

LES ENTREES

Terrine de campagne maison aux châtaignes	8,00€
Les Œufs mimosas à la ventrêche de thon	8,00€
Poêlée de chipirons en persillade	10,00€
Les fèves au chorizo	11,00€
Velouté du moment et oeuf parfait	8,00€
Soupe à l'oignon gratinée	7,50€
Os à moelle, pain de campagne grillé	11,00€
Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux pommes et pain d'épices	19,00€
Ardoise de charcuterie de nos régions	20,00€

LES GRILLADES

Andouillette 5A	20,00€
Foie de veau en persillade	22,00€
Pluma de cochon Duroc	22,00€
Faux-filet de bœuf Simmental	28,00€
Magret de canard entier du Sud-Ouest	28,00€
Entrecôte de bœuf Française	32,00€
Côte de bœuf française 1Kg	72,00€

LES PLATS

Saucisse de Toulouse, purée grand-mère	17,00€
Cuisse de canard confite du Sud-Ouest	17,00€
Tartare de bœuf Cru ou poêlé	22,00€
Burger de la cheffe	19,00€
Ravioles du Dauphiné, épinards et Comté	14,00€
Cassolette de rognons de veau à la moutarde	22,00€
Choux farci et son jus de viande embaumée de choux et carottes fondantes	20,00€
Escalope de veau à la Milanaise, Tagliatelles jus de viande et parmesan	24,00€
Cassoulet de la Maison Pergo	28,00€
Pavé de saumon confit, sauce à l'oseille	20,00€

LES SAUCES

(Sauce supp +2€ hors morilles +3.50€)

Marchand de vin
Moutarde à l'ancienne
Roquefort AOP
Poivre
Crème Morilles (+1 €)

LES ACCOMPAGNEMENTS

(Accompagnement supp +2.50 €)

Frites maison
Purée de pommes de terre à l'ancienne
Haricots verts
Haricots coco au jus de viande
Mesclun avec une vinaigrette à la graine de moutarde

NOS FROMAGES

Cabécou, gelée de coings	5,00€
Laguiole, confiture de cerises noires	5,50€

NOS DESSERTS

Crème renversée au caramel	4,00€
Riz au lait crémeux à l'orange et vanille	4,50€
Île flottante	5,50€
Boule de glace	2,00€
Burger Brioché façon profiteroles	11,00€
La coupé façon Mont-Blanc	7,00€