

## Salades

---



**Thon**

8

## Dessert

---



**Desserts du Moment par Matisaé le Chou Français**

9  
€



**Glaces au Choix boule**

2  
€



**Plateau de Fromages de la Maison Fromages de Cocagne**

10  
€

## Desserts

---



**Café ou thé gourmand**

9  
€

## Pizza

---



**Pizza Large**

## Boissons

---



**Une demi-bouteille d'eau**

4  
€

## Starter

---



**Les Fèves au Chorizo Esprit Pergo**

10  
€



**Les Célèbres Œufs Mayonnaise**

5  
€



**Croque Monsieur Rostello Truffé, Ossau-Iraty Béchamel**

10  
€



**Truite des Pyrénées au Sel de Guérande et aux Agrumes**

12  
€



**Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest Mi- Cuit de la Maison Samaran**

15  
€



**Oreiller façon Belle Aurore viandes de canard et volaille, farce fine de cochon de l'Aveyron Armagnac AOP**

15  
€

## Pizza à 28cm

---



**Grande**

5

## Alcoholic Beverages

---



**Bouteille de champagne**

45  
€

## Café

---



**Café**

2  
€

## MENU ENFANT avec boisson - servi jusqu'à 12 ans

---



**CHOIX OF TOPPING**

3  
€

## Les Grignotages

---



**Assiette de Jambon Mangalica, Affiné 30 mois**

15  
€



**Croquettes de Boudin Noir Aveyronnais, Mayonnaise Piment d'Espelette AOP**

9  
€



**Poêlée de Chipirons en Persillade**

10  
€

## Non classé

---



**Verre de vin**

4  
€



**Bouteille de vin**

17  
€



**Bouteille d'eau**

6  
€



**Glass of Champagne**

8  
€



**Fromage**



**Entree**



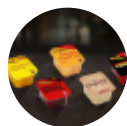
**Cote De Veau**

28  
€



**Rognon de Veau**

22  
€



**Sauce au Choix**

2  
€



**Le Cassoulet Toulousain aux Haricots Lingots IGP de Castelnaudary, Cochon des Montagnes de l'Aveyron Canard Confit IGP Sud-Ouest**

24  
€



**Bisque d'Etrilles de Méditerranée**

20  
€



**Chou Farci à l'Ancienne au Cochon des Montagnes de l'Aveyron aux Petits Légumes  
Confits** 17  
€



**Tartare de Bœuf Français, Classique ou Poêlé, Frites Maison Salade** 18  
€



**Burger du Moment, Frites Maison Salade** 18  
€



**Bourguignon de Bœuf d'Aubrac au Vin de Fronton AOC** 18  
€



**Pièce de Bœuf Grillée**



**Cte de Buf Cuite l'Os 1,2 kg)** 75  
€



**Côte de Cochon des Montagnes de l'Aveyron** 25  
€



**Supplément Foie Gras façon Rossini Sauce Morilles** 6  
€



**Dessert**