

La Carte...

CHAQUE MIDI, du mardi au vendredi:
LE MENU « AFFAIRES » Entrée, plat et dessert: 20€

21^e année—n°32— 23 avril 2019

CARTE DES METS Français/English.

TARIF TTC EN EUROS

NOS VIANDES ET FOIE-GRAS DE CANARD SONT ISSUS DE LA MAISON BARTHOUIL (40300 Peyrehorade—LANDES)

Les canards sont livrés frais, détaillés cru et entièrement élaborés chez nous.

Le savoir-faire de la Maison Barthouil répond entièrement à la charte du respect d'élevage et d'abattage.

L'ORIGINE DU FOIE-GRAS

C'est en Egypte, 3000 ans avant J.C, que le foie gras a été découvert chez des oies sauvages ayant migré pour passer l'hiver dans les marais du delta du Nil. Emmerveillés par la grosseur et la saveur du foie de ces oies, les Egyptiens ont compris que l'animal créait naturellement son foie gras en se suralimentant afin d'accomplir des longs trajets migratoires. Il suffisait alors de reproduire ce geste pour découvrir le foie gras.

Une vingtaine de tombeaux de l'Ancien Empire près du Caire ont été découverts dévoilant des décorations d'oies engraisées. Lors d'un fabuleux banquet rapporté par Horace, le foie d'une oie blanche engraisée de figues était au menu. C'est la figue qui a donné son nom au foie. Le foie ainsi engraisé aux figues deviendra en latin " Jecur Ficatum ", (le foie dû aux figues) et nos ancêtres latinisés ne conservèrent que Ficatum (figue) lequel donne la forme figido au VIII puis fedie, feie et enfin foie. La déchéance romaine entraîna le naufrage du foie gras, absent pendant plus d'un millénaire.

Nous retrouvons les oies en Béarn au XIV^{ème} et au XV^{ème} siècle. C'est le maïs rapporté par C. Colomb, d'abord destiné aux hommes, qui a relancé l'élevage et l'engraissement des oies et des canards. Les Juifs d'Europe Centrale au XVI, héritiers des vieilles coutumes et recettes Egyptiennes, eurent la réputation de bien connaître les procédés pour obtenir cette denrée délicate.

Mais à l'époque, les procédés pour obtenir de beaux foies gras d'oies étaient déjà bien connus des paysans du Sud ouest.

Le foie gras atteint la célébrité avec Louis XVI grâce à une recette de pâté en croûte. Il inspire ensuite les grands écrivains tels George SAND et Alexandre DUMAS, et même les musiciens, tel Rossini et son fameux tournedos.

En 2012 la production mondiale de foie-gras est de 27 000 tonnes dont 20 000 pour la France. (96% est du foie de canard).

**Tous les mets servis au restaurant sont
entièrement réalisés par nos soins,
à base de produits frais.**

Nous avons obtenu, en 2010, le label « Maître-Restaurateur » qui confirme entre autre, le Label « Fait-Maison » du 15 juillet 2014: plats cuisinés entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnels de cuisine.

Les mots du Chef:

simplicité, efficacité, traçabilité.

Nos vins sont issus exclusivement de propriétaires-récoltants.

Dans une ambiance conviviale, Marie-Laure, Eric et toute l'équipe, vous souhaitent un agréable repas!





Le Toulousain

2017

Le Sud-Ouest en fête grâce à ses apéritifs originaux!



Le Pousse-Rapière

8€ (cocktail vif, frais et pétillant à base de liqueur à l' Armagnac et à l' orange)

(Cocktail fresh and sparkling, Armagnac based liqueur with oranges)

Le Floc de Gascogne

8€ ROUGE OU BLANC (servi frais, apéritif doux)

RED OR WHITE (Sweet aperitif served fresh)

L'Apéritif du Pays Basque

8€ (12 degrés seulement! vin rouge léger à la cerise du Pays Basque et au piment)

(Red wine with cherry flavor and sweet pepper)

Le Fénelon

8€ (vin rouge de Cahors, crème de cassis et eau de noix)

(Cahors red wine, blackcurrant cream and walnut water)

LA FLUTE DE CHAMPAGNE BRUT 15CL: 12€

MARTINI,SUZE,CAMPARI,KIR, PORTO....7€

AMERICANO MAISON....10€

RICARD entier: 4€ momie: 3€

CHAMPAGNE GOSSET

GRANDE RESERVE BRUT 75cl: 75€ ROSE 75cl: 95€

GRANDE RESERVE BRUT OU ROSE 37,5cl: 42€

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER Cristal 75cl: 245€

CHAMPAGNE DEUTZ CLASSIC 75CL: 75€ BLANC DE BLANC 75CL: 110€

CHAMPAGNE RUINARD Blanc de Blanc 75cl : 118€

VIN OUVERT rouge ou rosé : Verre 5€ 25cl 8€ 50cl 15€ (uniquement le midi)

