

Les Entrées / Starters

Cocktail de crevettes.....	10.50 €
Prawn's Cocktail	
Carpaccio de bœuf Charolais, tomate gratinée au Parmesan	11.10 €
Beef Carpaccio with brown's tomato and parmesan	
Salade de chèvre chaud de chez « Xavier » et lardons fumés.....	12.50 €
Warm goat's cheese salad with smoked bacon	
La Grande assiette du Terroir : Salade verte, foie gras, jambon de pays et tranche de magret grillé.....	14.90 €
Salad with foie gras, ham and slice of grilled duck breast	

Le Coin Italien / Italian Corner

Tagliatelles ou penne : Bolognaise ou Carbonara ou Gorgonzola	11.50 €
Tagliatelli or penne, Bolognaise or Carbonara or Gorgonzola cheese sauce	
Lasagne au saumon	13.00 €
Salmon lasagna	

La Terre / Meat

L'incontournable tartare de bœuf	13.50 €
Tartar steak	
Véritable Hamburger maison (steak haché de bœuf, tomate, oignon, cheddar fondu et œuf au plat)	14.10 €
Home made hamburger with fried egg	
Suprême de poulet du Gers, sauce aux Cèpes.....	16.50 €
Chicken with Boletus sauce	
L'entrecôte 250 g	16.90 €
Grilled beef entrecôte	
Souris d'agneau confite à l'huile d'olive et au miel.....	19.40 €
Lamb shank confit with olive oil and honey	

Le Terroir / Regional Corner

Gratinée à l'oignon.....	8.50 €
Onion soup	
Le véritable Cassoulet Toulousain	15.90 €
Home made cassoulet	

Garniture au choix : pomme de terre au cœur fondant, riz, frites, légumes d'hiver ou salade verte.
Main courses are served with a choice of garnish: Melting heart potatoes, rice, French fries, vegetables or salad

Le Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

Steak haché ou saumon grillé	
Frites ou pomme de terre au cœur fondant	
Petit dessert	
Sirop à l'eau.....	8.80 €

La Mer / Fish

Belle seiche à la provençale.....	13.30 €
Roasted sepia with garlic sauce	
Pavé de saumon Label Rouge grillé	14.10 €
Grilled Salmon	
Pot au feu de la mer (seiche, saumon, lotte, Saint-Jacques)	19.20 €
Sea « pot au feu »: sepia, salmon, scallops and monkfish	

Le coin du golfeur

Croque Madame.....	8.40 €
Home made ham and cheese sandwich with fried egg	
Omelette Club (Fromage, fines herbes, champignons ou jambon).....	8.50 €
Omelette to your choice (cheese or herbs or mushrooms or ham)	
Quiche lorraine et salade verte	9.00 €
Bacon and cheese tart with salad	
Saucisse de Toulouse confite et pommes de terre gratinées au Mont d'or	12.80 €
Toulouse sausage confit with brown's potatoes and cheese	
Assiette de charcuterie de « chez Garcia » (pour 2 personnes)	16.50 €
Charcuterie platter: assortment of cured meat	

Les suggestions du chef

La cocotte du chef

Selon le marché
Servie dans une véritable cocotte

Le Grill

Viande ou poisson grillé

La Grande Salade

Grande salade composée

Les suggestions du jour

La formule complète 17.00 €

Entrée du Jour + Plat du jour 15.00 €

Plat du jour + dessert du jour 14.50 €

L'entrée du jour 5.90 €

Le plat du jour 12.50 €

Le dessert du jour 4.90 €

Les Desserts / Desserts

Ile flottante.....	5.30 €
Ile flottante	
Crêpes délicieuses au beurre (et juste sucrées).....	5.50 €
Delicious « crêpes » with butter and sugar	
Trilogie de fromages régionaux.....	6.10 €
Regional cheese trilogy	
Truffes fondantes au Nutella et à la crème de marron, verrine surprise.....	6.10 €
Melting Nutella and chestnut cream Truffles served with a surprised glass	
Fondant au chocolat Valrhona et sa crème chaude à la vanille de Tahiti.....	6.50 €
Melting heart warm Valrhona chocolate cake	
Café Gourmand	7.90 €
Gourmet Coffee	

