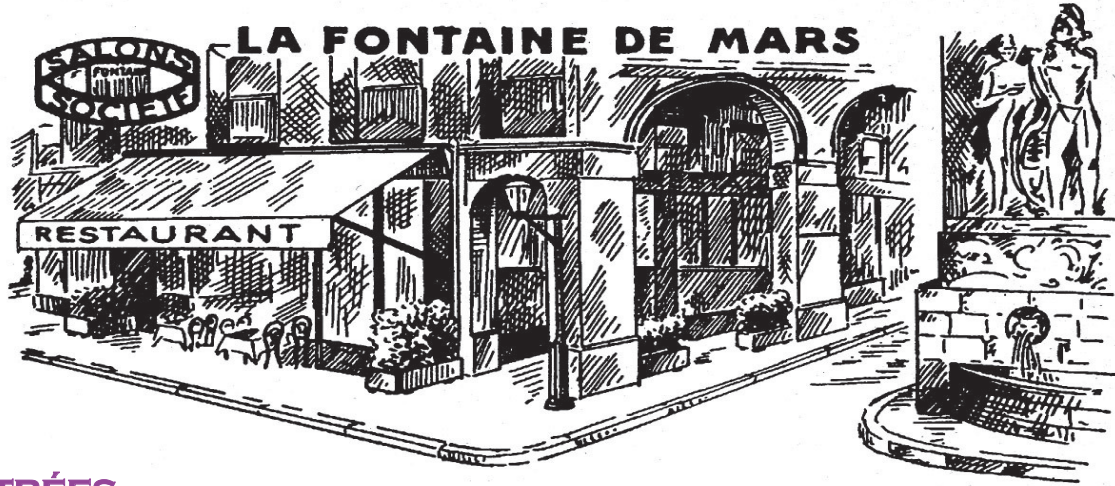


# A P E R I T I F S

<b>LILLET</b> ROUGE, BLANC OU ROSÉ	8,00 €
Pastis des Restanques <b>JEAN BOYER</b>	8,00 €
Porto 10 ans d'âge	12,00 €
Americana <b>MAISON</b>	12,00 €
Verre de Sauternes, favori du moment	16,00 €
Verre Domaine d'Ott <b>ROSÉ</b>	16,00 €
Coupe de Champagne	20,00 €
Bouteille de Champagne	105,00 €
Coupe <b>BILLECART-SALMON ROSÉ</b>	29,00 €
Bouteille <b>BILLECART-SALMON ROSÉ</b>	155,00 €
<b>Hennessy XO</b> "sur glace"	55,00 €



## PLAT DU JOUR 25 EUROS

<b>Lundi</b>	
TENDRON DE VEAU "MARENGO"	
<b>Mardi</b>	
FRICASSÉE DE POULET FERMIER À LA MOUTARDE	
<b>Mercredi</b>	
COQ AU VIN & TAGLIATELLE	
<b>Jeudi</b>	
BLANQUETTE DE VEAU "TRADITION"	
<b>Vendredi</b>	
TARTARE DE POISSON, CITRON CONFIT & SALADE	
<b>Samedi</b>	
GIGOT D'AGNEAU DE LAIT RÔTI & GRATIN DAUPHINOIS	35 €
<b>Dimanche</b>	
POULET FERMIER RÔTI AU JUS & PURÉE	

## VINS AU POT 46 CL

ROUGE	Brauilly	14,00 €
BLANC DU CHER	Sauvignon	14,00 €
ROSÉ DU MOMENT	.....	21,00 €

**SÉLECTION "FONTAINE DE MARS"**

GAILLAC ROTIER "LES GRAVELS"	
BT (75 CL) 25 €	POT (46 CL) 17 €

## LES EAUX MINÉRALES

	Vittel	San Pellegrino	Chateldon
1/2 Litre	6 €	6 €	75 cl 9 €
1 Litre	9 €	9 €	

## BIÈRE BOUTEILLE

CARLSBERG 33 CL	8,00 €
-----------------	--------

## CONTENANCE DE LA VERRERIE

Bt 75 CL, Pot 46 CL, Verre de vin 16 CL	
Apéritifs, Alcools et digestifs	8 CL
Whiskies et Malt	8 CL, Anis 4 CL

## ENTRÉES

L'oeuf mayonnaise aux petits légumes	11,00 €
Blancs de poireau tièdes & ravigote d'herbes	14,00 €
Terrine de gibier MAISON au foie gras & chutney de figue	18,00 €
Assiette de jambon du pays tranché "minute"	20,00 €
Cochonnaille de LABORIE à Parlan	29,00 €
Chèvre chaud Ange & Loup, oignons au miel, noix & salade d'endive	19,00 €

## SPÉCIALITÉS

Oeufs au Madiran "façon meurette"	13,00 €
Escargots SAUVAGES de Bourgogne "Fontaine de Mars"	
LES 6 .....	18 €
LES 12 .....	36,00 €
Foie gras de canard MAISON mi-cuit & toasts	34,00 €
Le verre de SAUTERNES... le favori du moment	16,00 €
Escalope de foie gras chaud, pomme rôtie & caramel de balsamique	37,00 €

## PLATS ET INCONTOURNABLES

Boudin basque de CHRISTIAN PARRA aux pommes fruit	21,00 €
Andouillette de M. DUVAL & jus au Chardonnay	26,00 €
Confit de canard MAISON, grenailles confites & salade frisée	31,00 €
Filet de canette rôti au miellat du maquis Corse & fricassée automnale	35,00 €
Suprême de poulet aux morilles, crème de morilles & riz pilaf	39,00 €
Filet de bœuf, sauce béarnaise & belles frites	44,00 €
<i>"Les pièces de viande sont cuites à la minute et nécessitent temps de cuisson &amp; de repos"</i>	

## GARNITURES

Frites maison	8,00 €	Karicots verts frais	9,00 €
Purée maison	8,00 €	Epinards frais	8,00 €
Gratin dauphinois	8,00 €	Grenailles confites	8,00 €

## POISSONS

Pavé de saumon à l'oseille & épinards frais	36,00 €
Filet de bar rôti, olives violettes de Kalamata & purée crémeuse	38,00 €
<b>POISSON DU JOUR À L'ARDOISE</b>	.....

## PRIX NETS EN EUROS