

# MENU

## ENTRÉES

Salade de chèvre chaud **11€**  
*Salade de fromage de chèvre chaud, noix et vinaigrette balsamique*

Pissaladière **14€**  
*Tarte fine aux oignons, anchois et olives*

Terrine de foie gras **8€**  
*Foie gras en terrine, accompagné de pain grillé et de confiture d'oignons*



## PLATS PRINCIPAUX

Bouillabaisse **20€**  
*Soupe de poisson provençale, servie avec du pain grillé et de la rouille*

Cassoulet **16€**  
*Plat du sud-ouest à base de haricots, saucisse, confit de canard et porc*

Filet mignon **18€**  
*Filet de porc grillé, servi avec une sauce au poivre et des pommes de terre*

Confit de canard **16€**  
*Cuisses de canard confites, servies avec des pommes de terre sautées et de la salade verte*

## DESSERTS

Profiteroles **7€**  
*Choux fourrés de glace à la vanille, arrosés de sauce au chocolat chaud*

Tarte aux fraises **6€**  
*Tarte sucrée aux fraises et crème pâtissière*

Mousse au chocolat **6€**  
*Dessert léger et aérien, à base de chocolat noir et de crème fouettée*

## BOISSONS

Vin rouge **5€**  
*Sélection de vins français de différentes régions*

Kir **6€**  
*Apéritif à base de crème de cassis et de vin blanc*

Café **2€**  
*Café expresso ou allongé*