



LES SANS ALCOOOLS:

Softs:

Eau minérale Vittel 100cl.....	4€
Eau minérale Vittel 50cl.....	2,80€
San Pellegrino 50cl.....	2,80€
San Pellegrino 100cl.....	4€
Perrier 33cl	3,00€
Schweppes Tonic 33cl.....	3,20€
Coca Cola 33cl	3,60€
Coca Zero 33cl.....	3,60€
Orangina 33cl.....	3,00€
Fuzetea saveur pêche 25cl.....	3,60€
Fanta 25cl.....	3,60€
Limonade Sprite citron /citron vert 25cl.....	3,60€
Perrier 33cl	3,60€
Ginger beer 20cl/redbull 25cl	5,0€
Sirop à l'eau	1,20€
(Menthe, Grenadine, Citron, Pêche)	
Diabolo	1,90€
(Menthe, Grenadine, Citron, Pêche)	
Jus de fruits 25cl.....	3,50€
(Mangue, Pêche, Orange, Abricot, Ace, Pomme, Ananas, Tomate)	

Les Mocktails:

Virgin Mojito 0% Alc. 18cl.....	5,20€
(Menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse)	
Virgin pina colada 0% Alc. 18cl	6,20€
(Ananas, coco)	
Virgin Mule 0% Alc. 18cl.....	6€
(Gingembre, citron vert, miel, fleur d'oranger, eau gazeuse)	
Virgin Domingue 0% Alc. 18cl.....	6,30€
(Jus de maracuja et abricot, sirop de mangue et gingembre)	
Mr. Charlie 0% Alc. 18cl	4,90€
(Jus de Mangue, Pêche, Orange et Ananas)	
Spritz 0% Alc. 18cl.....	6,20€

La Caffeteria :

Café/Café allongé	1,80€
Café Noisette	2€
Café double	2,50€
Thé, Infusions.....	3,50€
Grand crème	3,50€

Les Irish coffee :

Café Gasconne	10€
(Armagnac, sucre, expresso, chantilly)	
Irish	10€
(Whisky, sucre, expresso, chantilly)	

Digestifs :

Armagnac Tariquet Vsop 40° 4cl	5€
Get 27-17.9° 6cl.....	4,30€
Get 31-24° 6cl.....	4,50€
Baileys 17° 6cl.....	4,30€
Manzana 18° 6cl	4€
Disaronno Amaretto 28° 6cl	3,90€
Cointreau 40° 6cl.....	5,30€
St Florian Poire Williams 40° 5cl	4€
(Eau-de-vie de fruit)	
St Florian Prune 40° 5cl	4€
(Eau-de-vie de fruit)	
Limoncello Cellini 30° 6cl.....	4,90€
Calvados 40° 6cl.....	4,80€

Whisky :

Jameson 40° 6cl	5€
Jim Bean 40° 6cl.....	5€
Akashi japonais 40° 6cl	5€
Woodford 43.2° 6cl	6€

Rhum :

Diplomatico Reserva 40° 4cl	6€
Hechicera Reserva 40° 4cl	6€



Apéritifs :

Coupe de Champagne 10cl	7€
Kir vin blanc 10cl	4€
(Crème Cassis, Violette, Pêche)	
Kir Royal Champagne 10cl	7€
Floc de Gascogne 10cl	5€
Pousse rapière 10cl	5€
Pousse rapière Champagne 10cl	8€
Muscat 10cl	3,90€
Ricard 2cl	4,10€
Américano 16cl	5,90€
(6cl Campari, 6cl Martini rouge, 4cl Eau Gazeuse)	
Martini rouge, blanc 6cl	3,60€
Martini rouge, blanc 0% Acl. 6cl	3,60€
Suze 6cl	3,60€
Verre prosecco 16cl	6€
Whisky J&B, coca 16cl	6€
Vodka Tonic 16cl	6,40€
(6cl vodka absolut, 10cl schweppes)	
Gin Tonic 16cl	7,90€
(Citadelle, Bombay sapphire, Roku, Hendrick's , Monkey 47)	
(6cl Gin, 10cl schweppes, citron)	
Cuba libre 16cl	5,70€
(6cl Rhum Havana 3 ans, 10cl Coca, Citron vert)	
Porto Burmester 10 ans 8cl	8€

Leffe pression blonde :

(Monaco, Panaché, Sirop-supplément 0,20€)

25cl.....4€

33cl.....5€

50cl.....7€



Bières en Bouteilles :

Chouffe blonde 8° 33cl	6€
Kwak ambrée 8.4° 33cl	6€
Corona 0° 33cl	6€
Duvel blonde 8.5° 33cl.....	6€
Bud blonde 5° 33cl.....	6€
Hoegaarden blanche 4.9° 33cl	6€

Les Cocktails : Nos créations :

La Ville Rose 18cl	7,20€
(Vodka 5cl, crème de violette 4cl, liqueur de lavande 2cl, citron, limonade)	
Saint Domingue 18cl	8,10€
(Rhum ambré 5cl, passoa 4cl, sirop de pêche, mangue et gingembre ,jus de passion)	
Orange Mécanique 18cl	8,20€
(Gin infusé à l'orange 10cl, liqueur de mandarine napoléon et pamplemousse 8cl, orange sanguine)	

Les classiques :

Spritz 18cl	7,10€
(Au choix version Aperol, Campari, Limoncello, Saint Germain et Italicus)	
Mojito 18cl	7,20€
(Rhum 5cl, menthe, citron vert, sucre, 9cl eau gazeuse)	
Pina Colada 18cl	7,30€
(Rhum 5cl, Ananas, coco)	
Moscow Mule 18cl	7,40€
(Vodka Absolut 5cl, ginger beer 12cl, jus de citron vert pressé)	
Espresso Martini 16cl	6,60€
(Vodka Eristoff 5cl, liqueur de café 3cl, sirop de canne 1cl, 1 expresso)	
Sunlight 18cl	6,20€
(Rhum 5cl, Malibu 2cl, jus d'orange et d'ananas, sirop de banane et miel)	
Sex on the beach 18cl	6,30€
(Vodka absolut 4cl, Rhum 2cl, Crème de pêche 2cl, jus d'orange et de cranberry)	
Champagne Drappier :	
Carte D'or 75cl.....	65€
Brut Nature 75cl.....	70€



Les Vins Rouges 75cl :

Les Régionaux :

AOC La Clape-les Pinèdes "Château Marmorières" 2023.....	19,50€
IGP Horgelus-Côte de Gascogne classic 2024.....	19,90€
AOP Pic Saint Loup la Bastide Peyra 2023.....	29,80€
AOC Cahors "Château Pineraie" 2021.....	25,50€
AOP Minervois-Heledus-Domaine Pierre Fil 2022.....	25,10€
AOP Villa Bys-2020 Domaine Mont D'oraàs Pyrénées Atlantiques	48,90€
AOP Hountas-2020 Domaine Mont D'oraàs Pyrénées Atlantiques.....	33,90€
AOP Cahors-Château de Flore 2022.....	24,60€
AOP Fronton-Château Plaisance Bio 2021	24,30€
AOC Gaillac-Domaine de Labarthe Bio 2022	21,90€
AOC L'aime Chai-Domaine Mouthes le Bihan Bio 2019.....	21,10€
AOP Fitou les Mille et une Parcelles 2021.....	19,90€
AOP Madiran Meinjarre-Domaine Château d'Alain Baumont 2020	19,10€
AOC Corbières Vieles Vignes-Château Etang des Colombes 2023.....	19,20€
IGP Tarani Millésime comté Tolosan 2023.....	17,90€

Vins de Bordeaux :

AOP Graves-Château Respide 2020	29,30€
AOP Pessac Leognan "Les Terrasses de Lagarde" 2018.....	40,70€
AOP Haut Medoc "La Croix de Dompiere" Château Dompiere 2019	45,10€
AOP Saint Julien "Sarget de Gruaud Larose" 2019	80,30€
AOP Margaux Aurore de Dauzac "Château Dauzac" 2017.....	65,70€

Vins de La Vallée du Rhône :

AOP Saint Joseph "Domaine Courbis" 2024.....	36,90€
AOP Côtes du Rhône "Saint Esprit" Delas Frères 2022	20,30€
AOP Crozes Hermitages Domaine des Grands Chemins Delas Freres 2021.....	40,10€
AOP Château neuf du Pape Domaine Beurenard 2021.....	88,90€

Vins de Loire :

AOP Bourgueil Vieilles Vignes 2021.....	29,90€
AOP Saumur Domaine Lavigne 2023	22,50€

Vins du Beaujolais - Bourgogne :

AOP Morgon "Grand Cras" Château de Pizay 2023	35,60€
AOP Brouilly Château de Saint Lager 2023.....	29,50€
AOP Bourgogne Domaine Les vignes de Saint Germain 2023.....	33,80€
AOP Givry "Les Dracy" Domaine Sarrazin et Fils 2023.....	50,30€
AOP Pommard "Domaine Berthelemot" 2022	90,10€



