



1 PLAT + 1 DESSERT, VIN OFFERT : 15 EUROS ( uniquement le midi en semaine)  
1 ENTREE + 1 PLAT + 1 DESSERT, VIN OFFERT : 20 EUROS

### **ENTREES**

Salade de tomate et oignons de Trébons, croustillant au parmesan.  
Petite quiche de poivrons confits, biscuits salés au fromage et coulis de basilic.  
Simples cogollos "coeur de sucrine" aux piquillos et aux anchois.  
Salade de pâtes chinoises aux crevettes et émincée de poulet mariné .

### **PLATS**

Wock de moules de bouchot simplement marinières aux grosses frites maison.  
Marmite de daube de boeuf cuite à l'ancienne aux olives noires et pommes de terre.  
Pastilla de poissons aux fines herbes et crème de curry, riz blanc au beurre salé.  
Tarte feuilletée de Boudin de chez sabathié aux pommes moutardées.

### **DESSERTS**

( Merci de commander au début du repas )

Assortiment de fromages des Pyrénées, pain chaud aux noix et gelée de piment d'espelette.  
Crumble du moment aux pommes du jardin, arlette aux épices.  
Ultra crémeux de chocolat blanc au wasabi, guimauves tagada et biscuit chocolat.  
Carré de figue façon "figolu", sorbet fromage blanc à la réglisse.  
Café gourmand.