

## 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€
<b>Les fèves au chorizo</b>	<b>11,00€</b>
Velouté du moment et oeuf parfait	8,00€
Soupe à l'oignon gratinée	7,50€
<b>Os à moelle, pain de campagne grillé</b>	<b>11,00€</b>
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€
<b>Pluma de cochon Duroc</b>	<b>22,00€</b>
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

<b>Saucisse de Toulouse, purée grand-mère</b>	<b>17,00€</b>
Cuisse de canard confite du Sud-Ouest	17,00€
<b>Tartare de bœuf Cru ou poêlé</b>	<b>22,00€</b>
Burger de la cheffe	19,00€
<b>Ravioles du Dauphiné, épinards et Comté</b>	<b>14,00€</b>
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€
<b>Pavé de saumon confit, sauce à l'oseille</b>	<b>20,00€</b>

### 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

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