

## Les Entrées

<b>Salade Gersoise</b> aux gésiers d'oie confits	6 €
<b>Salade Thaïlandaise</b> aux fricandeaux de porc noir	6 €
<b>Duo de foie gras mi-cuit</b> au floc et sa salade	8 €
<b>Grande salade Gasconne</b> aux gésiers d'oie confits, magret séché, toast foie gras au floc, manchon canard confit	16 €

## Les galettes de sarazin Farine BIO locale

Toutes nos galette sont servies avec de la salade verte

<b>Parisienne</b> : Jambon, gruyère, œuf	9 €
<b>Bergère</b> : Gruyère, chèvre, tomate, basilic, miel	10 €
<b>Pérette</b> : Gruyère, chèvre, roquefort, miel	11 €

## Les Plats

<b>Magret</b> sauce girolles	14 €
<b>Cuisse de canard</b> confite	14 €
<b>Poulet au curry</b> vert thaï, lait de coco	13 €
<b>Pad-thaï</b> poulet crevette	13 €

## Desserts

<b>Crème brûlée</b> à l'armagnac	5 €
<b>Crêpe Suzette</b>	9 €
<b>Assortiment de fromages</b>	6 €

+ voir carte au verso crêpes glaces

## Menu enfant -10 ans 8 €

Boisson au verre (Limonade, Jus fruit, Ice Tea, Sirop)  
Galette jambon beurre ou jambon gruyère **ou** Cheese burger  
Crêpe sucre ou confiture ou chocolat noisette **ou** Glace 1 boule au choix, chantilly



## L'apéritif

Kir à la liqueur de Cassis	3 €
Gros manseng <b>AB</b> : vin blanc fruité (le ballon)	3,50 €
Floc rouge ou blanc	3 €
Pastis, Gin, Whisky, Get 31, Mauresque	3 €
Torito (Blanche d'Armagnac, Orangina rouge)	4 €
D'Artagnan (Armagnac, orange, limonade)	5 €
Bulles du Gers (vin blanc pétillants <b>BIO</b> ) Bouteille 75cl	18 €

## Le Vin Sélection Côtes de Gascogne

### Domaine des Remparts au pichet :

Blanc sec	Ballon 2,50 €	1/4 L 3,50 €	1/2 L 7 €
Rosé	Ballon 2,50 €	1/4 L 3,50 €	1/2 L 7 €
Rouge	Ballon 2,50 €	1/4 L 3,50 €	1/2 L 7 €

**Tempe Rantia 2014** Médaille d'Or Paris 2015 Bouteille 16 €  
Merlots, cabernets Francs

### Domaine de Séailles **ABiologique**

Presto Rouge : Merlot, cabemet franc et cabemet sauvignon	Bouteille 16 €
Presto Blanc : Sauvignon blanc et gris	Bouteille 16 €
Orféo Rouge : Cabemet sauvignon, 2 ans en fût de chêne	Bouteille 20 €
Orféo Blanc : Gros manseng	Bouteille 20 €

### Dominique Andiran **ABiologique**

Magnus : Vin en Biodynamique 2016 Bouteille 20 €

### Thibaut (Fronton) **ABiologique**

La cuvée du Pitchou 2016 Bouteille 22 €

## L'Armagnac :

<b>Domaine des Persenades</b> Hors d'âge	Verre 4 €
<b>Jean Daugé</b> Millesime 1991	Verre 6 €

**Paiement : Chèques, espèces, CB à partir de 20 €**

## Les Crêpes

Farine BIO locale, meule à pierre.

\* Chocolat noisette idem Nutella, sans huile de palme.

<b>Ténarèze</b> : Flambée à l'Armagnac	5,00 €
<b>Bounty</b> : Chocolat noisette*, noix de coco	4,00 €
<b>Marco Polo</b> : Crème de marron, noix de coco	4,00 €
<b>Mikado</b> : Glace vanille, sauce chocolat	5,00 €
<b>Madame Butterfly</b> : Glace, vanille, citron vert, coulis fraise	7,00 €
<b>Bigoudène</b> : Glace caramel beurre salé	5,00 €
<b>Confiture</b> : Fraise ou abricot ou myrtille	3,50 €
<b>Confit de Fleurs</b> : Lavande ou Sureau ou Aubépine	4,00 €
<b>Miel</b> Tournesol du Gers	4,00 €
<b>Banane</b> , chocolat noisette *	4,00 €
<b>Chocolat noisette</b> * ou <b>crème de marron</b> ou <b>sirop d'érable</b>	3,50 €
<b>Beurre sucre</b> ou <b>Beurre sucre citron</b> ou <b>Sucre citron</b>	3,50 €
<b>Sucre</b>	3,00 €

## Les Coupes Glaciées

<b>Banana Split</b> : Banane fruit, vanille, fraise, sauce chocolat, chantilly	7 €
<b>Café liégeois</b> : 2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, chantilly	7 €
<b>Chocolat liégeois</b> : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly	7 €
<b>Dame Blanche</b> : 2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly	5 €
<b>Boston</b> : 2 boules citron vert, blanche d'Armagnac glacé	7 €
<b>Madame Rose</b> : 2 boules fraise, coulis fraise, chantilly	5 €
<b>Aramis</b> : 2 boules pruneaux Armagnac, Armagnac	7 €
<b>Athos</b> : 2 boules coco, sauce chocolat, chantilly	6 €
<b>Milady</b> : 1 boule vanille, 1 boule passion, coulis fraise, chantilly	5 €

**Coupe 1 boule** 2 €      **Coupe 2 boules** 4 €

**Chocolat, Café, Fraise, Fruit de la passion, Citron vert, Coco, Vanille, Pistache, Pruneaux à l'Armagnac, Caramel beurre salé**

**Supplément chantilly** 1 €

**Paiement : Chèques, espèces, CB à partir de 20 €**

## Les Boissons

Eau plate Cristaline 50 cl	2,00 €
Badoit litre	5,00 €
Schweppes agrumes ou tonic, Orangina, Coca Cola	2,50 €
Limonade, Diabolo, Perrier	2,50 €
Jus de Fruits : Ananas, Orange, pomme	2,50 €
Jus de Raisin <b>BIO</b>	3,00 €
Sirop : Violette, Cassis, Fraise, Citron, Menthe, Grenadine, Pêche, Orgeat	2,00 €
Ice tea pêche ou Café glacé	2,50 €
Thé : Earl Grey, English Breakfast, Vert, Vert à la menthe	2,00 €
Tilleul, Verveine	2,00 €
Café Espresso	1,50 €
Café lait	2,00 €
Grand café	3,00 €
Chocolat chaud	2,50 €

## 100% naturel pur fruits

Milk Shake Banane, vanille fait maison	4,00 €
Smoothie Exotic (Mangue, ananas, fruit de la passion)	4,00 €
Smoothie ou Milk shake du jour	4,00 €

## Bière Blonde Pression Cuvée Silver Kronenbourg

Pression 25 cl	2,50 €	Pression 50 cl	5 €	Pression 100 cl	10 €
Supplément Picon			0,50 €		

## Cidre

### Loïc Raison Bretagne (Brut)

Bollée	2,50 €	Pichet 1/2	7 €	Litre	14 €
--------	--------	------------	-----	-------	------

**Bouteille Ferme de Noés** Haute Normandie (Demi sec) 75 cl 15 €  
Médaille d'or Paris 2016-2017-2018

## Bulles du Gers

Vin Blanc pétillant <b>BIO</b>	Bouteille 75 cl	19 €
--------------------------------	-----------------	------