Les Coupes de glace

Coupe 2 Boules	5.00 €
Coupe 3 Boules	6.50 €
Boule supplémentaire	1.50 €
Crème Chantilly.....	0.50 €

Les Boissons Chaudes

Café expresso.....	1.50 €
Double Café.....	2.70 €
Café au lait.....	2.90 €
Chocolat Chaud.....	3.00 €
Thé	2.50 €
Infusion.....	2.50 €
Cappuccino	3.00 €
Irish Coffee	9.00 €

Les Parfums glaces et sorbets

Glaces Artisanales « Glaces des Alpes »

Vanille, Rhum raisin, Chocolat, Caramel Beurre salé
Citron vert, Fraise, Framboise, Ananas rôti, Nuty,
Café

Les Digestifs

Cognac	8.50 €
Armagnac	8.50 €
Get 27	6.00 €
Eau de vie (poire ou prune)	8.50 €
Manzana	6.00 €

Taxes & Service compris – Taxes included

Les Apéritifs Alcoolisés

Kir (cassis, mûre, pêche ou violette).....	3.50 €
Kir Royal	9.50 €
Coupe de Champagne.....	9.00 €
Ricard, Pastis.....	2.90 €
Martini Blanc ou rouge.....	3.50 €
Porto ou muscat.....	3.90 €
Américano.....	7.50 €
Whisky JB.....	6.50 €
Gin, Vodka, Rhum.....	6.50 €
Whisky Jameson	8.50 €
Supplément soda.....	1.50 €

Les Bières Pression

	25cl	50cl
Paulaner	2.50 €	4.70 €
Heineken	2.90 €	5.60 €
Bière du mois	3.30 €	6.40 €

Les jus de fruits et sodas

Jus de fruit	3.00 €
(Orange, mangue, ACE, Pamplemousse, Tomate, Pomme, Ananas, Fraise, Abricot)	
Coca-Cola	3.00 €
Coca-Cola light ou zéro	3.00 €
Nestea	3.00 €
Orangina.....	3.00 €
Schweppes.....	3.00 €
Schweppes agrum' / lemon.....	3.00 €
Perrier	3.00 €
Powerade	3.50 €
7 up.....	3.00 €

Les Eaux Minérales

	50cl	1l
Evian	2.80 €	3.60 €
Badoit	2.80 €	3.60 €
Eau de Perrier	2.80 €	3.60 €

Notre sélection de vin

Les Vins Rouges

Sud Ouest

Fronton château Cransac	17.00 €
Le verre	3.50 €
Gaillac domaine de Labarthe	22.00 €
Le verre	3.50 €

Beaujolais

Saint Nicolas de Bourgueil	28.00 €
----------------------------------	---------

Bordeaux

Pessac Léognan château de Rochemorin	39.50 €
--	---------

Languedoc-Roussillon

Minervois château Saint Eulalie.....	23.00 €
--------------------------------------	---------

Bourgogne

Mercurey.....	32.00 €
---------------	---------

Les Vins Blancs

Sud Ouest

Gaillac Domaine de Labarthe 1 ^{ère} côte.....	20.00 €
Le verre	3.50 €

Côte de Gascogne

Château Tariquet 1 ^{ère} Grives (moelleux).....	25.00 €
Côté Tariquet	26.00 €
Le verre	4.30 €

Bourgogne

Chablis.....	31.00 €
--------------	---------

Les Vins Rosés

Côtes de Provence

Mas Fleurey	20.00 €
Le verre	3.50 €
Domaine Houchart	26.00 €

Le Champagne

Champagne Veuve Lorinet.....	50.00 €
Coupe de Champagne	9.00 €
Champagne Ruinart	80.00 €