

LES ENTRÉES À PARTAGER OU EN SOLO

Moules Gratinées au beurre d'ail et persil	16€
Saumon Gravlax crème coco, passion & gingembre	17€
Foie Gras de Canard Maison et Chutney Maison	25€
Assiette de jambon Serrano	18€
Poelée de chipirons en persillade et aioli purple	19€



LA CÔTE DE BŒUF

GRILLÉE AU FEU DE BOIS 80€

RECOMMANDÉE POUR 2 PERS.

SERVIE AVEC DES FRITES MAISON ET UNE PETITE SALADE DE JAMBON SERRANO POUR PATIENTER

LES SALADES & ENTRÉES

Salade de l'Enclos (Gésiers d'oie confits, foie gras, magret séché)	20€
Croustillant de Chèvre échalotes confites, poire rôtie et cannelle	16€
Œuf parfait crème au foie gras et pleurotes, chips de légumes	12€
Tête de veau façon Ravigote	16€

ASSIETTE DE L'ENCLOS 32€

MAGRET DE CANARD FERMIER GRILLÉ, TOAST DE FOIE GRAS DE CANARD, MAGRET SÉCHÉ, FRITES ET SALADE & GÉSISERS D'OIE CONFITS

VIANDES & MIJOTÉS

Cuisse de Canard Confit	20€
Souris d'Agneau confite aux saveurs orientales	25€
Joue de Bœuf Tendrement Braisé	22€
Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne	20€

DESSERTS MENUS

Pâtisserie du Jour	7€	Nougat glacé	7,50€
Moelleux chocolat et boule de Glace	7€	Coupe de glace 3 boules	6€
Tiramisu en Verrine	6,50€	Coupe de glace 2 boules	4€
Mousse au chocolat	6,50€	Carpaccio d'ananas et boule de sorbet	7€
Mousse au citron meringuée	6,50€	Flan Caramel	6€

LES GRILLADES

AU FEU DE BOIS

(GRILLÉES DANS LA FORGE DU PEPE & SON SOUFFLET DE FORGE)

Entrecôte de bœuf (450g)	28€
Magret de Canard Grillé	25€
Onglet de Bœuf	25€
Saucisse de Toulouse	17€

Sauce : roquefort, échalotes, poivre

POISSONS

Tajine de poissons et petits légumes	26€
Pavé de Cabillaud Skrey en croûte d'herbes	26€
Chipirons grillés en persillade et Aioli	22€



Le Cassoulet Maison au confit (18 min d'attente)	24€
Côte de veau rôtie et poelée de champignons	26€

DESSERTS À LA CARTE : (OU 3€ SUPL. SUR LES MENUS)

Dame blanche, Café ou chocolat Liégeois	7€
Irish Coffee, Coupe Colonel, After Eight	8€
Café Gourmand	8€

Menu à 40€

Mix Terre et Mer

« toast de foie gras, Jambon Serrano, Saumon gravlax, moules gratinées »

Côte de Veau Rôtie et Poêlée de Champignons

Entrecôte Grillée au Feu de Bois

Souris d'agneau confite aux saveurs orientales

Magret de canard grillé au feu de bois

Tajine de poissons selon arrivage

« Poisson cuit avec un fumet de crustacés, gambas, moules et encornets »

Dessert



« Le Burger maison » 15,50€

haché de bœuf, cheddar, tomme des Pyrénées, Coppa, échalotes non confites

Menu Enfant à 14€ ou

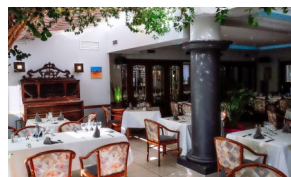
12€ (plat & dessert)

Œufs mimosa ou Salade de gésiers confits ou pâté maison

Steak haché, filet de poisson

ou Saucisse de Toulouse

Dessert



Menu à 35€

Moules Gratinées au beurre d'ail et persil

Croustillant de Chèvre échalotes confites, poire rôtie et cannelle

Œuf parfait crème forestière, chips de légumes

Tête de veau façon Ravigote

Saumon Gravlax crème de coco, passion et gingembre

Onglet de Bœuf à l'échalote

Parmentier de canard à la patate douce crème au foie gras

Pavé de Cabillaud Skrei rôti en Croûte d'herbes

Chipirons à la Plancha en persillade et aioli purple

Joue de bœuf longuement braisée, au vin rouge

Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne

Dessert

MENU « MIDI EXPRESS » À 20€

OU MENU SOIRÉE ÉTAPE

Servi du lundi au vendredi midi, Excepté jour férié

PLAT DU JOUR 12€

Entrée du jour ou

FORMULE 2 PLATS 17€

Œufs mimosa tout en couleur ou Tiramisu de légumes et crumble d'herbes

Ou Terrine du charcutier maison ou Salade de gésiers d'oie confits

Plat du jour ou

Pièce du boucher & confit d'échalote ou Poisson du jour sauce du Chef

ou Saucisse de Toulouse grillée au feu de bois

Dessert

LA LAURAGAISE 28€



Salade de Jambon Serrano

**

Cassoulet Maison au Confit de Canard

et Saucisse de Toulouse



Pont du Canal du Midi à 400 m à pieds