

Menu Midi Express à 21€

ou 18€ (2 plats)
et 12€ le plat du jour

& Menu soirée étape

(Servi du lundi au vendredi midi, excepté jours fériés)

*

Œufs mimosas ou Nem de crevettes maison ou Salade César ou
entrée du jour

Pièce du boucher ou poisson du moment ou Saucisse grillée ou
Plat du jour

Dessert

La Lauragaise 28€

Salade de Jambon Serrano

Cassoulet maison

au confit de canard et saucisse de Toulouse

(18 min d'attente)

Menu enfant 15€ ou 12€ (plat dessert)

Œufs mimosa ou nem de crevettes ou Mini salade César

Steak haché ou filet de poisson ou Saucisse de Toulouse

Glace 2 boules

Sardine à l'escabèche et tatin de Tomates

Salade de crevettes exotique (wakamé, ananas, kiwi, orange, pamplemousse, amandes)

Moules Gratinées au beurre d'ail et persil

Jambon serrano et pan con tomate frotté à l'ail et huile d'olive

Mix Terre & Mer

(Toast de foie gras, moules gratinées, Jambon Serrano et Sardine à l'escabèche)

Salade de L'Enclos

(Gésiers confits, magret séché, toast de foie gras maison)

Cuisse de Canard confite

Rognon de Veau sauce au Porto

Tartare de Bœuf préparé par le chef

Araignée de porc grillée au feu de bois

Entrecôte grillée au feu de bois

Magret grillé au feu de bois

Côtelettes d'agneau grillées au feu de bois

Côte de Veau Rôtie et poêlée de Champignons

Trio de poissons grillés à la plancha

Dessert

LES GRILLADES au feu de Bois

LA CÔTE DE BŒUF pour 2 personnes env.1,4kg 78€

Précédée d'une petite salade de Jambon Serrano pour patienter

Entrecôte de bœuf 450g	28€
Magret de canard fermier	27€
Côtelettes d'agneau	27€
Saucisse de Toulouse	18€
Araignée de porc	23€

Toutes nos grillades sont servies avec frites maison & salade verte

Sauces au choix (suppl. 2€) : Poivre, roquefort ou échalotes confites

Le Mix Grill 30€

Magret de canard, araignée de porc, chorizo,
boudin, agneau, saucisse Frites & salade

Assiette Gourmande 34 €

*(Nos assiettes gourmande sont servies avec Toast de Foie Gras
Salade et Gésiers)*

Entrecôte de bœuf Gourmande
Magret de canard fermier Gourmande
Côtelettes d'agneau Gourmande
Araignée de porc Gourmande
Côte de Veau Rôtie Gourmande
Cuisse de canard confite Gourmande

Assiette de la Mer 32€

Assortiment de poisson grillée et Sardine à l'escabèche,
Chipiron, Moules gratinées, Nem de crevettes

« LES ENTRÉES À PARTAGER... OU PAS »

Moules gratinées beurre d'ail et persil	17€
Jambon Serrano pan con tomate frotté à l'ail et huile d'olive	18€
Foie gras Maison et chutney	25€
Sardine à l'escabèche et tatin de Tomate	18€
Salade de crevettes exotique (wakamé, ananas, kiwi, orange, pamplemousse, amandes)	18€

SALADES XXL

Salade entre Terre et Mer (toast de foie gras, Jambon Serrano, Sardine escabèche, moules gratinées, chipirons)	26€
Salade César filet de poulet pané, œuf, parmesan, jambon Serrano	20€
Salade de L'Enclos (gésiers d'oie confits, foie gras de canard, magret séché)	24€

LES PLATS À LA CARTE

Cuisse de canard confite et Champignons	20€
Côte de Veau Rôtie et poêlée de champignons	27€
Tartare de Bœuf préparé par le chef	23€
Chipirons grillés à la Plancha en persillade	23€
Le Burger Maison (haché de bœuf, cheddar, tomme, coppa, échalotes confite)	16,50€

LES GOURMANDISES MAISON

Banoffee	7,50€
Salade de fruits frais	6,50€
Liégeois ou Dame Blanche	7,50€
Crème brûlée ; Mousse chocolat ; Tiramisu fruits rouges	7€
Moelleux chocolat et boule de glace	7€
Coupe Colonel ; Irish Coffee ; Café Gourmand	8,50€ (sup.3€ sur les menus)
Coupe de glaces 3 boules (demandez nos parfums)	6€
Poire ou Pêche Melba	6€

Certains allergènes sont présents dans nos plats, une liste est à disposition sur demande.