

Tonight's suggestions *suggestions du soir*



Starters / Entrées

A crab, guacamole and rocket pastry with citrus fruit and glazed, with an ginger dressing.	9€
Millefeuille de crabe, guacamole et roquette, segment d'agrumes et vinaigrette gingembre orange	
Aubergines in tomato sauce and parmesan cheese	9€
Aubergine a la parmesane 	
Goats cheese salad (Strawberry and balsamic dressing)	11€
Salade Cabécou croustillant, vinaigrette balsamique à la fraise	
Leak soup served with crushed pistachio nuts and smoked oil	9€
Velouté d'hiver aux poireaux, pistaches torréfiées et huile fumée 	
A selection of cold meats	10€
Assiette de charcuterie	
Plate of cold meats and cheese (to share)	17€
Assiette mix de charcuterie et fromage à partager (2 personnes)	
Our Caesar salad with fresh chicken and cured ham crisp or a deep fried vegan galette	11€
Notre salade César au poulet et chips de jambon de pays ou au pané végétal 	

Main Courses / Plats

Confit duck sleeves and Toulouse sausage baked in mojette beans like a casserole	20€
Manchon de canard confit et saucisse de Toulouse gratiné aux mojettes façon cassoulet	
Poached cod and red mullet served with boiled potatoes and carrots and garnished with a spicy foamy sauce	20€
Filet de rouget et cabillaud pochés dans une nage de poisson, pomme de terre et carottes tournées, espuma de rouille	
Southwest duck breast, a lambrusco gravy, and a mixture of sweet roast potatoes	29€
Magret de canard du sud-ouest, jus réduit au lambrusco, cassolette de rattes et patates douces rôties	
Sirloin steak, 250gr***	25€
Faux-filet, 250 gr***	
Rib Eye Steak, 300gr***	35€
Entrecôte maturée d'origine française, 300gr***	
*** Choice of side dishes: fresh fries or vegetables, salad / choix de la garniture: frites fraîches ou légumes, salade	
*** Sauces: barbecue, pepper, Roquefort, or beef juice / sauces: barbecue, Roquefort, poivre, ou jus de bœuf maison	
Organic campanelle pasta in a creamy chorizo and mushroom sauce and served with grilled king prawns	21€
Campanelles bio de la maison 'Pasta Nonna', crème de champignon et chorizo, gambas grillées	

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris

Tonight's suggestions *suggestions du soir*



The must-have / Les incontournables

Bolognaise Lasagna	19€
Lasagnes à la bolognaise	
Cheeseburger Black angus, served with fries and mixed salad (extra bacon 2€)	22€
Cheeseburger 100% bœuf Black Angus, servi avec frites et salade (supplément bacon 2€)	
Chicken burger, cajun sauce, salad, tomato, red onion, emmental cheese. Served with fries and mixed salad (extra bacon 2€)	20€
Burger au poulet pané, sauce cajun, salade, tomate, oignon rouge, emmental. Servi avec frites et salade (supplément bacon 2€)	
Vegetarian cheeseburger, served with fries and mixed salad 	19€
Cheeseburger végétarien, servi avec frites et salade	
Fish & chips, Tartare Sauce	19€
Fish & chips, sauce Tartare	
Our large Caesar salad with chicken and ham crisp or a deep fried vegan galette, poached egg 	19€
Notre grande salade César au poulet et chips de jambon de pays ou au pané végétal, œuf poché	

Desserts

Espresso coffee with selection of small desserts	9€
Café gourmand	
Lemon meringue tarte	8€
Tartelette citron meringué	
Hot chocolate pudding with caramel (extra vanilla ice 2€)	9€
Cœur coulant chocolat caramel (supplément boule de glace vanille 2€)	
Selection of cheese	9€
Assiette de fromage	
Fresh fruit salad	8€
Salade de fruits frais	
Crème Brulée	9€
Crème Brulée	

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris