

MENU

Entrée + plat + dessert	32
Entrée + plat.....	26
Plat + dessert	24

Cassoulet supplément 5.00 €

Les entrées peuvent être remplacées par les tapas à l'exception des planches

Toutes nos viandes viennent d'Occitanie

Non inclus dans la demi-pension ■

ENTRÉES

Mozzarella panée	10
Servi avec salade, pickles et pignons	
Ceviche de gambas	11
Fumée de poisson, lait de coco, coriandre	
Velouté racine & roquefort	10
Panais, pomme de terre, carotte, navet et mousse roquefort	
Salade de calamars	10
Calamars panés maison, salade, aïoli	

PLATS

Bœuf bourguignon	20
Bœuf basse température en sauce accompagné d'une purée de panais	
Carbonara sauce TRIBE	16
Fregola sarda, œuf parfait, jambon, parmesan, tartufata	
Volaille	18
Suprême de volaille accompagné d'un jus réduit et d'une polenta	
Linguine de gambas sauce arrabiata	17
Option végétarienne (sans les gambas)	13
Cassoulet ■	25
Recette traditionnelle maison – minimum 15 minutes d'attente	

A PARTAGER... OU PAS

Nem de confit de canard	10
Panini jambon, comté, tartufata	10
Calamars panés, chips & aïoli	10
Nuggets de poulet sauce cajun	10
Croque tartufata, comté, jambon.....	10
Planche de fromages	13
Planche de charcuteries	13
Planche mixte	13

DESSERTS

Tiramisu	8
Tarte tatin	8
Mousse au chocolat noir	8
Tarte au citron ■.....	8
Thé ou café gourmand	10

MENU ENFANT / PLAT + DESSERT – 12

STEAK HACHÉ, NUGGETS OU POISSON PANÉ

GLACE OU MOUSSE AU CHOCOLAT