



La Carte Bistro

Élaborée par notre chef Ludovic Huwette



Le goût de la passion...



Apéritifs & digestifs



<i>Ricard/Pastis</i> servi avec eau Purezza 2 cl	3
<i>Manzana</i> 4 cl	3
<i>Malibu</i> 4 cl	3,50
<i>Suze</i> 6 cl	3,50
<i>Campari</i> 6 cl	3,50
<i>Martini</i> Blanc/Rouge 6 cl	3,50
<i>Porto Rouge</i> 8 cl	3,50
<i>Pineau des Charentes</i> 8 cl	3,50
<i>Muscat</i> 8 cl	3,50
<i>Kir</i> 12 cl Mûre/Cassis/Pêche/Framboise/Orange	3,50
<i>Get 27/31</i> 4 cl	4
<i>Soho</i> 4 cl	4
<i>Bailey's</i> 4 cl	4
<i>Cassagnac</i> 4 cl	4,50
<i>Floc de Gascogne</i> Blanc/Rosé 8 cl	5
<i>Lillet</i> Blanc/Rouge 8 cl	5
<i>Eau de Vie</i> Poire/Prune 4 cl	5
<i>Coupe de champagne</i> 12 cl	7
<i>Pousse Rapière</i> 12 cl	7
<i>Cognac Hennessy</i> 4 cl	7
<i>Armagnac 20/20</i> 4 cl	7
<i>Armagnac Hors d'âge</i> 4 cl	8
<i>Kir Royal</i> 12 cl	8

Rhums

<i>Rhum 3 rivières Ambré</i> 4 cl	3,50
<i>Rhum Baccardi</i> 4 cl	4
<i>Rhum Havana 7 ans</i> 4 cl	5
<i>Rhum Don Papa</i> 4 cl	6
<i>Rhum Diplomatico</i> 4 cl	7

Whiskies

<i>Whisky Jameson</i> 4 cl	4
<i>Whisky Jack Daniel's</i> 4 cl	5
<i>Whisky Glenfiddich 12ans</i> 4 cl	5
<i>Whisky Glenfiddich 15ans</i> 4 cl	7
<i>Whisky Nikka</i> 4 cl	8,50

Vodkas

<i>Vodka Absolut</i> 4 cl	3,50
<i>Vodka française Grey Goose</i> 4 cl	7

Gins

<i>Gin Bombay</i> 4 cl	3,50
<i>Gin Français Citadelle</i> 4 cl	4,50
<i>Gin Christian Drouin</i> 4 cl	8,50

Tequila

<i>Tequila El Jimador</i> 4 cl	3,50
--------------------------------------	------



Nos Cocktails avec alcool

Mojito 9 cl Rhum, Menthe, Sucre de canne, Citron vert, servi avec eau gazeuse Purezza	8
Cosmopolitan 12 cl Vodka, Cointreau, Jus de cranberry, Jus de citron vert	8
Gin Fizz 12 cl Gin, Citron, Sucre de canne, Eau gazeuse	8
Bloody Mary 12 cl Jus de tomate, Vodka, Citron, Tabasco, Worcestershire, Sel, Poivre	8
Margarita 10 cl Cointreau, Téquila, Citron vert	8
Téquila Sunrise 20 cl Téquila, Jus d'orange, Grenadine	8
Américano 7 cl Martini rouge et blanc, Campari, Gin.....	9



Nos Cocktails sans alcool

Apple Mojito 14 cl Jus de pomme, Menthe, Citron, Sucre de canne.....	6
Punch sans alcool 12 cl Orange, Ananas, Grenadine	6



Softs

Sirop servi avec eau Purezza Citron / Fraise / Grenadine / Kiwi / Menthe / Pêche / Orgeat	2
Orangina/Schweppes 25 cl.....	3,50
Ricqlès/Fuze-tea pêche 25 cl.....	3,50
Coca-Cola/Coca-Cola Zéro 33 cl	3,50
Limonade 25 cl.....	3,50
Diabolo 27 cl	3,70
Jus de fruits ARTISANAUX 25 cl "Charles Papillon" Pêche de Vigne / Pomme / Tomate / Framboise / Poire William's / Orange / Abricot	4,50
Orange/Citron pressé	5



Nos Boissons Chaudes

Accompagnées d'un chocolat
de la Chocolaterie La Cigale à Nérac

Expresso/Noisette/Déca/Allongé	1,70
Chocolat Chaud	3
Double Expresso	3,40
Capuccino/Viennois/Grand crème ..	3,50
Thé/Infusion	3,50



Bières Pression



Heineken

Notes fruitées et houblonnées

Galopin 15 cl.....	1,70
Demi/Panaché (Bière, Limonade) 25 cl.....	2,80
Bière pression + Sirop 25 cl.....	2,90
Monaco 25 cl (Bière, Sirop de grenadine, Limonade)	3
Picon Bière 25 cl.....	3,30
Pinte 50 cl.....	5,40

Affligem Blonde

Notes de mirabelle et de fruits mûrs, pointe de fleurs d'acacia, miel et pain d'épices

Demi 25 cl.....	3,50
Pinte 50 cl.....	6,50

Bières Artisanales



5 bières, 5 univers 33 cl (40240 Vielle-Soubiran)	5
--	---



BRASSERIE DE
LUGAZAUT



Bières Bouteilles



Desperados 33 cl

Arôme téquila, subtiles notes d'agrumes et de citron

5

Edelweiss 33 cl

Notes herbes des montagnes, parfums fruités et acidulés.....

5

Pelforth brune 33 cl

Miel, caramel, café et épices.....

