


HORAIRES

7 jours/7
de 12h00 à 14h30
de 19h30 à 22h30 (dernière commande)

ENTRÉES

SEUL OU À PARTAGER

crumble de blettes au Grana-Padano : 6 

tartinade (houmous, crème de betterave au fromage blanc, caviar d'aubergine) : 6 

julienne confite à la sauge, boulgour, vinaigrette miel agrumes : 7

salade de pô-t-au-feu,
petite / grande : 7 / 12

planche de charcuterie de notre charcutier
« Desroches Frères » : 14

planche mixte « Xavier & Desroches Frères » (selon sélection) : 15

plateau de fromages de chez Xavier fromager MOF : 16

À L'ARDOISE

le midi seulement en semaine

formule : 15,50

entrée / plat ou plat / dessert

formule : 19

entrée / plat / dessert

menu enfant : 9

plat / dessert / boisson

BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et bouquet de salade
les pains burgers sont fabriqués par « La Boulangerie des Pyrénées », artisan boulanger bio

LE VEGGIE : 12 

pain burger bio, galette de lentille corail et boulgour maison au curry, légumes grillés, salade, oignons rouges, sauce fromage frais

L'ORIGINAL : 14

pain burger bio, haché de bœuf 150g, Tomme de Laguiole AOP, salade, oignons rouges, mayonnaise maison

LE CHICKEN : 14

pain burger bio, émincé de poulet tradition, Bethmale, gingembre mariné, fondue de poireaux

GRANDES ASSIETTES

SALADE DU JARDIN : 12 

boulgour, lentilles corail, houmous, légumes grillés, salade, crudités de saison, mélange de graines

AUBERGINE BONIGEOISE : 13 

aubergine farcie Bethmale ail basilic

SALADE DU VALLIER : 14

samosas de chèvre (buchette du PIC) et brebis (Caussenard), poitrine grillée, salade, crudités de saison, mélange de graines

PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT, garniture assortie (tarif à l'ardoise)

DESSERTS

CRÈME CATALANE : 6

CHEESECAKE CITRON SPÉCULOOS, COULIS FRUITS ROUGES : 6

MOELLEUX CHOCOLAT, CRÈME VERVEINE : 6

ASSIETTE DE FROMAGES : 8

COUPE DE GLACE ARTISANALE PHILLIPE FAUR

1 / 2 / 3 BOULES : 2 / 3,5 / 4,5

