

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, croulons, 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
Légumes du marché 22,80€
- 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€