maïs et graines de courges, 16
condiment oignons au vin de Gaillac

Gambas marinées, guacamole, piquillos, 15
condiment citronnelle, pousses et fleurs

Vitello Tonnato, câpres, thon confit, anchois 14.50

Velouté safrané, foie gras poélé, 13
espuma pomme de terre, râpée de chou fleur

PLATS

Calamar à la plancha, croustillant de pomme de terre aux herbes, jus à l'encre	21.50
Pluma de porc ibérique, mousseline de légumes racines, jus de viande aux baies de genièvre	23,50
Burger de bœuf, tomme de brebis, poitrine fumée, oignons pickles, sauce secrète, pommes frites	20
Noix de St Jacques, pomme de terre aux algues, espuma chorizo, jus au saké	27
Bavette aloyau de boeuf Angus Irlande, foie gras poêlé, purée au beurre, jus de viande	33

A partager [ou pas...]

Côte de boeuf Angus Irlande 12/100gr
Pommes frites, salade, vrai jus, condiment béarnaise
[30 minutes d'attente] [Poids suivant dispo]

FROMAGES sélectionnés par Sandrine & Arnaud 11 Fromagerie Saint-Pierre

DESSERTS

Glaces et sorbets Maison X3	9
Vanille Châtaigne Poire	
[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]	
Cheesecake, agrumes frais et confits, crémeux orange	10.50
Mesturet, namelaka chocolat blanc, potimarron confit, glace chataigne	11

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France.
TVA incluse au taux réglementaire, prix nets en euro, service compris
Cahier des allergènes disponible, sur demande

LES MENUS

MENU DU MIDI 23

*Servi du lundi au vendredi
au déjeuner hors jours fériés
Boissons non comprises*

Entrée du jour	6
Plat du jour	15
Dessert du jour	6

MENU DU MOMENT 43

*Servi au déjeuner et au diner
Boissons non comprises*

Velouté safrané, foie gras poêlé, espuma pomme de terre,
râpée de chou fleur

Calamar à la plancha, croustillant de pomme de terre
aux herbes, jus à l'encre

Cheesecake, agrumes frais et confits, crémeux orange

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

15

MENU DE L'OSTAU 59

*Servi au diner
Boissons non comprises*

Foie gras mi cuit, pain au maïs et graines de courges,
condiment oignons au vin de Gaillac

Noix de St Jacques, pomme de terre aux algues, espuma chorizo,
jus au saké

Pluma de porc ibérique, mousseline de légumes racines, jus de viande aux
baies de genièvre

Mesturet, namelaka chocolat blanc, potimarron confit, glace chataigne

*En accord avec votre menu,
notre cocktail du moment et 2 verres de vin [12,5cl]
et 1 digestif [2cl]*

21

MENU ENFANT 14

Boisson au choix 20cl ou 33cl
- Burger / Frites -
Coupe glacée vanille chantilly