

NOTRE CARTE

Nos apéritifs

Les anis (Ricard, pastis, berger blanc)	3.50€
Les vermouths (Martini, porto, muscat)	3.50€
Baby	4.50€
Whisky	6.50€
Whisky Chivas 12 ans d'âge	7.70€
Manzana	4.50€
Coupe de champagne	6.50€
Kir Royal	7.20€
Kir (mûre, cassis, pêche)	3.50€
Gin, vodka ou Malibu et adjuvant (orange, ananas, Coca-Cola...)	5.50€

Nos boissons

Coca-Cola (33cl)	3.20€
Orangina (25cl)	3.20€
Jus de fruits (orange, abricot, ananas, tomate)	3.20€
Perrier (33cl)	3.20€
Bière pression Leffe blonde	3.50€
Sirop à l'eau	2.20€

Nos eaux minérales

Evian	100cl : 4.70€	50cl : 3.70€
San Pellegrino	100cl : 4.70€	50cl : 3.70€

Nos boissons chaudes

Café, décaféiné	1.60€
Capuccino	3.20€
Thé, infusion	2.30€

Nos digestifs

Armagnac, Cognac, eau de vie (Get 27)	6.00€
---------------------------------------	-------

Notre bar à cocktails

Mojito	6.70€
rhum blanc, citrons verts, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse	
Mojito fraise	6.70€
rhum blanc, menthe fraîche, sirop de fraise, sucre roux, eau gazeuse	
Pina Colada	6.70€
rhum blanc, Malibu, jus d'ananas, crème de noix de coco	
Tequila Sunrise	6.70€
tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	
Purple Rain	6.70€
vodka, curaçao bleu, limonade	
Green Devil	6.70€
rhum blanc, jus pressé de citron vert, limonade, liqueur de banane	
Américano maison	6.70€
martini blanc, martini rouge, gin, campari	
Gin Fizz	6.70€
gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse	

Nos entrées

Carpaccio de bœuf au basilic et au parmesan	8.90€
Craquants de chèvre au miel Duo de fromages de chèvre au miel d'acacia et amandes torréfiées	9.00€
Salade Landaise mesclun, magret de canard séché, gésiers d'oie confits, noix	9.00€
Salade César au suprême de poulet grillé mesclun, croutons, parmesan, tomates cerises, olives, sauce césar	9.00€
Gravlax de saumon frais à l'aneth et aux agrumes	10.00€
Salade Gasconne mesclun, toast de foie gras maison, gésiers d'oie confits, magret de canard séché, noix	12.00€
Terrine de foie gras maison	14.50€

Prix TTC, service compris

Côté mer

Pavé de saumon au pesto, au thym et aux pignons de pin	14.50€
Dos de cabillaud façon Tajine aux légumes confits	16.00€
Gambas Black Tiger flambées au cognac	19.00€
Saint-Jacques au beurre salé et piment d'Espelette	19.00€

Côté terre

Cuisse de canard confite, sauce aux fruits rouges	14.50€
Faux-filet de bœuf grillé	15.00€
Le burger des berges du Tarn	15.00€
Le burger au fromage de chèvre	16.00€
Magret de canard entier grillé	17.00€
Souris d'agneau confite au miel, au thym et aux amandes	17.00€
Entrecôte de bœuf grillée (300g à 350g)	18.50€

Prix TTC, service compris

LE MENU AUTHENTIQUE

24.00€

Salade César

ou

Craquants de chèvre au miel

ou

Salade Landaise



Faux-filet de bœuf grillé

ou

Cuisse de canard confite, sauce aux fruits rouges

ou

Pavé de saumon au pesto, au thym et aux pignons de pin

ou

Pizza au choix



Dessert

Prix TTC, service compris

LE MENU DECOUVERTE

29.50€

Gravlax de saumon frais à l'aneth et aux agrumes

ou

Salade Gasconne



Souris d'agneau confite au miel, au thym et aux amandes

ou

Dos de cabillaud façon Tajine aux légumes confits



Dessert

Prix TTC, service compris

Nos pizzas

Toutes nos pâtes et garnitures sont préparées par nos soins
Prix TTC, service compris

