


ENTREES



Entrée du jour (suggestion sur ardoise) Starter of the day, as on the suggestions board	8.50€
Terrine de foie gras du Gers « maison Tomasella » caramélisée à la sauce soja Terrine of Gers foie gras with a caramelised soy sauce	14.60€
Velouté crémeux aux lentilles, crépinettes farcies aux aromatiques Creamed lentil velouté with a sausagemeat and herb 'crépinette'	8.20€
Œufs pochés vigneronne, poêlée paysanne et mouillettes 'Vigneronne-style' eggs poached in red wine and herbs, sauté potatoes and vegetables, with bread fingers	8.80€
Jambon serrano, « 20 mois de séchage » <i>Maison GARCIA</i> , pan con tomate Slow-cured Serrano ham with pan con tomate	14.50€
Gravlax de saumon, carpaccio de bettrave, blinis et crème raifort Salmon gravlax and beetroot carpaccio, with blinis and horseradish sauce	9.50€

PLATS



Plat du jour (suggestion sur ardoise) Dish of the day, as on the suggestions board	17.50€
Dos de cabillaud gratiné à l'aioli, légumes du maraicher vapeurs Cod steak gratiné with aioli and steamed garden vegetables	20.50€
Filet de bar à la plancha, poêlée terre et mer, parfum de soupe de poisson Bass fillet 'à la plancha' sauté of autumn vegetables and squid, flavoured with fish soup	23.50€
Parmentier de canard « maison tomasella » aux noix, salade de jeunes pousses Shepherd's Pie with duck and walnuts, young salad leaves	21.90€
Saucisse de Toulouse grillée <i>Maison GARCIA</i> , écrasé de pommes de terre, légumes verts Grilled Toulouse sausage with mashed and creamed potatoes, green vegetables	18.00€
Suprême de poulet rôti, jus court à l'ail, linguini au parmesan Roasted chicken supreme with garlic veal stock, and linguini with parmesan	18.90€
Cassoulet toulousain de Pascal Chef's Special Toulousain Cassoulet : Bean stew with duck leg and pork sausage	19.80€
Crumble de légumes d'automne, crème aux champignons des bois  Seasonal vegetable crumble with creamed forest mushrooms	14.90€
Supplément garniture (frites, salade, haricots verts) Side dishes (french fries, salad, green beans)	4.00€

LE COIN DU BOUCHER

Burger de bœuf traditionnel (150g), sauce roquefort Traditional beefburger (150g) with roquefort sauce	18.60€
Faux filet race Aubrac (240 – 260g) Sirloin steak from Aubrac breed beef (240 – 260g)	25.00€
Tartare de bœuf et aromates Minced raw beef steak	18.50€

Nos spécialités bouchères sont accompagnées de pommes de terre frites et de sauce poivre ou roquefort
Our beef specialities are served with french fries and either a pepper or a roquefort sauce

Les entrées, plats et pâtisseries que nous vous servons sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts
All our starters, main courses and patisseries are made « in house » from fresh produce



LES ASSIETTES COMPLETES



Mélimélo de salade au chèvre chaud, miel et noix Mixed salad with hot goat's cheese, honey and walnuts	18.20€
Taboulé de quinoa au saumon fumé, avocat et pomelos, vinaigrette à la coriandre Quinoa and smoked salmon tabbouleh, with avocado, pomelo and a coriander vinaigrette	19.10€
Assiette régionale (marbré de foie gras, manchon, magret, gésiers, roquefort) South-west salad (marbled foie gras, duck wings and breasts, gizzards, lettuce and roquefort cheese)	20.60€

DESSERTS



Café ou thé gourmand Coffee or tea served with pastries	8.00€
Dessert du jour (suggestion sur ardoise) Dessert of the day, as on the suggestions board	8.50€
Crème brûlée, croquant aux amandes Crème brûlée with an almond biscuit	7.90€
Gratin de fruits de saison en sabayon Zabaglione of seasonal fruits	8.30€
Pastis Gascon aux pommes et Armagnac, sorbet pomme et émulsion granny Regional flaky pastry tart with armagnac, apples, apple sorbet and Granny Smith emulsion	8.60€
Le dôme du 8Ciel, chocolat Bailey's, riz soufflé chocolat au lait praliné, condiment Espelette Chocolate mousse dome with Bailey's Irish Cream and a chocolate glaze, on a crispy puffed rice base	9.10€
Perles du japon au lait coco, suprêmes d'agrumes et sorbet citron vert Tapioca in coconut milk, with citrus fruit and rum supreme and lime sorbet	8.00€
Glaces et sorbets, 3 boules Ice cream and sorbets	6.90€
Assiette de fromages, salade de jeunes pousses Selection of cheeses with a rocket salad	7.90€

LES MENUS

Menu Ardoise

(Suggestion uniquement sur ardoise)

Entrée du jour **ou** Dessert du jour + Plat du jour **23.00€**

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour **29.00€**

Menu Envol

20.70€

Saucisse de Toulouse grillée
Purée de pommes de terre
Crème brûlée

Menu Enfant

7.60€

Steak Haché **ou** Filet de poulet grillé
Pommes de terre frites et haricots verts
Pot de Glace **ou** compote de pommes

« Le document récapitulatif sur les allergènes est en libre-accès et consultable auprès de nos équipes. »

"J'ai le plaisir de vous faire partager le travail de mes fournisseurs au travers de cette carte :

Tomasella, Bacqué et Garcia "