

Les planches à partager

### LA GASCONNE 17€ /PERS

- Magret de canard séché \*
  - Melon de Lectoure
  - Rillettes d'Oie médaille d'argent \*
  - Duo de fromages du Pays
  - Fritons de canard \*
  - Tomates cerises du marché
- \* Maison GERSEMENT BON !



### LA BASQUE 12€ /PERS

- Fromage de brebis
- Jambon de Bayonne
- Cerises au vinaigre
- Terrine au piment d'Espelette
- Saucisse Txirula au piment d'Espelette
- Tartines de piperade des Filles

### LA PROVENÇALE 12€ /PERS

- Trio de tapenades des Filles
- Toasts de pain grillé et gressins
- Jambon Speck
- Panisses au romarin des Filles
- Olives provençales
- Poivrons marinés des Filles

### LA FOIE GRAS 15€ /PERS

- Foie gras \* cuisiné mi cuit par les Filles
  - Chutney de pommes
  - et Confit d'oignons des Filles
  - Assortiment de pains gourmands
- \* La Ferme des Mouliots



### LA PLANCHE DES MINIS 6€

- Tomates cerises
- Frites
- Duo de dés de fromages
- Nuggets de poulet OU Croque monsieur



### CUP DE FRITES 3.60€ /PERS

- Sauce au choix ;
- Ketchup / Moutarde / Barbecue



La cheffe pâtissière SA PÂTISSÈ vous propose :

- Fondant au chocolat..... 6,00 €
- Coupe de fraises..... 6,00 €
- Choux citron meringué..... 6,00 €

Les glaces :

- MAGNUM .....3,00 €
- Amande/Double Caramel/Double Chocolat
- PIRULO, Glace à l'eau.....3,00 €

Les desserts

SIMPLICITÉ - CONVIVIALITÉ - TERROIR



Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la caisse.