

# La Carte...

**CHAQUE MIDI, du mardi au vendredi:**

**LE MENU EXPRESS**

Entrée, plat et dessert: 22,50€

25<sup>e</sup> année—n°40— 11 mai 2022

CARTE DES METS Français/English.

TARIF TTC EN EUROS

Du déjeuner express au cassoulet royal, notre cuisine est élaborée à base produits frais. Au coin du feu l'hiver ou sur notre terrasse ombragée en période estivale, nous vous invitons découvrir notre carte à spécialités du Sud-Ouest. Coté vin, nous travaillons exclusivement avec des propriétaires indépendants. N'hésitez pas à aller chercher votre bouteille dans la cave, tous les prix sont affichés.

La carte des mets évolue régulièrement et en fonction des saisons.

Bon appétit!

Les canard et foie-gras sont issus du Sud-Ouest de la France.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, volaille, agneau) sont sélectionnées par notre boucher Eric Decorzent, Lullin (74)

Côté terrasse,  
notre table éphémère vous propose une

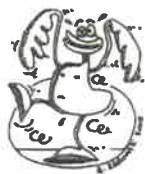
## **CARTE A TARTARES**

*viandes, poissons et végétarien*

Concept de mai à septembre.

**TOUS LES JEUDIS ET VENDREDI SOIR DJ/CHANTEUSE LIVE**  
**JUIN JUILLET AOUT**





# côté Apéro



**Pousse-Rapière** Cocktail vif, frais et pétillant à base de liqueur à l' Armagnac et à l' orange 8€

**Floc de Gascogne** ROUGE OU BLANC (servi frais, apéritif doux) 8€

**Apéritif basque** servi frais et peu alcoolisé 11° (vin, cerise et piment d'Espelette) 8€

**Spritz** 10€

**Flute de champagne Lenoble brut 12cl** 12€

**Martini, Suze, Campari, porto, kir** 7€

**Américano maison 12cl** 10€

**Ricard** entier 5€ momie 3€

**Bière pression** 25cl 4,00€ / 33cl 5,00€ / 50cl 8,00€

**Bière bouteille artisanale** BE HERE (74 Ville la Grand) demandez la carte

## CHAMPAGNES EN BOUTEILLE

GOSSET .....Grande Réserve 75CL: 75€

AR LENOBLE .....Blanc de blanc 75CL: 75€

Brut intense 75cl: 55€

MOËT ET CHANDON .....Rosé Impérial 75CL: 110€

Brut 150cl: 145€

## Les Softs:

Eau minérale Chateldon, Thonon	75cl 7,00€	Badoit rouge - Evian	33cl 3,50€
Jus de fruits (orange, ananas, tomate, framboise)	25cl 4,00€	Cocktail de jus de fruits	25cl 6,00€
Jus orange frais pressé	25cl 6,00€	Coca cola, Coca zéro, Ice tea, schwepps	25cl 4,00€
Bitter Sampilgrino	10cl 5,00€		

## Nos entrées

**Salade de truite rose et magret** fumés par nos soins... 15€

Salmon trout and duck smoked by us with green salad

**Foie-gras de canard** mi-cuit... 18€

semi-cooked duck foie-gras with toasts

**Gaspacho basque**... 12€

Basque gazpacho

**Vitello tonnato**... en entrée: 18€    en plat: 25€

Slices of veal meat with tuna sauce

**Carpaccio de bœuf**... en entrée: 15€    en plat: 22€

Beef carpaccio

**Tartare végétal**... en entrée: 14€    en plat 18€

Vegetal tartare

## Nos plats

**Belle sole entière** meunière, SELON ARRIVAGES... 10€ les 100g (poids moyen 300g)

Whole roasted fish in butter , Basmati rice... DEPENDING ON AVAILABILITY

**Faux-filet charolais** poêlé, sauce poivre... 26€

Beef steak, pepper sauce, roasted potatoes

**Cassoulet royal** aux 4 viandes et haricots tarbais... 26€

Duck and pork meat cooked with white french beans, tomatoes and spices

**Côte de veau à la basquaise**, pomme purée crémeuse... 28€

Veal chop, piment sauce, mashed potatoes

\*\*\*\*\*  
**Menu Découverte** 36€



*Gaspacho basque*

*Vitello Tonnato*

*Croustade aux pommes chaude, à l'Armagnac*

\*\*\*\*\*  
**Nos douceurs**

**Fromage** gourmand accompagné d'un verre de blanc moelleux... 15€  
cheese plate with a glass of sweet white wine

**Croustade** aux pommes chaude et arrosée à l'Armagnac... 12€  
special apple pie with armagnac

**Entremet aux fruits rouges et basilic**... 12€  
Red berry and basil entremet

**Fameuses crêpes** façon Suzette, flambées... 16€  
Crepe « Suzette »

**Tartare de fruits frais**... 10€  
Fresh fruit tartar

**Ligne de glaces et sorbets maison**... la boule : 3€  
Ice cream and sorbet home made