

# PRODUITS DU TERROIR ET TAPAS

du mardi au samedi soirs



## Porc

Jambon Pata Negra/Noir Gascon	Espagne/France	Solo 9€	Duo 17€
Jambon blanc truffé	Italie	Solo 6€	Duo 11€
Rillettes/Fritons/Pâté/Jambonneau	Gers/Tarn		7€

## Canard

Foie gras entier	Gers/Tarn		16€
Aiguillettes roulées au foie gras	Gers		13€
Pâté aux cèpes et foie gras	Pyrénées-Orientales		10€
Compote/Rillettes/Fritons	Gers/Tarn/Charentes-maritimes		7€

## Oie

Foie gras entier	Gers		21€
------------------	------	--	-----

## Autres viandes

3 viandes Boeuf, Canard, Porc	Gironde/Haute-Garonne/Tarn	Solo 9€	Duo 17€
Saumon Gravlax	Sud-Ouest		7€
Oeuf parfait à la truffe (végé)	Haute-Garonne et Sud-Ouest/Italie		6€

## Légumes

Crème d'artichauts et truffe noire (végé)	Vaucluse		7€
Tapenade aux olives noires	Vaucluse		6€
Crème de courgettes (végé)	Vaucluse		5€
Crème d'artichauts aux olives (vegan)	Vaucluse		5€

## Fromages

Planche Brebis, Chèvre, Vache (végé)	France	Solo 7€	Duo 13€
--------------------------------------	--------	---------	---------

## Tapas du jour

7€

## Dessert du jour

7€

MERCI DE NOUS INDIQUER VOS ALLERGIES ALIMENTAIRES - THANKS FOR INFORMING US ABOUT YOUR ALLERGIES



# MENU DU MARCHÉ

Proposé à l'ensemble des convives

Le midi, 21 € (17 € en version végétarienne) entrée-plat-dessert, 17 € entrée-plat ou plat-dessert  
Le soir, 35€ (27€ en version végétarienne)

Accord Mets/Vins Terroirs 22 €

Accord Mets/Vins Exceptions 35 €

---

## *Amuse-bouche*

Ravioles Champignons  
Persil en 3 façons

## *Entrée*

Pissaladière  
Oignons Anchois Thym

## *Entremets*

## *Plat*

Cabillaud Pommes de terre Pimenton  
Sauce Estragon Safran

*Fromage (+5€)*

## *Dessert*

“Enfance”

*Mignardises*

MERCI DE NOUS INDIQUER VOS ALLERGIES ALIMENTAIRES  
THANKS FOR INFORMING US ABOUT YOUR ALLERGIES



## BOISSONS

- Vins au verre : Carte de Dégustation prépayée valable 2 ans
- Vins en bouteilles : Carte des Vins à consulter sur place
- Bières et Boissons sans alcool : 4€, Eaux minérales : 5,50€, Crus de Café : 3€