

Nos Salades

Petite..... 13⁵⁰ € **Grande** (plat unique) 21⁵⁰ €

Salade Caesar :

Salade, Tomates, Poulet cuit au miel de Pont-du-Casse, Lardons, Champignons, Crouton à l'ail maison, Parmesan et sauce Caesar.

Salade Océane :

Salade, Tomates, Saumon fumé, Crevettes roses , Surimi, Concombre, Noix de St Jacques et Vinaigrette citronnée et Mayonnaise maison.

Salade Campagnarde :

Salade, Tomates, Oignon, Maïs, Roquefort, Emmental, Noix, Parmesan, Pétales de Jambon de pays et Vinaigrette maison.

Salade Agenaise :

Salade, Tomates, Maïs, Gésiers de volaille, Croutons, Pruneaux, toast de Foie gras mi-cuit et Vinaigrette maison.

Nos Viandes et Poissons au feu de bois

Viandes Françaises

Magret de Canard entier (env.350 grs) 22⁵⁰ €

Entrecôte (env.400 grs) 23⁵⁰ €

Côte de Bœuf (1kg minimum) pour 2 pers 57⁰⁰ €

(Blonde d'Aquitaine, Limousine ou Charolaise selon arrivage)

Bar entier (env.400 grs) 21⁵⁰ €

Tous nos Plats sont accompagnés de Salade et Frites maisons

(Pommes de Terre et Salades cultivées en Lot-et-Garonne)

Pour les Petits (*enfant <10 ans*) : 13⁵⁰ €

mini Entrecôte OU demi Magret OU Beignets de calamars avec frites/salade + 1 boule de glace au choix en dessert

Nos Desserts

Coupe de Glaces Artisanales (2boules) 6⁵⁰ €

Crèmes glacées :Vanille, Chocolat mild, Chocolat intense, Café, Menthe copeau Chocolat,

Caramel beurre salé, Pistache, Rhum raisin, Coco,

Sorbets : Fraise, Framboise, Mangue, Citron vert, Cassis.

Suppléments : chantilly 0.50€ sauce Chocolat 0.50€ Boule supplémentaire 2,50€

Coupes Spéciales (2boules) 8⁵⁰ €

Colonel, Pruneaux Armagnac, After Eight, Café liégeois

Notre fameuse Brioche Perdue 7⁵⁰ €

et sa boule de glace au Choix

Profiteroles au Chocolat (3choux) 9⁹⁰ €

Assiette de Fromages 7⁵⁰ €

Irish Coffee 7⁵⁰ €