Les Vins Rouges 37.5cl :

AOC La Clape Château Marmorières 2023.....	12,50€
AOP Fronton Château bellevue la forêt 2021.....	12,50€
AOC Gaillac Domaine de Labarthe Bio 2020.....	12,50€

Les Vins Rosés 37.5cl :

La Clape Château Marmorières 2024.....	12,50€
--	--------

Les Vins Rouges 50cl :

AOC Cahors-Château pineraie 2022.....	17,80€
AOC La Clape Château Marmorières 2024.....	15,60€

Les Vins Blancs Secs 75cl :

IGP Horgelus-Côte de Gascogne classic 2024.....	21,20€
AOC La Clape "Château Marmorieres" 2024.....	21,10€
AOC Graves "Château Respide" 2023.....	29,30€
AOC Chablis "Domaine Servin" 2023.....	36,80€
AOC Saint Joseph "Domaine Courbis" 2023	36,40€
AOC Sancerre "Grande Réserve" Domaine Bourgeois 2023 Bio.....	39,90€
AOC Anjou "La Croisée des chenins" Domaine Montgillet 2023.....	27,10€

Les Vins Moelleux 75cl:

IGP Horgelus-Côte de Gascogne classic 2024.....	21,70€
AOC La Clape Château Marmorières 2023.....	21,70€

Les Vins Rosés 75cl:

AOC Gaillac Domaine de Labarthe Bio 2024.....	22,10€
IGP Horgelus-Côte de Gascogne classic 2024.....	21,10€
AOC La Clape Château Marmorières 2024.....	21,10€
IGP Tarani Millésime comté Tolosan 2024.....	17,20€



Vin Au Verre 16cl :

Verre de Rouge 16cl :

IGP Horgelus-Côte de Gascogne classic 2024.....	5,0€
AOC La Clape Château Marmorières 2023.....	5,0€
AOP Fronton-Château Plaisance Bio 2021.....	5,5€
AOC Cahors-Château Pineraie 2022.....	5,5€
AOP Pic Saint Loup la Bastide Peyra 2023.....	6,5€

Verre de Blanc Sec 16cl :

IGP Horgelus-Côte de Gascogne classic 2024.....	5,0€
AOC La Clape Château Marmorières 2024.....	5,0€

Verre de Blanc Moelleux 16cl :

IGP Horgelus-Côte de Gascogne classic 2024.....	5,0€
AOC La Clape Château Marmorières 2023.....	5,0€

Verre de Rosés 16cl :

IGP Horgelus-Côte de Gascogne classic 2024.....	5,0€
AOC La Clape Château Marmorières 2024.....	5,0€



Nos Entrées

- Foie gras de canard maison au torchon (env 100 gr).....16,50€
(Maison Samaran)
- Foie frais poêlé, sauce au poivre vert16,50€
(Maison Samaran)
- Assiette Gourmande gasconne16,50€
(Aiguillettes de canard, foie gras de canard, jambon de magret et salade verte)
- 12 Escargots farcis.....13,50€
- Salade gasconne12,50€
(Foie gras, jambon de magret, noix et salade verte)
- Assiette de jambon9,50€
(Jambon serrano et jambon de magret canard)
- Rillettes de canard maison9,50€
- Salade du Gésiers8,00€
(Gésiers confits de canard et salade verte)
- Tempura de gambas, sauce tomate (3 gambas).....9,70€
- Salade Océane9,80€
(Saumon gravlax , Tataki de thon, sauce teriyaki et salade verte)
- Salade au chèvre9,50€
(Toasts de chèvre, lardons et salade verte)
- Salade gersoise9,50€
(Gésiers confits, confits de canard et salade verte)
- Salade César14,50€
(Poulet pané, parmesan, tomates, oeuf dur, croutons aillés, mesclun de salade et sauce anchois)
- Œuf Poché, poêlée de champignons de Paris et sauce foie gras9,30€
(Lardons fumés, oignons frits crispy)
- Salade Cœurs de canard en persillade (8 cœurs)9,50€
- Filet de rouget en persillade et poêlée de champignons de Paris (env 120 gr)9,50€

Supplément avec vos entrées :4,50€

Gratin de pomme de terre maison, Ou Ratatouille maison, Ou Frites maison.





