



ENTRÉES

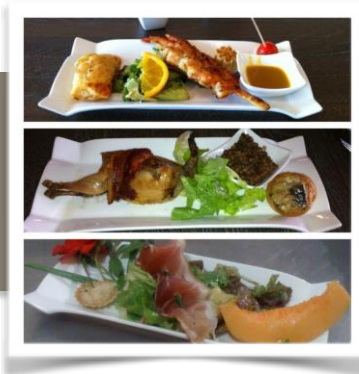
à la carte

ENTRÉES FROIDES

Foie gras mi-cuit maison du Gers	15 €
Salade gourmande <i>Délice de foie de volaille, gésiers, lardons, magret de canard fumé et salade verte</i>	13 €
Assiette de Lauris <i>Mini caillette, andouillette tranchée, petits légumes à l'huile, foie de volaille et toast de tapenade</i>	15 €

ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de noix de Saint-Jacques	16 €
Escargots à la sauce piquante	14 €
Le croustillant de Ris de veau aux champignons	15 €



VIANDES & POISSONS

à la carte

VIANDES

Nos viandes sont accompagnées d'une sauce au choix : roquefort ou poivre vert

Magret de canard 18 €

Faux-filet de bœuf 16 €

POISSONS

Feuilleté de saumon et ses légumes croquants 17 €

Gambas flambées 20 €

Nos viandes et poissons sont servis avec une garniture de saison



DESSERTS

à la carte

Café Liégeois	6 €
Chocolat Liégeois	6 €
Pêche Melba	6 €
Coupe Colonel	7 €
Profiteroles	6 €
Glace Mystère	5 €
Ile Flottante	5 €
Crème brûlée nature	6 €
Crème brûlée au Cointreau	8 €
Sorbet 2 boules <i>Citron, poire, framboise ou passion</i>	4.50 €
Glace 2 boules <i>Chocolat, vanille, café, Nutella, fraise, coco ou malaga</i>	4.50 €
Pâtisserie Maison	6 €
Supplément Crème Chantilly	1.30 €