

le midi

pour commencer

PLANCHE DE JAMBON	10€
TERRINE DE CAMPAGNE	10€
STRACCIATELLA Zaatar et pickles de raisin	12€
HALOUMETTES (Sticks d'Haloum) sauce aux herbes	12€
CEVICHE DE TRUITE leche de tigre	12€
TARTARE DE TRUITE et avocats	13€
TARAMA DE TRUITE maison	9€
HOUMOUS aux pois chiches de Candie	8€
CROQUETTES de confit de canard	9€
TATAKI de magret de canard	14€

côté grill

Servi avec patatas et salade verte

MÈTRE DE SAUCISSE	20€
CÔTE DE COCHON	19€
HAMBURGER D'AUBRAC et Bethmal	17€
CÔTE DE BŒUF D'AUBRAC	65€/kg
FAUX FILET D'AUBRAC	27€
MAGRET DE CANARD	28€
TRUITE ENTIÈRE	16€

desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT	7€
BANOFFEE	7€
FRAISES	7€
CRÈME BRÛLÉE au fer rouge	8€
CAFÉ GOURMAND	9€
SUNDAY OU GAUFRE	5€

les salades

SALADE CÉSAR	16€
TOMATE du Gers et MOZZA du Lauragais	16€
SALADE DE PÂTES au blé de Candie Jambon parmesan pesto roquette	16€
SALADE SUD OUEST Gésiers , Magret séché, croquettes de confit de canard	16€

les tartares

Servi avec patatas et salade verte

TARTARE DE BŒUF d'Aubrac au couteau	19€
TARTARE DE TRUITE et avocats	19€

formule midi 19€

1 VERRE DE VIN TOLOSA du domaine de Candie (rouge, blanc ou rosé) 10 cl

1/2 POULET du Lauragais rôti patatas et salade

SAUCISSE DE COCHON DES PYRÉNÉES  à la flamme, patatas et salade

TRUITE DES PYRÉNÉES  à la flamme, patatas et salade

CAFÉ de la brûlerie des filatiers

Toppings : Spéculos, Chocolat, Caramel, Choco-Noisette, Choco-Bueno, Noix de Coco, Fruits rouges

SUPPLÉMENT +0,50€
chantilly ou 2^{ème} topping

le soir

porc des pyrénées

PLANCHE DE JAMBON	100€
TERRINE DE CAMPAGNE	100€
MÈTRE DE SAUCISSE 🔥	170€
CÔTE D'ÉCHINE DE COCHON 🔥	160€

truite des pyrénées

CEVICHE DE TRUITE leche de tigre	120€
TARTARE DE TRUITE et avocats	150€
TARAMA DE TRUITE MAISON	90€
TRUITE ENTIÈRE 🔥	160€

bœuf d'aubrac

TARTARE DE BŒUF d'Aubrac au couteau	150€
HAMBURGER D'AUBRAC et Bethmal	170€
CÔTE DE BŒUF D'AUBRAC 🔥	650€/kg
FAUX FILET D'AUBRAC 🔥	240€

mozzarella du lauragais

TOMATE du Gers et MOZZA du Lauragais	160€
STRACCIATELLA Zaatar et pickles de raisin	120€
HALOUMETTES (Sticks d'Haloum) sauce aux herbes	120€
CROQUE SCAMORZA	90€
tomates confites pesto de roquette	

canard du gers

CŒURS DE CANARD en persillade	90€
CROQUETTES de confit de canard	90€
TATAKI de magret de canard	140€
MAGRET DE CANARD entier 🔥	250€

le potager

HOUMOUS aux pois chiches de Candie	80€
CARPACCIO DE COURGETTES et fêta	100€
PATATAS, mayonnaise piment d'espelette	70€
PIQUILLOS flambés au Chalumeau	70€



Nos plats à partager sont servis sans accompagnement.

desserts

ASSIETTE DE FROMAGES Rocamadour et Bethmal	90€	SUNDAY OU GAUFRE	50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT	70€	Toppings : Spéculos, Chocolat, Caramel,	
BANOFFEE	70€	Choco-Noisette, Choco-Bueno, Noix de	
FRAISES	70€	Coco, Fruits rouges	
CAFÉ GOURMAND	90€	SUPPLÉMENT	+0,50€
CRÈME BRÛLÉE au fer rouge	80€	chantilly ou 2 ^{ème} topping	