Eau minérale plate ou gazeuze

75 cl € 5,00

Badoit rouge - Evian

33 cl € 3,50

Jus de fruits (orange, ananas, tomate, framboise)

25 cl € 4,00

Cocktail de jus de fruits

25 cl € 6,00

Jus orange frais pressé

25 cl € 6,00

Coca cola, Coca zéro, Ice tea, schwepps 25 cl, Bitter Sampillegrino 10 cl € 4,00

Bière bouteille

33 cl € 5,00

Bière pression

25 cl € 4,00 / 33 cl € 5,00 / 50cl € 8,00



Pour commencer...

<i>Duo de foie-gras de canard mi-cuit et confit...</i>	<i>Egoïste:</i>	17
Semi-cooked foie gras, choice of chutneys and « foie gras confit » with salt of Guérande	<i>A partager:</i>	24
<i>Planche Basque (jambon cru et Jésus de chez P. Oteiza, truite fumée des Pyrénées, condiments d'Espelette)...</i>	<i>Egoïste:</i>	13
Plate of ham and smoked trout of Pyrénées and Espelette condiment	<i>A partager:</i>	20
<i>Fameuse salade des 3 Mousquetaires ... (magrets séchés, magrets fumés, foie-gras)</i>	<i>En entrée:</i>	15
Green salad, breast duck smoked and dried, foie-gras and nuts	<i>En plat:</i>	22
<i>Foie-gras poêlé et poires rôties...</i>	<i>En entrée:</i>	17
Fried hot duck « foie gras » with roasted pear	<i>En plat:</i>	24
<i>Trilogie d'œufs Meurette façon Sud-Ouest (au vin de Cahors, au foie-gras, en piperade et chorizo basque)...</i>		11
Trilogy of egg cooked with french red wine, foie-gras, vegetable and chorizo		
<i>Traditionnel avocat-crevettes et sa sauce cocktail...</i>		10
Traditional avocado-shrimp		
<i>Salade végétale...</i>		7
Green salad and vegetable		

LES ENTREES non mentionnées avec 2 prix ne peuvent être commandées en plat unique, merci .

STARTERS not mentioned with 2 prices can't be ordered as main course, thank you.

TOUS NOS METS SONT PREPARES SANS GLUTEN sauf pains, toasts, crêpes et fonds de tartes.

merci de nous dire vos allergies avant de commander. **Nous proposons des pains portion sans gluten : 2,50€ le pain portion.**

We propose you portion bread without gluten : 2,50€ portion bread

Our dishes are gluten free, please let us know before order

Nos plats de résistance

- La symphonie de foie-gras* (déclinaison de nos 4 foie-gras) accompagnée de salade verte et pomme de terre « sarladaise »... 34
Plate of all different Chef's foie-gras , potatoes and green salad
- Traditionnel cassoulet aux haricots Tarbais...* 22
Beans, Toulouse sausage, garlic sausage, candied pork spine and bacon
- Magret de canard rôti, servi rosé avec un jus aux raisins blonds flambés à l'Armagnac...* 25
Duck magret roasted served medium with blond grape sauce « flambé » with Armagnac
- Fameux parmentier de canard et fine salade...* 20
Meat of duck cooked with garlic, parsley, mashed potatoes and green salad
- Belle sole entière façon meunière...* (environ 250g à 350g pièce et selon arrivage) 10€ par 100g
Fish cooked in butter and lemon
- Entrecôte poêlée* 250g (collection Eric Decozent boucherie Lullinoise 74470) , sauce aux chanterelles et pommes sarladaises... 32
Beef steak served with fresh mushroom sauce and roasted potatoes
- Souris d'agneau confite et parfumée aux herbes du jardin, pomme purée à la truffe...* 28
Confit lamb shank, scented with garden herbs and truffle mashed potato
- Tagliatelles fraîches au foie-gras poêlé...* 25
Fresh pastas with fried foie-gras

Merci de patienter maximum 30 minutes pour toute commande de plat de résistance en direct.
Thank you to wait maximum 30 minutes the main course.

