















Les entrées

- | | | |
|--|---|-------------|
|  | Tartine Ariégeoise et sa salade composée *
(Sur la tranche de pain, oignons confits + jambon de pays Cazaux + fromage de vache du Couserans) | 11,00 euros |
|  | Omelette au fromage et sa salade verte * | 9,00 euros |
|  | Terrine de foie-gras mi-cuit à l'hypocras *
(En supplément : possibilité d'un verre de Pacherenc doux 8,00 euros) | 23,00 euros |
|  | Croustadine de gésiers et sa salade composée *
(Feuilletage préparé maison avec gésiers et lardons crévés) | 12,00 euros |
|  | Salade de la Bergère *
(Jambon de pays Cazaux + Tartine Ariégeoise + Croustadine de gésiers et sa salade composée) | 17,00 euros |
|  | Salade de l'Auberge *
(Croustadine de gésiers + Jambon de pays Cazaux + Tartine Ariégeoise + Foie gras mi-cuit à l'hypocras...) | 23,00 euros |

La carte Bistrot !

- | | | |
|--|--|-------------|
|  | Burger Campagne *
Pain Burger - Steak haché de boeuf local Fort Basile - Fromage de vache du Couserans - Tomate fraîche - Oignons confits - Salade - Sauce. Accompagné de frites. | 14,00 euros |
|  | Burger du Sud-Ouest *
Pain de campagne - Foie gras mi-cuit maison - Gésiers et lardons - Tomate fraîche - Oignons confits - Salade - Sauce. Accompagné de frites. | 18,00 euros |
|  | Truffade et sa salade composée*
Pommes de terre vapeur avec oignons confits et fromage de vache du Couserans, l'ensemble servi gratiné avec du jambon de pays et une salade composée. | 14,00 euros |
|  | Truffade du végétarien *
Pommes de terre vapeur avec oignons confits et fromage de vache du Couserans, l'ensemble servi gratiné avec une salade composée. | 14,00 euros |
|  | Camembert rôti et son jambon *
Un camembert de 250g servi coulant accompagné d'une salade composée, de tranches de jambon de Pays de chez Cazaux et de frites. | 14,00 euros |

 Signale les plats faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts.

* Signale les plats élaborés à partir de produits allergènes.



Les plats (accompagnés de légumes)

	Parmentier de canard *	14,00 euros
	Tête de veau sauce ravigote à l'Ancienne *	17,00 euros
	Notre sélection de viande de la Région du mois * (voir ardoise au restaurant, la viande change régulièrement)	18,00 euros
	Filets de truite meunière *	17,00 euros
	Filets de truite au jambon de pays de chez Cazaux et sa crème d'hypocras (vin Ariégeois) *	19,00 euros

Nos desserts de la maison

	Crème caramel et sa boule de glace *	8,00 euros
	Tarte maison et sa boule de glace *	8,00 euros
	Tiramisu à la châtaigne *	9,00 euros
	Fondant au chocolat et sa boule de glace *	9,00 euros
	Café gourmand (4 assortiments) * (possibilité du café gourmand dans les menus supplément 5,00 euros)	9,00 euros

Coupe de 2 boules de glace avec Chantilly * 6,00 euros
(Glace Relais d'Or, parfums : vanille, fraise, café, chocolat, pistache, rhum-raisin, cassis, citron, poire)

Signale les plats faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts.

* Signale les plats élaborés à partir de produits allergènes.