

Nos Boissons

Kir (Mûre, Pêche, Cassis)	2.70 €
Bière Pression Stella	2.70 €
Bière pression Hoegaarden / Leffe	3.00 €
Pastis (Ricard, Pernod 51)	2.70 €
Baby (Ballantine's, Ballantine's Brazil, Jameson)	2.70 €
Whisky (Ballantine's, Ballantine's Brazil, Jameson)	5.10 €
Martini (Rouge, Rosé, Blanc)	2.70 €
Muscat, Porto, Floc de Gascogne	2.70 €
Campari, Suze, Gin	2.70 €

Cocktails Maison

Avec Alcool

Green Marie (Ananas, bière blonde, sirop curaçao)	4.10 €
Passion Lucie (Schweppes, bière blanche, sirop passion)	4.10 €
Pink Sophie (Orange, bière blonde, sirop fraise)	4.10 €
Spritz maison (Aperol, Proseco, tranche d'orange)	6.00 €
Mojito de saison	6.00 €

Sans Alcool

Le Chose (Pamplemousse Schweppes)	2.70 €
Le Machin (Orange Schweppes)	2.70 €
Le Truc (Ananas Schweppes)	2.70 €

Softs

Sodas (coca, coca zero, orangina, perrier, fanta, ice tea)	2.70 €
Jus de fruits (orange, pamplemousse, ananas, pomme, ACE, abricot, tomate)	2.70 €

Eaux

0.25 L

Vittel	2.70 €	5.20 €
Perrier	2.70 €	5.20 €
Badoit	2.70 €	5.20 €
San Pellegrino	2.70 €	5.20 €

Boissons Chaudes

Café expresso, allongé, décaféiné	1.70 €
Noisette	1.80 €
Double café, café crème	2.70 €
Chocolat chaud	2.70 €
Thé (earl grey, menthe, ceylan, citron, sencha)	2.70 €
Infusion (verveine, tilleul, cézanne)	2.70 €

Nos Menus

En Semaine

Entrée + Plat * + Dessert du jour	15.90 €
Entrée + Plat *	12.90 €
Plat * + Dessert du jour	12.90 €
Entrée	5.90 €
Plat	8.90 €
Dessert du jour	4.90 €
*Ou Grillade (+ 1.50 € sur formule)	

Le Week end et Jours fériés

Entrée + Plat + Dessert du jour	18.90 €
Entrée + Plat	16.00 €
Plat + Dessert	16.00 €
Entrée	5.90 €
Plat	12.90 €
Dessert du jour	5.90 €

Menu Tumulus

Entrée + Plat + Dessert du jour
A composer vous-même dans la carte
28.00 €

Menu Petit Golfeur jusqu'à 12ans

Nuggets, Burger ou Steak haché
Frites, Légumes du jour, ou Riz
Glace, Pompote, ou Fromage blanc
10.00 €

Notre Carte

Entrées

Assiettes de melon et jambon Patanegra	8.00 €
Chipirons en persillade et ses croûtons ❄️	9.50 €
Salade Gascogne (détail ci-dessous)	11.00 €
Fois gras mi cuit, ❄️ chutney d'oignons rouges (+2.00 € sur menu)	13.00 €

Plats

Assiette végétarienne du Chef	8.00 €
Brochette de Magret de canard à la Provençale	14.00 €
Filet de truite de Lau Balagnas, sauce citronnelle et son riz	16.00 €
Faux-filet, sauce au poivre vert (+4.00 € sur menu)	18.00 €
Entrecôte grillée (+10.00 € sur menu)	25.00 €

Sauces au choix :

Roquefort ou poivre vert

Accompagnements

Frites Maison, Salade Verte ou Légumes du Jour

Salades

La Biquette (Salade, ventrèche, chèvre pané aux noix, cerneaux de noix, figues séchées, tomates)	13.00 €
L'Océane (Salade, filets de rougets, tomates, croûtons, sauce aux herbes)	14.00 €
La Gasconne (Salade, magret fumé, gésiers, foie gras, tomates et croûtons)	17.00 €

Desserts

Crème brûlée à la vanille	6.00 €
Tartelette aux fruits frais de saison et son coulis	6.00 €
Assiette de fromage de pays, et sa confiture de cerise noire	6.00 €
Soupe de melon, verveine citronnée et tuile à l'orange	6.00 €
Café Gourmand Surprise (+1.00 € sur menu)	7.00 €
Glaces (vanille, chocolat, café, rhum raisin, noix de coco, menthe choco, citron, fraise, mangue et pistache)	
1 boule	2.00€
2 boules	4.00