

# La carte

## °° Le poisson °°

Daurade entière rôtie, légumes croquants, sauce vierge.....17,50€

La pêche du moment ..... selon arrivage

Seiche persillée, Aioli maison, chorizo et légumes croquants....15,50€

## °° Le coin du Boeuf °°

Cartare Charolais préparé \*, condiments et parmesan.....15,00€

Entrecôte \* 300 grammes, sauce poivre ou sauce roquefort.....19,00€

La pièce du boucher \*.....15,50€

Côte de boeuf Charolaise \* et son os à moëlle (env 1,2kg).....52,00€

## °° Les indémodables °°

Brochette géante de viandes (Coustellou, Poulet mariné, Saucisse de Toulouse et Pavé de Rumsteack) \*.....17,50€

Magret entier rôti, jus à l'ail, roquefort ou poivre \*.....18,50€

Suprême de poulet, crème de pesto rouge et tagliatelles.....14,50€



## °° Les grandes salades °°

*Salade César: Poulet croustillant, Tomates confites, Parmesan, œuf poché, croûtons, sauce César .....14,50e*

*Salade Fromagère: Coast de Cabécou, Cantal, Bleu.....15,50e*

*Salade Sud-Ouest: Magret séché, Foie gras, Gésiers, Tomates confites, noix, croûtons.....17,00e*

## °° Les Desserts °°

*Moëlleux chocolat.....6,00e*

*Cannelés maison, 1/2 nappage chocolat.....6,50e*

*Soupe Kiwi-fraise, granité orange-Campari.. 6,00e*

*Crème brûlée.....5,50e*

*Assiette de fromages.....8,00e*

*Profiteroles.....7,50e*

*Dame blanche .....6,50e*

*Colonel ..... 7,50e*

*Café gourmand..... 7,50e*

