

## Entrées

Soupe du moment .....	5€
Œuf cocotte crème échalote Comté Serrano .....	9€
Terrine de foie gras de canard maison .....	12€
Foie gras de canard poêlé aux griottes .....	13€
Salade de cœurs de canard persillés déglacés au vinaigre de framboise...	7€
Cuisses de grenouilles grillées et persillées .....	9€
Camembert rôti dans sa boîte, oignons et miel .....	9€
Carpaccio de boeuf Charolais au pesto et copeaux de parmesan .....	8€

## Grandes Salades

<b>TERROIR - (Suppl. foie gras 5€)</b> .....	16€
salade, gésiers de canard confits, tomates, lamelles de carottes, noix, magret de canard séché, toast de Cabécou (chaud ou froid).	
<b>CROUSTI-COCHON</b> .....	16€
salade, jambonneau pané, tomates, lamelles de carottes, parmesan, croûtons, aïoli	
<b>CÉSAR.</b> .....	15€
salade, filet de poulet pané, lardons, parmesan, oignons rouges, œuf dur, croûtons, tomates cerise, sauce César.	

## Plats

Accompagnements au choix :

Frites, écrasé de pommes de terre Sarladaises ou Linguine

Pavé d'Onglet environ 250g, sauce au poivre .....	14€
Magret de canard entier .....	17,5€
Cuisse de canard confite .....	14€
Andouillette AAAAA sauce moutarde à l'ancienne .....	16€
Côte de veau 300g sauce girolles .....	17€
Assiette montagnarde: Munster au four, Serrano et frites .....	17€
Souris d'agneau thym et épices .....	17€
Gambas flambées au whisky crème persillée et linguine .....	16€

## Nos Burgers Frites

(pain sésame, salade, oignons rouges, cornichons)

<b>CLASSIC</b> .....	13€
Steak façon boucher 180g, sauce maison, cheddar, bacon.	
<b>CÉSAR</b> .....	14€
Filet de poulet pané, sauce pesto, parmesan, bacon.	
<b>CABÉCOU</b> .....	16€
Steak façon boucher 180g, sauce maison, cheddar, Cabécou, bacon.	
<b>MAC COIN COIN “supplément foie gras poêlé 5€”</b> .....	16€
Steak 100% canard, sauce maison, cheddar	
<b>VEGET</b> .....	15€
Galette de quinoa aux légumes, sauce maison, cheddar	
<b>ROSTI</b> .....	16€
galette de pommes de terre qui remplace le pain, steak façon boucher 180g, sauce maison, cheddar, bacon	
<b>MONTAGNARD</b> .....	16€
Steak façon boucher 180g, sauce maison, cheddar, bacon, munster	

## Fromages

Assiette de fromages (Cantal, St Nectaire fermier, Cabécou) .....	7€
Toast de Cabécou chaud ou froid, salade aux noix .....	5€
Osso Iraty et sa confiture de griottes .....	7€

## Desserts Maison

Gâteau aux noix et sa crème anglaise .....	6,5€
Mousse au chocolat .....	6,5€
Profiteroles chocolat chantilly .....	6,5€
Crème brûlée praliné .....	6,5€
Café ou thé gourmand .....	8€
Digestif gourmand (café ou thé avec un digestif abricot ou pruneau) .....	10€

## Glaces des Alpes (parfum au choix)

Vanille, chocolat, café, caramel, coco, pistache, rhum raisin, don papa, barbe à papa, citron vert,

Menthe chocolat, pomme verte, fraise, mangue, poire, cassis

1 boule .....	2,5€
2 boules .....	3,5€
3 boules .....	4,5€
Supplément chantilly .....	0,5€

## Menu Bambino 9€

Sirop à l'eau au choix  
(Fraise, grenadine, menthe, pêche ou framboise)

Burger

ou

Filet de poulet pané  
(Frites ou linguine)

Mousse au chocolat ou  
une boule de glace au choix

## Menu du Terroir 23€



Terrine de foie gras de canard maison

Ou

Salade de cœurs de canard  
déglacés au vinaigre de framboise



Cuisse de canard confite

Écrasé de pommes de terre sarladaises

Ou

Magret de canard

Écrasé de pommes de terre sarladaises



Toast de Cabécou (chaud ou froid)  
et sa salade aux noix

ou

Gâteau aux noix et sa crème anglaise

25€

## MENU DÉCOUVERTE



Œuf cocotte crème échalote  
Comté Serrano

Ou

Cuisses de grenouilles  
grillées et persillées



Pavé d'Onglet, Frites salade

Ou

Gambas flambées au Whisky crème  
persillée et linguine.



Osso Iraty et sa confiture de griottes

Ou

Dessert aux choix  
Supplément 2€Café gourmand