

Les Gourmandises

Apéritifs & Cocktails Alcoolisés

Apéritif Maison « Marquise » 4.50€
Triple sec, Pulco citron, sucre de Canne, Mousseux

Cocktails 6€

Téquila Sunrise
Téquila, jus d'orange & grenadine

Américano
Martini Rouge, Noilly Prat & Camparis

Blue Lagoon
Vodka, Curaçao Bleu & jus de citron

Les Classiques 2.90€

Guignolet Berger Blanc
Malibu Suze
Pastis Martini rouge ou blanc
Ricard vins cuits
Kïr : mûre, cassis, pêche

Kïr royal 7.50€
Coupe de champagne 7€

Whiskys
Jack Daniels 6€
Bourbon 8 ans d'âge 6€
Clan Campbell 5€
Glenfiddich 6,50€

Bières pression : Pelfort blonde
25cl 2.90€
50cl 5€
Bières bouteille 3€
Despérados 4.00€

Apéritifs & Cocktails Sans Alcool

Cocktails 4.50€
Florida
Jus d'orange, ananas, abricot & grenadine
Facette
Jus d'orange, ananas, citron & sucre de Canne

Jus de fruits 2.50€
Ananas, abricot, pomme, pamplemousse, tomate, ice-tea

Sodas 2.50€
Schweppes, coca-cola, Perrier, Orangina

Eaux Minérales 1/2L 3€
Vittel, San Pellegrino 1L 4,50€

- **Thé** 2€
- **Café** 1,50€

Apéritifs & Cocktails

Notre Carte

Entrées

<i>Buffet d'Entrées</i>	9€
<i>Méli-Mélo de salade aux Gésiers de Canard confits & Magret fumé</i>	10€
<i>Aumônière de Cabri'Ange au miel et pomme Granny Smith</i>	10€
<i>Carpaccio de boeuf au basilic (2 assiettes)</i>	10€
<i>Médailлон de Foie Gras maison</i>	14€
<i>Salade Quercynoise (foie gras, gésiers, tomates, magret fumé, salade)</i>	15€
<i>Plancha de Serrano & son délice de tomates séchées</i>	12€

Poissons

<i>Dorade entière</i>	15€
<i>Poêlée de Gambas</i>	15€
<i>Dos de Cabillaud & sa croûte de chorizo</i>	13€

Viandes

<i>Gigot d'agneau</i>	15€
<i>Entrecôte 350g grillée</i>	21€
<i>Magret entier grillé</i>	18€
<i>Onglet de Boeuf grillé</i>	13€
<i>Souris d'Agneau</i>	18€
<i>Burger du chef (Magret – sauce aux figues – tome du Ramier)</i>	18€

Notre Carte

Menu à 23€

Buffet d'Entrées

Ou

Méli-mélo de salade aux Gésiers de Canard confits & Magret fumé

Ou

Aumônière de Cabri'Ange au miel et pomme granny Smith

Onglet de Bœuf grillé

Ou

Gigot d'Agneau

Ou

Demi-Magret de canard & sa sauce aux figues

Ou

Dos de Cabillaud croûte de chorizo

Dessert au choix

Menu à 28€

Au choix sur notre carte

Entrée au choix

&

Plat au choix
(Viande ou Poisson)

&

Dessert au choix

Menu du jour 13,50€ : Buffet d'Entrées, Plats du jour, Desserts du jour
(Le midi en semaine, hors WE & jours fériés) café, vin rouge ou rosé

Plat du jour 9€ : hors boisson

Menu Enfant 9€ : Buffet d'Entrées, Nuggets ou Steak, Desserts du jour
Jusqu'à 12 ans

Desserts

<i>Assiette de fromages</i>	5€
<i>Fondant au chocolat & sa glace vanille (attente : 10mn)</i>	6€
<i>Crème brûlée</i>	6€
<i>Parfait aux pruneaux</i>	6€
<i>Banoffee</i>	6€
<i>Nougat glacé</i>	6€
<i>Profiteroles au chocolat chaud</i>	6€
<i>Panna cotta au Caramel beurre salé</i>	6€
<i>Charlotte au fruits rouges de petit chef</i>	6€
<i>Coupe colonel (glace citron & vodka)</i>	6€
<i>Coupe antillaise (glace coco & rhum)</i>	6€
<i>Coupe normande (glace pomme & calvados)</i>	6€
<i>Coupe iceberg (glace menthe chocolat & Get27)</i>	6€
<i>Pêche melba - Poire belle Hélène - Dame blanche</i>	
<i>Café liégeois - Chocolat liégeois</i>	5€
<i>Banana split</i>	6€
<i>Glaces ou sorbets (2 boules)</i>	3€
<i>Supplément chantilly ou coulis</i>	1€

Digestifs 5€

Get 27

Grand Marnier (Cordon Rouge)

Cointreau

Marie Brizard

Manzanna

Calvados Père Magloire

Eau de Vie Poire ou Prune

Armagnac

Cognac VSQP

Baileys

Flûte Champagne 10cl ★★★★★★★ 7€

Champagne Brut 75cl ★★★★★★★ 42 €

Mumm 75cl ★★★★★★★ 50 €

Méthode Gaillacoise 75cl ★★★★★★★ 22 €

Nos Vins

Blancs Secs

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<u>Région Sud-Ouest</u>			
- AOC Jurançon sec Grain Sauvage	*	*	19 €
- AOC Gaillac Perlé Manoir de l'Emmeillé	12 €	*	17 €
<u>Région Alsace</u>			
- AOC Alsace Gewurztraminer Pierre Sparr	13 €	*	25 €

Blancs Doux

<u>Région Bordeaux</u>			
- AOC Montbazillac Moulin de Bajac	*	*	21 €
<u>Région Sud - Ouest</u>			
- Vin de Pays			
Coteaux & Terrasses de Montauban Domaine de Montels	*	14,50€	18 €

Rosés

<u>Région Sud-Ouest</u>			
- AOC Gaillac Château de Terrides	12 €	14,50€	16 €
- AOC Côtes du Frontonnais Château Belle Vue la Forêt	12 €	*	16 €
<u>Région de Provence</u>			
- AOC Côtes de Provence Château La Gordonne	12,50€	*	18 €

Rouges

<u>Région Sud-Ouest</u>			
- AOC Gaillac Château de Terrides	12 €	14,50 €	16 €
- AOC Madiran Laougué	13 €	*	21 €
- Vin de Pays			
Coteaux & Terrasses de Montauban Domaine de Montels	10 €	13 €	15 €
<u>Région Languedoc-Roussillon</u>			
- AOC Corbières Domaine de Longueroche	10,50 €	*	17,50 €
- AOC St Chinian	*	*	21 €
<u>Région Bordeaux</u>			
- AOC Médoc Tour Pignac	*	*	40 €
- AOC Pessac-Léognan Château Carbonnieux	*	*	60 €
- AOC Côtes de Bourg Château Lamothe	13 €	*	21 €
<u>Région Val de Loire</u>			
- AOC St Nicolas de Bourgueil	13 €	*	21 €
<u>Région Côte du Rhône</u>			
- AOC Vaqueras Cuvée Prestige	14€	*	23 €
- AOC Gigondas Cuvée Prestige	*	*	28 €
<u>Région Bourgogne</u>			
- AOC Bourgogne Passetoutgrain	*	*	19 €

Au Pichet ...

- Vin de Pays : Coteaux & Terrasses de Montauban	1/4L	1/2L	1L
Domaine de Montels Rouge ou Rosé	3 €	5 €	9 €