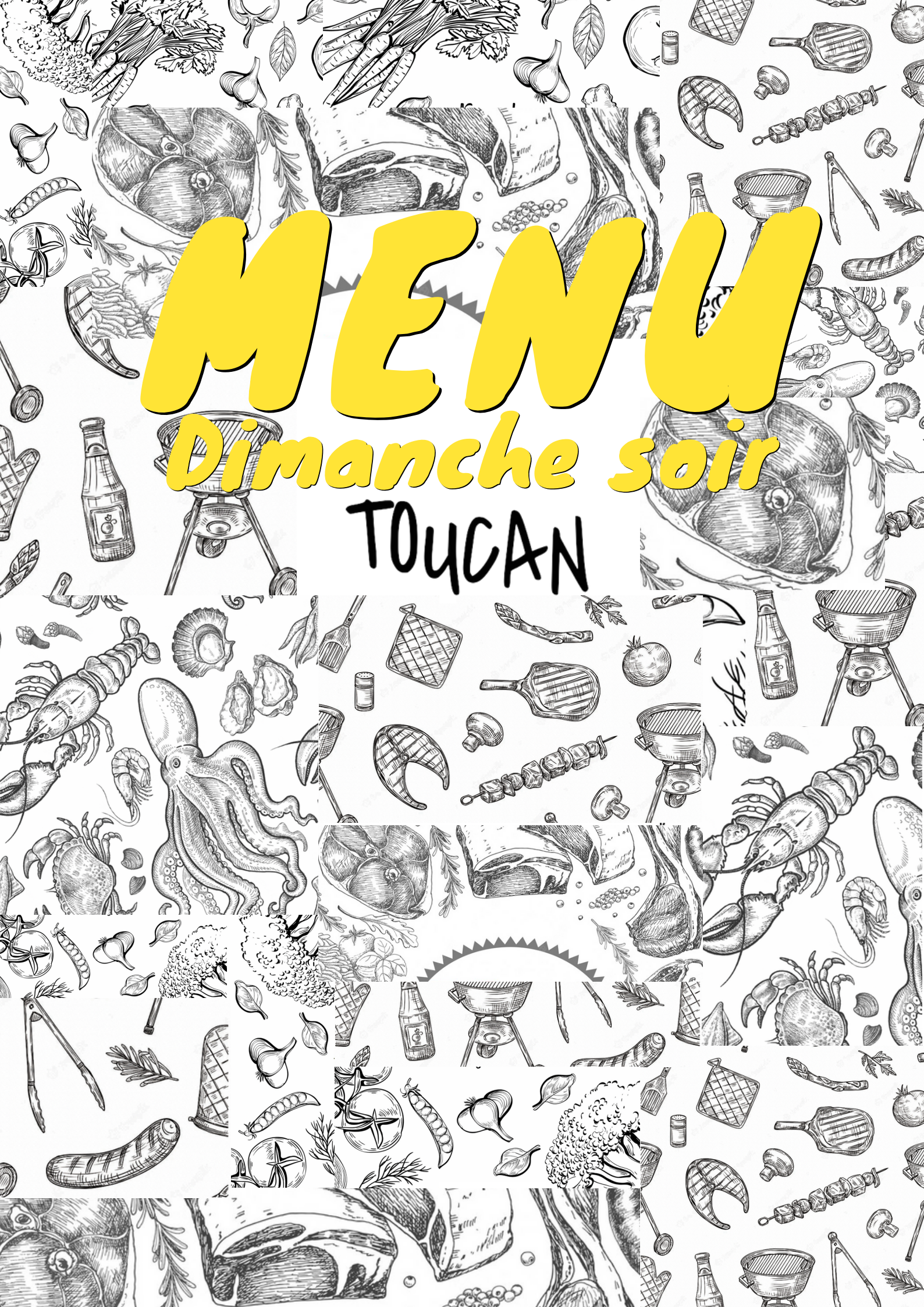
