

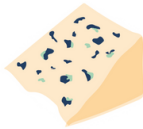
ENTRÉES

Velouté de butternut d'Occitanie, châtaignes des Cévennes AOP et Laguiole AOP	9€
Tarte du berger, confit d'Oignons doux des Cévennes AOP et Roquefort AOP	11€
 Salade gersoise, gésiers et magret fumé de Canard à foie gras du Sud-Ouest IGP	12€

PLATS

 Tielle Sétoise et son Riz de Camargue IGP façon pilaf	19€
Cassoulet Toulousain	24€
Aiguillettes de Canard à foie gras du Sud-Ouest IGP, crème aux morilles, poêlée de pomme de terre grenailles et carottes	26€

DESSERTS

La flaune Aveyronnaise	8€
Crème catalane parfumée à la violette	8€
 Roquefort AOP et salade mixte	9€

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS

La Petillette	4€
Limonade nature artisanale Bio - Tarn	
Pur jus de Pommes Bio « Metou »	4€
Tarn et Garonne 20cl	

EAUX

Abatilles plate 75cl	5€
Abatilles gazeuse 33cl	4€
Abatilles gazeuse 75cl	5€

BIÈRES

Pression - Demi Blonde Caporal 25cl	4€
En bouteille - Bière Caporal rose 33cl	7€

BOISSONS CHAUDES

Café	2€
Déca	2€

CARTE DES VINS

LES ROUGES

Domaine de Laballe - Côtes de Gascogne
5€ le verre / 24€ la bouteille
St-Chinian Gérard Bertrand
AOP 75cl
6€ le verre / 26€ la bouteille

LES BLANCS

Domaine de Laballe - Côtes de Gascogne
IGP Pays d'Oc 75cl
5€ le verre / 24€ la bouteille
La Demoiselle Laballe Doux,
IGP Côtes de Gascogne 75cl
5€ le verre / 25€ la bouteille

LES ROSÉS

Gris blanc - Gérard Bertrand
AOP Languedoc 75cl
5€ le verre / 24€ la bouteille