Nos douceurs

- Fromage gourmand du Sud-Ouest...* cheese of the Southwest 12
- Fameuses crêpes Suzette du Gers...* crepe « Suzette » 16
- Ligne de nos glaces maison...* ice cream of the Chef 3€ la boule
- La douceur du jour...* dessert of the day 10

... Et encore d'autres suggestions à l'ardoise...

côté vin au verre-



BLANC SEC :

Côtes de Duras « Divine Alliance » : le verre 7.00 €

Sancerre « La Bourgeoise » : le verre 8.00 €

Chablis « Le Domaine d'Henri » : le verre 9.00 €

BLANC DOUX: le verre: 9,00 €

Côtes de Gascogne « Frissons d'Automne »

Pacherenc « Château d'Aydie »

ROUGE: le verre: 8,00 €

Haut Médoc 2012 « Viviers de Caronne »

Cahors 2016 « Réserve de l'Aieul »

Côtes de Provence 2010 « Rocher des Croix »

ROSE: le verre: 1,00 €

Côtes de Provence » Le Club »

LES DIGESTIFS

Vieille prune Poire William Armagnac darroze	4cl € 12
Armagnac Darroze millésimés Consulter notre carte des prix	
Whisky (Black Label, J.B., Jack Daniels) Gin Gordon's , Cognac, Calvados, Chartreuse	4cl € 12
Get 27, Manzana, Izarra, Génépy, Limancello	4cl € 10

A la demande de notre fidèle clientèle, un peu d'histoire...

Il était une fois l'Auberge de Maison Rouge..

... Quelque temps après l'acquisition de la ferme abandonnée, Marcel et Marie Louise de Saint Sulpice créent, dans cette partie du bâtiment, le restaurant « Maison Rouge » inauguré en décembre 1989.

Le nom est né tout simplement par le ravalement de façade, rouge, décidé par Marcel, homme d'affaire reconnu sur la place, qui voulait que son établissement se voit bien depuis la route!

Epicuriens et travailleurs, Marcel et Marie Louise réussissent à se faire un nom dans leur nouveau métier de restaurateurs autodidactes, bien qu'étant à l'orée de leur retraite...

En mars 1996, Marcel décède et Marie Louise met le restaurant en location. Malheureusement, cette location se passe tellement mal que les 6 années d'acharnement de travail et de rigueur sont parties en fumée en à peine 6 mois.

Marie Laure, leur fille, issue de l'école hôtelière de Thonon et travaillant à l'hôtel des Bergues de Genève décide du jour au lendemain de plaquer sa situation confortable pour essayer de remonter et redorer le fruit de ses parents, du haut de ses 23ans.

Le 1 janvier 1998, grâce à M.Louise et M.Laure , La Maison Rouge renaît!

Avec des hauts et des bas, grâce à des clients toujours fidèles, grâce à une équipe de travail aussi fidèle, La Maison Rouge recommence à briller... A briller avec les spécialités du Sud-Ouest de la France dont M.Laure est passionnée et est Chevalier de la Confrérie des vins de Cahors. (le diplôme dont elle est le plus fier et dont l'examen lui a été le plus agréable à passer!)

Quand cette dernière, avec son caractère bien trempé et tout son temps dans son restaurant, trouve enfin un mari, Eric Dedeire, issu de l'école hôtelière de Tournai, cela lui donne des ailes et tous deux décident de fabriquer un hôtel. Oui mais le plus grand et le plus beau! (en fonction de leurs moyens....). L'accouchement ou plutôt l'inauguration a eu lieu le 24 juin 2011.

Depuis, l'Auberge de Maison Rouge connaît une belle croissance. Voilà le fruit de 28 années de travail familial qui, on le souhaite, ont permis à Marie Louise de partir en paix en 2014.

Afin de résister à la perte chère de Marie Louise et toujours à l'affût de nouvelles aventures, Eric et Marie Laure répondent à l'inscription d'un nouveau jeu télévisé « Bienvenue à l'hôtel » diffusé en décembre 2014. Cette aventure fulgurante leur a généré beaucoup de publicité. Epreuve réussie!

En janvier 2016, le projet d'agrandissement de la devanture est enfin ouvert! Ces nouveaux volumes ont permis d'améliorer l'accueil du public grâce à la porte automatique, la création d'une nouvelle vraie cave à vins et l'agrandissement du restaurant avec des tables hautes.

En même temps, notre Chef de cuisine nous a quitté au bout de 14 années de fidélité et de rigueur. Marie-Laure a donc repris son premier métier et dirige la cuisine depuis 2 ans.

Prochain projet?..... C'est encore un secret....

L'histoire continue....

Chères clientes, chers clients, chers amis, Merci de votre sympathie et de votre fidélité.