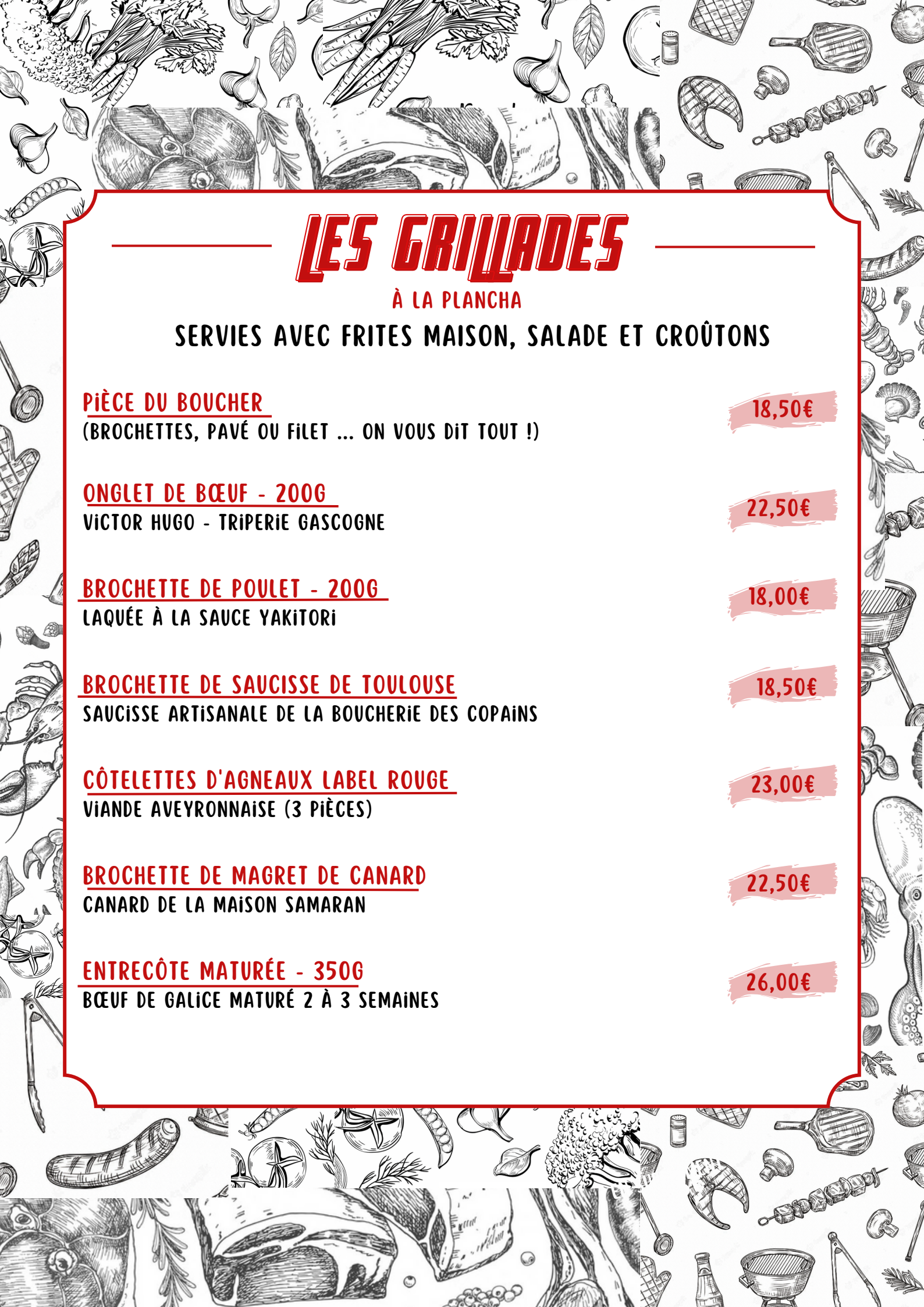




