

# NOS FORMULES

Entrée au choix + Plat de l'ardoise + Dessert au choix	19€
Plat de l'ardoise + Entrée au choix OU Dessert au choix	16,5€
Enfant : Pâtes linguine, crème, lardons, tomates cerise, gruyère râpé + GLACE + BOISSON (soft)	15€

## NOTRE CARTE

Le temps d'attente :

Nos formules sont **PRIORITAIRES** sur les choix à la carte

Les réservations sont **PRIORITAIRES** sur les non-réservations

**NOS ENTRÉES** présentées sur l'ardoise 6€

### NOS PLATS A LA CARTE

**Notre Cassoulet** Gratiné, flambé à l'armagnac et parfumé avec notre propre assemblage de poivres. Confit de cuisse de canard, poitrine et saucisse locale, haricots lingot de Castelnaudary, servis avec une salade et ses croûtons à l'ail 24€

**Pana Funghi**, Pâtes linguine, lardons, crème, champignons, persil et oignons rouges frais, jaune d'oeuf parmesan et roquette 16€

**Ribs Smoked BBQ Sauce** 350g de Coustelous de porc de notre boucher Nicolas Bareil. Braisé pendant 4h, nappé de notre sauce BBQ secrète puis repassé au grill pour caraméliser le tout. Servi avec des pommes de terre grenailles aux herbes 18€

**La frittata végétarienne** aux légumes du marché, servi avec mesclun, pommes de terre grenailles et crème ciboulette maison 15€

**Le plat du jour** (à consulter sur l'ardoise) 14€

Nous travaillons exclusivement avec des oeufs fermiers plein air!

**NOS DESSERTS** 6€

Notre fameux Tiramisu au speculoos et café

Le fondant au chocolat et beurre salé au coeur très coulant, parfumé à la cardamome et servi avec de la crème anglaise

Les trois mignardises (Brownie 3 chocolats, financier framboise, pana cotta maison)

Le «Saint Germain», gâteau de ma grand mère aux amandes et glaçage citronné

