

Nos Apéritifs

❖ Pêché de l'Eden, Muscat, Suze, Campari, Porto, Martini	3€20
❖ Bière pression Stella	3€20
❖ Bière pression Leffe ou Hoegaarden	3€80
❖ Jus de fruits	3€20
❖ Ricard, Pastis (2cl)	2€30
❖ Kir mûre, cassis, pêche ou violette (10cl)	2€50
❖ Flûte Gaillacoise	3€60
❖ Kir Royal mûre, cassis, pêche ou violette (10cl)	5€40
❖ Coupe de Champagne	5€00
❖ Américano Maison	5€50
❖ Martini Gin ou Vodka Martini (4cl)	5€00
❖ Whisky	5€00
❖ Baby	3€00
❖ Whisky coca (12cl)	6€00
❖ Baby coca (10cl)	4€00
❖ Jack Daniels (4cl)	6€00

Nos Boissons chaudes

Café ou Déca	1€50	Noisette	1€60
Café arrosé	2€50	Grand crème	3€00
Capuccino	3€20	Chocolat chaud	3€00
Thé ou Infusion	2€00	Café ou chocolat Viennois	3€20
Thé ou Infusion Spéciaux	3€20		

(Demandez notre carte de boissons)

Nos entrées

- ❖ **Le Rugbrod « la sandwich ouvert à la Danoise » *** 11€90
(Pain de seigle aux fruits secs, crème cheese, pickles et légumes croquants, haddock)

- ❖ **L'œuf cocotte meurette en nid de pain *** 12€80
(Farce de pleurotes et chips de poitrine grillée)

- ❖ **L'os à moëlle *** 8€90

- ❖ **La Gersoise** (croutons et gésiers de canard) 10€60

- ❖ **L'automne bowl *** 12€60
(Brousse, mesclun, carottes oubliées marinées à la mandarine, champignons, figues, noix, raisins, conté)

- ❖ **Velouté de courge** aux éclats de châtaignes, huile de pépins * 8€90

- ❖ **La salade tout canard *** 14€90

- ❖ **Le classe-croute de volaille façon boudin *** 13€90
(Conté crème de vin jaune)

- ❖ **Foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignons *** 14€70

* Plats fait Maison

Nos poissons

- ❖ **Filet de maquereau** au confit de fenouil, feuilleté sésame* 13€20
- ❖ **Raviole ouverte de saumon** à la Finlandaise « Le Lohikeitto »* 14€50
- ❖ **Sauté minute de St Jacques** flambées au Whisky * 14€90
- ❖ **Steak d'espadon grillé**, beurre maitre d'hôtel * 15€70

Nos viandes

- ❖ **Médailon de volaille** farcie aux cèpes, crème Franc-Comtoise* 13€90
- ❖ **Burger du moment** * 12€80
- ❖ **Tagliatelle**, crème champignons des bois, salsa bacon fumé * 14€50
- ❖ **Crumble de canard** * 15€80
Poire, châtaigne, noix, sauce vendange à l'Armagnac
- ❖ **Tournedos de Mignon** de porc jus à l'ail fumé * 14€10
- ❖ **Entrecôte et son os à moelle** * 17€20
- ❖ **Entrecôte et son Camembert** * 17€50
- ❖ **Cassoulet gratiné** 14€90
- ❖ **Supplément sauce (Béarnaise, Roquefort, poivre)** 1€20

* Plats fait Maison

(Origine de nos viandes bovines : Europe et Amérique du Sud)

Nos desserts

- ❖ **Garçon ! J'ai renversé mon café *** 6€70
- ❖ **Sensation Mont Blanc *** 6€90
(Biscuit châtaigne, Mousse marron, meringue, crème de marron)
- ❖ **Infiniment chocolat *** 6€90
(Joconde, fraîcheur choco, ganache chocolat blanc, glaçage rocher)
- ❖ **Douceur régressive « la traditionnelle tarte aux pommes » *** 6€50
- ❖ **Crêpe Suzette *** 6€70
(Caramel aux agrumes, crème glacée vanille bourbon)
- ❖ **Café gourmand *** 6€90
- ❖ **Coupe gourmande *** 10€00
- ❖ **Profiteroles au chocolat chaud *** 6€90

Nos glaces à 6€90

- ❖ **Liégeois ou Dame Blanche ou Banana Split ou Poire Belle Hélène**
- ❖ **Colonel ou Williamine ou Iceberg ou Normande**

- ❖ **Glace 1 boule 1€60 Glace 2 boules 2€90 Glace 3 boules 3€90**
(Vanille, fraise, chocolat, pistache, café, caramel, crème brûlée, noix de coco, tarte citron, tiramisu, rhum raisin, cassis, framboise, cerise, passion, citron vert, pomme, pêche, poire)

* Plats fait Maison

Menu à 22€00

L'automne bowl *

Ou

Salade Gersoise *

Médailon de volaille farci aux cèpes *

Ou

Poisson du moment *

Selon arrivage

Dessert du moment *

Menu à 27€00

Apéritif maison

Foie gras de canard mi-cuit *

Ou

Le Rugbrod *

Emincé de magret de canard jus à l'ail *

Ou

Steak d'espadon grillé *

Dessert du moment *

* Plats fait Maison

Menu du jour à 11€80

Entrée du jour *

Ou

Plat du jour *

Dessert du jour *

Café

(Servi uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés)

Menu du jour à 14€90

Entrée du jour *

Plat du jour *

Dessert du jour *

Café

Assiette Rapide à 10€50

Pièce de bœuf grillé accompagnée de
frites et salade *

Café

Assiette Rapide de la Mer à 10€50

Poisson du jour sauce gambas
accompagné de riz et salade *

Café

(Servi le midi et le soir du lundi au vendredi sauf jours fériés)

Menu bout de Chou à 6€80

Steack haché, frites et salade

Ou

Beignets de poisson, frites et salade

Dessert

(Pour les enfants de moins de 10 ans)* Plats fait Maison