

Menu Label Braise 34€:

Entrée, plat, dessert au choix de la carte ci-dessous

Entrées

La suggestion du moment.	14€
Tataki de thon, salade de wakamé.	14€
Tartare de saumon aux herbes, verrine de guacamole.	17€
Carpaccio de bœuf* aux herbes fraîches et copeaux de parmesan (*Limousine).	15€
Salade « Ceasar », émincés de poulet grillés à la braise.	13€
Foie Gras* de canard mi-cuit, chutney du moment. (*Gers)	18€

Poissons à la plancha

Plancha de calamars avec ou sans chorizo.	23€
Le retour de pêche de l'Atlantique.	24€
Bar entier, sauce beurre blanc.	24€
Pavé de thon au cajun, sauce créole.	25€
Parillada de St Jacques, gambas, saumon et dos de Lieu, sauce créole.	28€
Plancha Végétarienne avec ou sans œufs en accompagnement.	20€

Viandes à la braise

Le Baron d'agneau des Pyrénées en force et en finesse (<i>morceau de selle d'agneau</i>).	25€
Grill du Jour.	23€
Filet mignon de cochon campagnard du Sud-Ouest.	24€
Souris d'agneau des Pyrénées braisée dans son jus au thym et au romarin.	25€
Médaille de Quasi de veau du Sud-Ouest.	23€
Magret de canard entier du Gers.	24€
Filet de Bœuf (<i>race Gasconne</i>) sup. 4€ au menu.	28€

Menu Homard Bleu de Bretagne 54 €

1 entrée au choix, le **Homard Bleu de Bretagne** entier grillé à la cheminée,
1 dessert au choix de la carte.

Menu Parillada Royale 47€

1 entrée au choix,
Un **demi Homard Bleu de Bretagne** avec St-Jacques, gambas, saumon et dos de lieu
1 dessert au choix de la carte.

Menu Parillada de viandes 36€

1 entrée au choix, le mix grill du chef
1 dessert au choix de la carte.

Menu du Pêcheur 36 €

1 entrée au choix, la **Sole d'Arcachon**, 1 dessert au choix de la carte.

Menu Côte de Bœuf à partager 38€/pers.

1 entrée au choix chacun, la **Côte de Bœuf** à partager à 2 (1kg200)
1 dessert chacun au choix de la carte.

Menu Côte de Bœuf en solo 60€

Les Enfants 12€

La **grillade** ou le **poisson** du jour accompagné
d'une purée de pomme de terre maison et une glace en dessert

Desserts 7€

Le **Banoffee Pie**

Speculos, banane, caramel et crème fouettée

•

Douceur de **mangue** et **framboise** sur une génoise.

•

Cheesecake au citron vert.

•

Tarte fine aux pommes, glace vanille
et son caramel bonbon.

•

Profiteroles au chocolat.

•

Crème brûlée parfumée à la vanille.

•

Entremet croustillant au **chocolat**, crème anglaise.

•

Assiette de **fromages** affinés de chez *Jeannot*. (Sup 3 € au menu)

•

Assortiment de **3 glaces artisanales**

Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France

*Vanille, Chocolat, Café, Coco, Rhum Raisin, Pistache, Caramel, Framboise,
Citron vert, Mangue, Fraise.*

***Nous tenons à vous remercier ainsi que notre famille, amis
mais également toute notre équipe et nos fournisseurs qui
nous accompagnent dans cette belle aventure !***

Emilie et Florent

Voici les fournisseurs et producteurs avec qui nous avons le plaisir de travailler :

Viandes : Boucherie Charcuterie de Gascogne, *l'Isle Jourdain*

Poissons : Méricq (47)

Fruits et légumes : Sarl Dutech *l'Isle jourdain*, Ségoufruits *Ségoufielle*

Vin : La cave de la Tour *l'Isle Jourdain*, Karl de chez Wine is Life *independant*

Fromage : La cave de la Tour, *l'Isle Jourdain*

Pain : Boulangerie Baux, *l'Isle Jourdain*

Mais aussi dans vos assiettes, des petits producteurs :

Ail AOC violet de Cadours et les pâtes à l'ail de Lilian Bernard, *Cadours*

Les lentilles de Nicolas Fauré, *Le Castéra*

Le miel de Mr Ambrosino, *Bretx*

Les divers légumes de Joël Duval, *Merenvielle*

Les divers légumes de Stéphanie Delaux, *Le Castéra*

La fleur de sel sur vos tables récoltée à la main: Holen Mor Breizh, *Guérande*.

La liste des allergènes est disponible sur demande.



Association Française des Maîtres Restaurateurs

Titulaire de la mention Maître Restaurateur, tous nos plats sont frais et réalisés maison. Bon appétit !
Taxes et Service compris.