5

Mort Subite Kriek 33 cl

Cerises fraîches, bien mûres.....

5



Les Eaux



PUREZZA

L'EAU DE TABLE MICROFILTRÉE QUI VA VOUS ÉTONNER !!

Eau plate / Eau gazeuse

La petite 35 cl.....

2

La grande 75 cl.....

3

Demandez notre Carte des Vins



Du lundi au vendredi



Les Formules du Midi



PLAT DU JOUR.....	12
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT	15
MENU COMPLET	17

Au choix parmi 2 entrées / 2 plats / 2 desserts (voir tableau) + Potage

Nos menus du jour sont renouvelés quotidiennement



FORMULE EXPRESS (servis en même temps).....	13,50
--	-------

Salade de bleu aux noix

Hampe de Bœuf ou Hampe de cochon noir de Duroc de Batallé + Frites Maison

FORMULE EXPRESS +	13,50
--------------------------------	-------

Formule express + Dessert du jour

Hors dimanches et jours fériés



Menu soir et week-end



Voir tableau.....	22
-------------------	----

- 12ans / Salle de jeu à disposition



Le Menu Enfant



Sirop avec notre eau Purezza
Aiguillette de Poulet pané ou Cabillaud pané
Frites maisons ou Légumes du jour
Glace 1 boule ou Mousse au Chocolat

.....	10,50
-------	-------

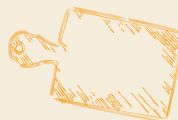


Planche campagnarde

Jambon de Bayonne, Filet mignon de porc fumé au bois de hêtre, Rillettes de poulet, Fromage de brebis, Pesto de tomate19

Plateau de Fromages

Mimolette vieille Label Rouge , Saint-Marcellin exception , Fourme d'Ambert, le Cabécou du Périgord, Confit abricot-cumin19

La danse des Canards

Foie gras mi-cuit au piment d'Espelette, Foie frais pôlé, Magret fumé, Rillettes de canard de la ferme du Tilhet 40290, Confit cranberries/fruits rouges..... 23



✓ Potage du jour	5
Entrée du jour	6
Pounti Auvergnat aux pruneaux	7
Ris de veau et son crémeux au Floc de Gascogne	9
Méli-mélo de Calamar Patagonico et Couteaux à la plancha Persillade	9
Os à moelle gratiné "Plus c'est long, plus c'est bon : 25 minutes d'attente" Fleur de sel Salies-de-Béarn, Moutarde au miel et ses toasts.....	10
Omelette du moment aux œufs fermiers BIO.....	Prix variable

*Veillez nous excuser si toutefois il nous manquait des produits de la carte,
nous mettons un point d'honneur à utiliser des produits frais, de qualité et de saison.*



Nos Belles Salades



Salade Gourmande dans sa tulipe

Éffiloché de Canard, Gésiers, Magret fumé, Oignons frits,
Segments d'agrumes, Tomates cerises, Mesclun..... 16

Salade César

Poulet croustillant, Parmesan, Champignons,
Croûtons aux herbes, Lard paysan fumé..... 16



Nos Burgers



Frites maison / Huile composée de pépin de raisin

Burger Landais

Magret d'aiguillette de Canard, Foie gras, Brebis,
Chutney oignon rouge/poire/coing aux épices, Frites maison.....19

✓ Burger Végétarien et frites de Patate douce

Pain foccacia, Tomate séchée, Galette façon falafel ,
Crème de betterave à la framboise19



Nos Viandes



<i>Tartare de bœuf</i> au couteau.....	18
<i>½ Magret</i>	13
<i>Magret de Canard entier</i>	19
<i>Entrecôte 250g</i> (Occitanie)	22
<i>T-bone de veau 300g</i> et sa fondue d'échalotes.....	25
<i>Souris d'agneau</i> confite à l'ail et au romarin	25

Nos grillades sont accompagnées de frites maison / huile composée de pépin de raisin et d'une salade composée

Nos plats sont accompagnés de légumes du jour qui changent quotidiennement et selon la saison

Nos Sauces au choix :

Roquefort / Crème d'ail noir / Crème de chorizo



Nos Poissons



Selon arrivage

<i>Poisson du jour</i>	17
<i>Filet de Carrelet à l'italienne</i>	18
<i>Bar rôti aux Herbes</i> Sauce vierge Polenta crémeuse aux Myrtilles	19



Nos Desserts



<i>Yaourt maison</i>	4
<i>Dessert du jour</i>	6
<i>Pudding de l'Auberge</i> et ses coulis de caramel beurre salé, fruits rouges.....	7
<i>Mousse Chocolat au Mascarpone</i> et segments de clémentine	7
<i>Baba au Rhum</i>	8
<i>Verrine Tarte au Citron meringuée</i>	8
<i>Cannelés Grand Marnier</i> façon profiteroles.....	9
<i>Café ou Thé Gourmand</i> assortiment de desserts du moment.....	9
<i>Irish ou French Coffee</i> 12 cl.....	9
<i>Glace Artisanale "Mon Petit Glacier"</i>	
Vanille Bourbon, Chocolat, Café Arabica du Brésil, Pistache de Californie, Caramel + Sel de Camargue, Rhum + Raisins, Menthe + Chocolat, Praliné, Poire, Fruits rouges, Mangue, Myrtille, Citron Jaune de Sicile, Pruneaux + Armagnac.	
1 boule	2,50
2 boules	4,50
3 boules	6



Et aussi...



Découvrez également nos services **Traiteur**





Lieu-dit "La Croûte de Pin" - 40310 RIMBEZ-ET-BAUDIETS

Tél. 05 58 85 78 76