MENU

Dimanche soir

TOUCAN



LES GRILLADES

À LA PLANCHA

SERVIES AVEC FRITES MAISON, SALADE ET CROÛTONS

PIÈCE DU BOUCHER

(BROCHETTES, PAVÉ OU FILET ... ON VOUS DIT TOUT !)

18,50€

ONGLET DE BŒUF - 200G

VICTOR HUGO - TRIPERIE GASCONE

22,50€

BROCHETTE DE POULET - 200G

LAQUÉE À LA SAUCE YAKITORI

18,00€

BROCHETTE DE SAUCISSE DE TOULOUSE

SAUCISSE ARTISANALE DE LA BOUCHERIE DES COPAINS

18,50€

CÔTELETTES D'AGNEAUX LABEL ROUGE

VIANDE AVEYRONNAISE (3 PIÈCES)

23,00€

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD

CANARD DE LA MAISON SAMARAN

22,50€

ENTRECÔTE MATURÉE - 350G

BŒUF DE GALICE MATURÉ 2 À 3 SEMAINES

26,00€

Assortiment végétarien

TAPAS OU ENTRÉE

ARDOISE DE CHARCUTERIES IBÉRIQUES

CHORIZO DOUX, JAMBON DE PAYS, COPPA, FOUET ET SAUCISSON

~~15,00€~~

PLANCHE DE FROMAGES

CABÉCOU, TOMME DE BREBIS, BRIE, ROQUEFORT, COMTÉ

~~15,00€~~

TERRINE DE FOIE GRAS MARBRÉ AUX PISTACHES

TERRINE MAISON SAMARAN ET TOASTS

~~9,50€~~

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR

PROVENANCE DE L'ORNE EN NORMANDIE

~~11,00€~~

DIPS DE POULET PANÉS

POULET MAISON SAMARAN ET PANURE MAISON

~~9,50€~~

TRANCHE DE FOIE GRAS FAIT MAISON

FOIE GRAS DU GERS, TOASTS ET CHUTNEY D'OIGNONS

~~14,50€~~

BOL DE SALADE COMPOSÉE

ASSIETTE DE FRITES OU PATATAS BRAVAS

~~5,00€~~

~~7,50€~~

MENU ENFANT

12,00€

BOISSON : SIROP À L'EAU

PLAT : STEAK HACHÉ OU DIPS DE POULET
SERVI AVEC FRITES ET SALADE

DESSERT : GLACE ENFANT

LES SALADES ET BURGERS

SALADE CÉSAR

Assortiment végétarien

SALADE ROMAINE, CROUSTILLANTS DE POULET PANÉS LABEL ROUGE, ŒUFS, ANCHOIS, OIGNONS, PARMESAN ET TOMATES SÉCHÉES

16,90€

SALADE BURRATA

BURRATA, TOMATES CŒUR DE BŒUF, PESTO ET CRUMBLE DE PARMESAN

16,50€

TARTARE DE BŒUF

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE FAIT AU COUTEAU, GRESSIN, FRITES ET SALADE

16,50€

BURGER BŒUF

BŒUF DU BOUCHER, BUNS AU SÉSAME DE LA MAISON BEAUHAIRE, CHEESE, TOMATE, OIGNONS CONFIS ET SAUCE DU CHEF - FRITES & SALADE

17,50€

*DOUBLE STEAK

*SUPPLÉMENT CHEDDAR

+4€

+2,5€

BURGER CHICKEN

POULET CROUSTILLANT, BUNS AU SÉSAME DE LA MAISON BEAUHAIRE, CHEESE, TOMATE, OIGNONS CONFIS ET SAUCE DU CHEF - FRITES & SALADE

17,50€

*DOUBLE CHICKEN

*SUPPLÉMENT CHEDDAR

+4€

+2,5€

SAUF
RUPTURE
DE STOCK

LES DESSERTS

8,50€

MOUSSE AU CHOCOLAT
CACAO 70%

CRÈME DE CITRON
REVISITÉE EN VERRINE

LE TIRAMISU
TIRAMISU GRANOLA

BANOFFEE AUX SPÉCULOOS
REVISITE EN VERRINE

CROUSTADE AUX POMMES
SERVIE CHAUDE AVEC SA BOULE DE GLACE
VANILLE DE MADAGASCAR & CHANTILLY

CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND (+1€)
TRILOGIE DE VERRINES

NOS GLACES ARTISANALES

TOUTES NOS GLACES SONT BIO ET FABRIQUÉES À BLAGNAC
CHEZ BARRELLE



CRÈMES GLACÉES : POT DE 120 ML 5,50€

CHOCOLAT NOIR 70%
VANILLE DE MADAGASCAR
FLEUR D'ORANGER PISTACHE



SORBETS : POT DE 120 ML 5,50€

MANGUE PASSION
CITRON JAUNE DE SICILE
FRAISE

GLACE ENFANT 3,00€