La Regina	8.50€
tomate, jambon, mozzarella	
La Délice de Chèvre	10.50€
crème fraîche, fromage de chèvre, miel, mozzarella	
La Kebab	11.00€
crème fraîche, persillade, émincés de viande de kebab, oignons confits	
L'Alsacienne	11.00€
crème fraîche, lardons fumés, oignons, mozzarella	
La Végétarienne	11.00€
tomate, champignons, poivrons, oignons, artichauts, mozzarella	
La Tivoli	11.00€
tomate, thon, œuf, olives, mozzarella	
La Saumon	11.00€
crème fraîche, saumon fumé, pesto, mozzarella	
La Napolitain	11.50€
tomate, anchois, oignons, câpres, mozzarella	
La Royale	12.00€
tomate, jambon, champignons de Paris, olives, œuf, mozzarella	
La Quatre Fromages	12.50€
tomate, crème fraîche, mozzarella, bleu, fromage de chèvre, parmesan	
L'Indienne	12.50€
crème fraîche, oignons, poulet rôti aux épices, mozzarella	
L'Orientale	12.50€
tomate, merguez, œufs, poivrons, olives, mozzarella	
La Paysanne	12.80€
tomate, fromage de chèvre, poulet rôti, oignons, mozzarella	
L'Océane	13.00€
tomate, fruits de mer, olives vertes, basilic, mozzarella	
La Forestière	13.00€
crème fraîche, olives, lardons fumés, oignons, jambon, champignons, mozzarella	
L'Extravagante	14.00€
tomate, jambon, bœuf, oignons, poivrons, mozzarella	
L'Hawaïenne	14.50€
tomate, poulet rôti, oignons, ananas, mozzarella	
La Quercynoise	15.00€
crème fraîche, foie gras, magret séché, gésiers, oignons, mozzarella	

LE MENU ENFANT

9.50€

Jus de fruits / Coca-Cola / Sirop à l'eau



Steak haché et ses frites maison

ou

Suprême de saumon à l'unilatéral et ses pâtes

ou

Pizza Régina



Glace de 2 parfums au choix

Prix TTC, service compris

Nos desserts

Moelleux au chocolat et ses
framboises 5.50€

Crème brûlée à la cannelle 5.00€

Ile flottante 5.00€

Tiramisu 6.00€

Chaud-Froid 6.00€

Pommes caramélisées, gousse de vanille,
boule de glace vanille, coulis de caramel, chantilly

Profiteroles 6.00€

Salade de fruits de saison 5.00€

Café gourmand 7.00€

Prix TTC, service compris

Nos coupes glacées

Le Liégeois	5.50€
chocolat noir, café ou caramel beurre salé, accompagné de sa boule de vanille et chantilly	
Le Colonel	7.00€
sorbet de citron vert avec une pointe de vodka	
L'Ecrin de Coco	5.50€
noix de coco, chocolat noir, coulis de chocolat, chantilly	
Le Pistacchio	5.50€
Pistache, chocolat noir, coulis de chocolat, chantilly	
Le Coco Mango	5.50€
mangue, noix de coco, chantilly	
L'Instant pétillant	7.50€
sorbets de framboise et de cassis arrosés de champagne	
La soirée des îles	5.50€
noix de coco, mangue, citron vert, chantilly	
La Jamaïcaine	5.50€
rhum-raisins, café, coulis de café, chantilly	
La Dame Blanche	5.50€
Trois boules de vanille, coulis de chocolat, chantilly	

NOS PARFUMS

Vanille, chocolat, café, fraise, citron, citron vert, cassis, framboise, mangue, noix de coco, caramel beurre salé, menthe-chocolat, rhum-raisins, pistache

Prix TTC, service compris