Nos Plats:

- Cassoulet maison du chef (confit de canard et saucisse de Toulouse)21,50€
- Entrecôte grillée env 350gr, sauce poivre vert24,00€
- Magret de canard entier env 430gr, sauce miel et thym.....25,00€
(Maison Samaran)
- Magret de canard entier env 430gr, Rossini sauce foie gras28,00€
(Maison Samaran)
- 1/2 magret grillé env 210gr, sauce miel et thym.....16,50€
(Maison Samaran)
- Faux filet de bœuf env 220gr, sauce poivre vert18,50€
- Filet de bœuf env 220gr, Rossini sauce foie gras.....23,50€
- Filet de bœuf nature env 220gr.....20,50€
- Souris d'agneau env 250gr, sauce miel et thym19,50€
- Confit de canard maison, sauce miel et thym.....15,50€
- Civet de canard du chef, sauce marchand de vin16,50€
- Canard à l'orange16,50€
- Aiguillettes de canard grillées env 220gr, sauce miel et thym17,70€
- Saucisses de Toulouse env 220gr.....16,50€
- Onglet de boeuf grillé env 220gr, sauce poivre vert.....17,50€
- Bavette d'ailoyau de bœuf env 220gr, sauce Roquefort AOP17,50€
- Tartare de bœuf préparé par nos soins env 220gr, [Frites maison](#)17,50€
- Raviolis suggestion du chef, [Ratatouille maison](#).....14,50€
- Assiette Végétarienne14,50€
(Légumes, Riz, Gratin de pomme de terre et salade verte)

(Toutes nos viandes sont accompagnées d'un Gratin de pomme de terre maison et de salade verte) (Toutes nos viandes proviennent de la Maison Samaran et Maison de Bœuf)

Nos Accompagnements Maison - 4,50€

-Gratin de pomme de terre maison

Ou -Ratatouille maison

Ou -Frites maison

Nos sauces maison :

Foie Gras de canard- 4,10€

Echalotes- 2,60€

Aïoli- 1,60€

Poivre vert- 3,10€

Miel et thym-2,70€

Roquefort Aop-3,00€

Marchand de Vin- 2,10€

Echalotes confites-2,30€





Nos Poissons:

- Seiche à la plancha en persillade env 230gr.....18,50€
[Origine : Océan Indien]
- Saumon frais grillé env 220gr17,50€
[Saumon Supérieur d'élevage en Norvège, Islande ou Écosse]
- Dorade royale entière grillée env 250gr18,90€
[Élevées en eau de mer, Royaume uni]
- Tartare de saumon avocat env 220gr, Frites maison16,50€
[Saumon Supérieur d'élevage en Norvège, Islande ou Écosse]
- Cabillaud frais rôti env 220gr.....18,10€
[Péché eau mer Atlantique Nord Est, Islande]
- Tataki de thon sauce teriyaki env 220gr, Frites maison17,50€
[Origine: Océan Pacifique]

(Tous nos poissons sont accompagnés de ratatouille maison et de salade verte)

Nos Hamburgers : Accompagnement : frites maison et salade verte.

- **Hambur'gers** : 17,50€
[Steak haché de boeuf, émincés de confit de canard, écrasé de haricots blancs, cheddar, salade verte, tomate, oignon confit, sauce burger, cornichon]
- **Classique** : 16,50€
[Steak haché de boeuf, lardons, cheddar, salade verte, tomate, oignon confit, sauce burger]
- **Végétarien** : 15,50€
[Salade verte, tomate, oignon confit, sauce burger, cornichon, steak végétarien, emmental]



Menu Enfant-10€

1 sirop et Steak haché frites ou Hamburger frites et Glaces ou Dessert du moment

Nos Desserts:

- Croustade des mousquetaires :7,00€
[Pommes et pruneaux, glace vanille et verre d'Armagnac]
- Coupe gasconne (Pruneaux à l'Armagnac)5,50€
- Baba Gascon6,00€
- Cheesecake6,00€
- Fondant au chocolat et glace vanille6,00€
- Citron Colonel (Sorbets de citron Jaune, 4cl vodka).....9,50€
- Dame Blanche (2 Boules de glacées vanille, coulis chocolat noir et chantilly).....8,50€
- Panna cotta.....4,50€
- Coupe de glaces ou sorbets5,00€
[Au choix parfum vanille, chocolat, café, fraise, mangue, citron, cassis, poire]
- Chocolat liégeois (Glace chocolat, chocolat chuad, chantilly maison).....7,10€
- Café liégeois (Glace Café, espresso, chantilly maison).....7,00€
- Soufflé glacé au Grand Marnier7,00€
- Dessert du moment4,50€
- Café gourmand / Thé gourmand.....7,00€/8,50€





