

## NOS ENTRÉES

- Fois gras maison | = 80 g ..... 22,50€
- Velouté ..... 8,50€
- Oeuf meurette ..... 9,50€
- Tartare Avocat, pomme verte ..... 9,50€
- Gambas en persillade ..... 12,50€

## NOS SALADES

- Salade cabécou  
Noix, tomates, jambon serrano, 3 toasts de cabecou ..... 15,80€
- Salade César  
Romaine, tomates, croustons, parmesan, poulet pané ..... 15,80€
- Salade brie pané  
Pomme, lard, vinaigrette de cidre ..... 15,80€
- Salade Périgourdine  
Noix, tomates, magret séché, gésiers, foie gras ..... 18,50€

## NOS PLATS

- Souris d'agneau Nouvelle Zélande  
Écrasé de pommes de terre ..... 21,50€
- Pièce du boucher | = 170 g Hongrie  
Frites, salade ..... 15,80€
- Demi magret | = 200 g Sud ouest IGP, Maison Olivier  
Frites, salade ..... 15,80€
- Magret de canard | = 400 g Sud ouest IGP, Maison Olivier  
Frites, salade ..... 25,80€
- Risotto du jour  
Selon l'envie du chef ..... 14,80€
- Tataki de thon au sésame | = 180 g  
Sauce vierge, purée safranée ..... 16,80€
- Daurade entière ..... 22,80€  
Légumes du marché
- Wok asiatique  
Porc ou Poulet ..... 13,80€
- Ravioles maison végétarienne  
Épinard, ricotta ..... 15,80€

## NOS TARTARES

- Tartare Classique | = 180 g ..... 15,80€
  - Tartare aller/retour | = 180 g ..... 15,80€
  - Tartare Italien Parmesan, tomates confites, pesto | = 180 g ..... 17,80€
- Garniture : frites maison, salade

## NOS BURGERS

- Hamburger Classique :  
Salade, tomates, oignons, steak haché, Cheddar ..... 16,50€
- Hamburger du moment ..... 17,50€
- Hamburger végétarien :  
Galette de pomme de terre, tomates, oignons, sauce cheddar, salade ..... 15,50€



▶ Sauce au choix : poivre, échalote, roquefort.  
Allergènes : demander la carte.

## NOS DESSERTS MAISON

- Brioche perdue Nutella ou au caramel beurre salé, boule de glace vanille ..... 6,80€
- Cœur coulant au chocolat ..... 6,80€
- Crème brûlée ..... 6,50€
- Tiramisu ..... 6,80€
- Tarte Tatin ..... 6,80€
- Verrine Marron glacé, crème de marron et crème de Baileys ..... 8,50€
- Profiteroles ..... 9,50€
- Café gourmand ..... 8,80€
- Thé gourmand ..... 9,80€
- Glace ..... Demander notre carte
- Crêpe au sucre ..... 3,00€
- Crêpe au nutella ..... 3,50€
- Assiette fromages ..... 8,50€



## OMELETTES

- Omelette, ciboulette, salade ..... 9,80€
- Omelette, ciboulette, fromage, salade ..... 11,80€
- Omelette, jambon, fromage, salade ..... 12,80€
- Omelette, fromage, salade ..... 11,80€
- Omelette du chef, salade ..... 13,50€
- Assiette frites ..... 4,00€



## Midi & Soir

BAR ET SALON DE THÉ :

de 10h À 23h sauf vendredi & samedi minuit

RESTAURANT :

du mardi au samedi : 12h - 14h30 & 19h - 22h.

Dimanche & lundi : 12h - 14h30 fermé le soir

# Le Scénario!

## Menu

### MENU à 28,80€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT

### MENU à 24,80€

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

Salade de cabécou  
ou Tartare avocat  
ou Velouté

Pièce du boucher  
ou Tataki de thon au sésame  
ou Risotto

Brioche perdue  
Tiramisu  
Tarte Tatin



### MENU enfant à 9,80€

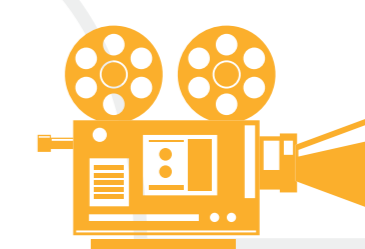
Sirop à l'eau  
Tagliatelles au poulet  
ou steak haché frites  
ou Fish & Chips

Glace 2 boules  
ou Crêpe

## FORMULES DU MIDI

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

- Plat du jour ..... 12,80€
- Entrée, plat ou plat, dessert ..... 14,80€
- Entrée, plat, dessert ..... 16,80€



## A partager autour d'un verre

- Assiette de charcuteries ..... 14,50€
- Assiette de fromages ..... 16,50€
- Assiette charcuterie + fromages ..... 15,50€
- Assiette foie gras maison ..... 22,50€



## Vins rouges

• **Bordeaux** - Château Sainte-Barbe (Merlot) ..... 3€ 18€  
Fruité, souple, velouté.

• **Pic Saint-Loup** - Dame Jeanne Bergerie du Capucin - AOP ..... 6€ 33€

• **Corbières** - Château La Bastide (Syrah, Grenache, Mourvedre) ..... 4€ 22€  
Tanin soyeux et mûrs, compagnon idéal des viandes rouges.

## Vins rosés

• **Côtes de Provence** - Jas d'Esclans « Cru classé » (Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren) ..... 6€ 28€  
Frais, fruité, tout en rondeur.

• **Pic Saint-Loup** - Dame Jeanne Bergerie du Capucin - AOP ..... 5€ 24€

## Vins blancs

• **Côtes de Gascogne** Domaine de Pellehaut « L'été gascon » (Gros Manseng, Chardonnay) ..... 4€ 22€  
Moelleux, équilibre entre douceur et fraîcheur.

• **Les 100 pas du Berger** Chardonnay IGP Saint Guilhem-le-Désert ..... 5€ 24€

## Champagne

Liebard la coupe 8cl ..... 7€ 45€