



Menu valable tous les jours au déjeuner et dîner

Pâté en croûte artisanal

Viande de porc origine France, insert mousse de foie de volaille, pistaches, champignons noirs. Salade.

OU

Gravelax de saumon

Gravelax maison de saumon de Norvège (label pêche durable) mariné aux baies roses et aneth. Salade, vinaigrette citronnée.

OU

Tartelette aux courgettes maison

Tarte fine aux courgettes, fromage de chèvre Sainte Maure de Touraine, miel, herbes de Provence. Servie tiède. Salade.



Faux-Filet de bœuf (230g)

Beurre maître d'hôtel maison - Frites fraîches.

OU

Filet de daurade

*Label pêche durable. Elevage origine Méditerranée
Flan de courgettes, asperges vertes, tomates cerises rôties
Sauce vierge*



Assiette de fromages

Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit.

OU

Entremet chocolat caramel

Biscuit cacao, crémeux caramel beurre salé, bavaroise au chocolat noir

OU

Tiramisu aux fraises

Biscuit imbibé de coulis de fraises, crème mascarpone, fraises fraîches de Carros

English
menu



Planche apéritive à partager

Assortiment de charcuteries
&
fromages au lait cru affinés
par la Maître fromagère
Laetitia Gaborit

24 €

LES ENTRÉES


- Foie gras maison** 18€
Canard du Sud-Ouest relevé au Bas-Armagnac, brioche toastée, chutney de mangues.
- Pâté en croûte artisanal** 14€
Viande de porc origine France, insert mousse de foie de volaille, pistaches, champignons noirs. Salade.
- Tartelette aux courgettes maison** 14€
Tarte fine aux courgettes, fromage de chèvre Sainte Maure de Tourraine, miel, herbes de provence. Servie tiède. Salade.
- Gravelax de saumon** 15€
Gravelax maison de saumon de Norvège (label pêche durable) mariné aux baies roses et aneth. Salade, vinaigrette citronnée.

LE BOEUF

- Côte de bœuf (Environ 1kg)** 11€ les 100g
A partager - Aux herbes de provence - 2 frites fraîches*
- Entrecôte (270g)** 36€
Sauce poivre maison - Frites fraîches
- Filet (160g)** 38€
Sauce béarnaise maison - Frites fraîches
- Faux-Filet (230g)** 30€
Beurre maître d'hôtel maison - Frites fraîches.
- Burger maison (180g)** 26€
Pain artisanal, steak haché maison, Tomme de Savoie au lait cru, tomate, salade, mayonnaise maison - Frites fraîches

* Sauce maison au choix +3€ : poivre, béarnaise, beurre maître d'hôtel.
Supplément garniture +5€ : Salade, frites fraîches, ratatouille maison

LES PLATS

-  **Pappardelles aux légumes** 26€
Pâtes sautées aux carottes, courgettes, fèves, huile d'olive, basilic frais.
- Filet de daurade** 30€
*Label pêche durable. Elevage origine Méditerranée
Flan de courgettes maison, asperges vertes, tomates cerises rôties
Sauce vierge*

Prix en Euros nets TTC - Service compris
En cas d'allergie, renseignez-vous auprès de notre équipe

Assiette de fromages

12€

Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit, salade.

LES DESSERTS

Entremet chocolat caramel

12€

Biscuit cacao, crémeux caramel beurre salé, bavaroise au chocolat noir

Profiteroles maison

15€

Choux maison, glace vanille artisanale, chantilly maison, sauce chocolat noir maison

Tiramisu aux fraises maison

12€

Biscuit imbibé de coulis de fraises, crème mascarpone, fraises fraîches de Carros

Coupe colonel

13€

3 boules sorbet citron jaune de Sicile, vodka Française.

Café ou thé gourmand

14€

Boisson chaude accompagnée de mignardises.

Flûte gourmande

20€

Flûte de champagne Taittinger accompagnée de mignardises.

Digestif gourmand

18€

Digestif 4cl au choix accompagné de mignardises.

LES DIGESTIFS & LIQUEURS



Noces Royales : Assemblage de cognac & poire williams

4 cl 8,50€

Crème de bêtises de Cambrai

4 cl 7,50€



Marc de Muscat de Beaumes de Venise, vieilli en fût de chêne

4 cl 7,50€

Calvados, Poire William, Grappa, Manzana, Limoncello, Get 27, Baileys

4 cl 7,00€

Rhum arrangé maison

4 cl 6,00€

Cognac VSOP - Camus

4 cl 7,50€

Bas Armagnac - 8 ans d'âge - Veuve Goudoulin

4 cl 9,00€

Jack Daniels Old NO.7

4 cl 9,50€



Whisky Français Bellevoye Bleu Triple Malt

4 cl 11,00€

Irish coffee

12 cl 11,00€