Menu Marciac 21€

ENTRÉES

- Salade au chèvre (salade verte, lardons, toasts chèvre), Ou
- Salade du gésiers (salade verte, gésiers confits), Ou
- Poulet pané, salade vert et sauce aioli, Ou -Rillettes de canard maisons
- Salade Océane (Saumon gravlax, Tataki de thon, sauce teriyaki et salade verte), Ou

PLATS

- Confit de canard maison ,Ou -Confit de canard à l'orange maison, Ou
- Saucisses de Toulouse env 220gr, Ou
- Faux filet de bœuf env 220gr, sauce poivre vert, Ou
- Onglet de boeuf grillé env 220gr, sauce poivre vert, Ou
- Bavette d'aloyau de bœuf env 220gr sauce Roquefort AOP, Ou
- Tartare de saumon avocat env 220gr, Frites maison Ou
- Tataki de thon sauce teriyaki env 220gr, Frites maison, Ou
- Tartare de bœuf préparé par nos soins env 220gr, Frites maison.

DESSERTS

- Pana cotta, Ou -Coupe de glaces ou sorbets, Ou -Dessert du moment , Ou
- Chocolat liégeois (Glace chocolat, chocolat chuad, chantilly maison),Ou
- Café liégeois (Glace Café, espresso, chantilly maison)

Menu Sacré coup de fourchette 35€

ENTRÉES

- Foie gras de canard maison au torchon, Ou -Foie frais poêlé sauce au poivre vert, Ou
- Salade Cœurs de canard en persillade (8 cœurs), Ou
- Assiette Gourmande gasconne (Aiguillettes de canard, foie gras de canard, jambon de magret et salade verte), Ou
- Filet de rouget en persillade et vierge de légumes (env 120 gr), Ou
- Assiette de jambon (Jambon serrano et jambon de magret canard), Ou
- 12 Escargots farcis

PLATS

- Cassoulet du chef (saucisse de Toulouse et confit de canard), Ou
- Magret de canard entier env 430gr, Ou -Entrecôte grillée env 350gr sauce poivre vert, Ou
- Filet de bœuf env 220gr Rossini sauce foie gras, Ou
- Dorade royale entière grillée env 250gr, Ou
- Cabillaud frais rôti env 220gr



Fait Maison



Menu Auch 29€

ENTRÉES

- Salade gasconne (salade verte, foie gras, noix et jambon de magret), Ou
 - Foie frais poêlé sauce au poivre vert, Ou
 - Tempura de gambas, sauce tomate, Ou
- Salade Océane (Saumon gravlax, Tataki de thon, sauce teriyaki et salade verte), Ou
 - Œuf Poché, poêlée de champignons de Paris et sauce foie gras, Ou
- 6 escargots farcis, Ou -Salade Cœurs de canard en persillade (6 cœurs), Ou

PLATS

- Cassoulet du chef (confit de canard et saucisse de Toulouse), Ou
 - 1/2 magret de canard grillé env 210gr, Ou
 - Faux filet de bœuf env 220gr sauce poivre vert, Ou
- Tartare de bœuf préparé par nos soins env 220gr, Frites maison Ou
- Confit de canard maison, Ou -Confit de canard à l'orange maison, Ou
 - Civet de canard du chef, sauce marchand de vin, Ou
- Aiguillettes de canard grillées env 220gr sauce miel et thym, Ou
 - Saucisses de Toulouse env 220gr, Ou
 - Souris d'agneau env 220gr sauce miel, Ou
 - Seiche à la plancha en persillade env 220gr, Ou
- Saumon frais grillé env 220gr, Ou -Tartare de saumon avocat env 220gr, Frites maison Ou
- Cabillaud frais rôti env 220gr, Ou --Tataki de thon sauce teriyaki env 220gr, Frites maison, Ou

DESSERTS

- Croustade aux pommes-pruneaux maison et glace vanille, Ou
 - Coupe gasconne (pruneaux à l'armagnac), Ou
 - Fondant au chocolat et glace vanille, Ou
 - Coupe de glaces ou sorbets, Ou
- (Au choix parfum vanille, chocolat, café, fraise, mangue, citron, cassis, poire)
- Chocolat liégeois (Glace chocolat, chocolat chuad, chantilly maison), Ou
 - Café liégeois (Glace Café, expresso, chantilly maison), Ou
 - Baba gascon , Ou -Cheesecake