



NOTRE MENU DU JOUR EST 100 % MAISON

Chaque matin, notre chef cuisine des produits frais et de saison en quantité limitée pour vous garantir une fraîcheur absolue. Pour préserver la qualité de notre travail artisanal et assurer un service fluide le midi, **aucune modification ou substitution n'est possible sur cette formule (sauf option végétarienne, sur précommande). Merci de nous informer de vos allergies alimentaires.** Merci de votre compréhension et bon appétit !

TARIFS	Plat du jour seul	Entrée/Plat ou Plat/Dessert	Entrée, Plat et Dessert
	15€	19€	21€
Formule du midi "portion" enfant (-12 ans)	12,50€	Pour garantir un repas équilibré, fait maison et adapté à nos petits gourmands, le chef propose uniquement cette formule dédiée.	Plat, Dessert et Jus de fruits

MENU DE LA SEMAINE · MIDI · DU 2 AU 6 SEPTEMBRE

Mercredi 2 septembre

Velouté de patate douce et chorizo - Charcuterie des Coteaux de l'Arrêt, 65

Filet mignon de porc fermier des Hautes-Pyrénées, tagliatelles, sauce crèmeuse au beurre noir - La Mare Vineyards, Jersey

Fool aux framboises, rose et noix de coco

Jeudi 3 septembre

Tomates bio, burrata, huile d'olive infusée à la truffe d'été et ail noir

Filet de truite du Pays basque, courgettes bio, riz et beurre blanc au Muscadet

Gâteau aux pistaches et graines de chia

Vendredi 4 septembre

Salade au chèvre chaud

Saucisse de Toulouse artisanale, pommes sautées et salade

Tiramisu aux poires Guyot bio et beurre noir - La Mare Vineyards, Jersey

Fish & Chips
22,50€ 15,50€
Adulte Enfant -12 ans

Samedi 5 septembre

Bruschetta aux poivrons jaunes, fromage de brebis du 65, chorizo et jambon - Charcuterie des Coteaux de l'Arrêt

Cuisse de poulet fermier du Gers, légumes d'été grillés au piment d'Espelette et wedges de pommes de terre

Cake citron-pavot, coulis de figues de barbarie

Fish & Chips
22,50€ 15,50€
Adulte Enfant -12 ans

Dimanche 6 septembre

Tartare de tomates & rillettes de thon au chorizo - Charcuterie des Coteaux de l'Arrêt, 65

Ou Carpaccio de courgettes, betterave, noix, crumble de feta et purée de betteraves bio

Brochettes de poulet au citron, yuzu et gingembre, taboulé aux légumes d'été

Ou Poisson du jour, tomates bio à la provençale et riz safrané

Semifreddo de ricotta, framboises, pistaches et coulis de framboises **Ou** Assiette de fromages

