

Pour déjeuner ce midi Marjorie Dufau vous propose :

Le menu de l'ardoise :

Le plat du jour à 9€

L'entrée et le plat ou le plat et le dessert avec $\frac{1}{4}$ de vin rouge ou rosé de la maison à 11,5€

Le menu complet (entrée, plat, dessert) avec $\frac{1}{4}$ de vin rouge ou rosé de la maison à 14€

Les morceaux choisis du boucher à 13€ :

Le boucher chaud :

La pièce de bœuf du moment avec frites ou légumes,
une salade aux noix
et un verre de vin rouge de la maison

Le boucher froid :

Les 200g de steak tartare, préparé par nos soins, ou par vous-même,
frites ou légumes, une salade aux noix
et un verre de vin rouge de la maison

Le menu enfant à 8€ :

Steak, frites, glaces 2 boules, sirop à l'eau

Nos boissons :

Pression Pelfort blonde...2,8€	leffe, Heineken... 3,8€	Desperados...4,5€
Coca, Ice tea, Orangina, Schweppes, jus de fruits, Perrier,	2,5€	Sirop à l'eau, limonade...1,5€
Evian 1l...3,5€	Badoit 1l...3,7€	San Pellegrino 1l....3,7€
Evian 50cl...2,3€	Badoit 50cl...2,7€	San Pellegrino 50cl...2,7€
Café....1,5€	Café Noisette...1,6€	Thé, tisane, chocolat...2,5€

Vin en carafe :

Vin rouge Madiran de chez Laffitte-Teston ou vin rosé de Provence
75cl.....7,5€ 50cl.....5€ 25cl.....2,5€ le verre....1,5€

N'hésitez pas à consulter notre carte du soir

Les entrees :

- La salade de chèvre chaud sur toast et pané, noix, pomme fruit et vinaigre balsamique 7€
Brouillade d'œufs aux fines herbes et lard croustillant 6€
Saladine de poireaux et jambon de pays 8€
Un bouquet de crevettes roses, tomate cerise et sauce cocktail à l'estragon 9,5€
L'omelette à la fondue d'oignons, jambon de pays et sa salade verte 6,5€
Le potage Dubarry, petits pains frites 6€
La goûteuse crème de moule safranée 7€

Les plats :

- Le tournedos de canard aux échalotes, sauce marchand de vin et pommes frites 15€
L'escalope de veau milanaise, beurre citronné et spaghetti à la tomate 15€
La cuisse de poulet fermier mijoté à l'oignon, bouquet d'haricots verts et pomme vapeur 13€
La blanquette de veau à l'ancienne, petits oignons et riz blanc 13€
Le club sandwich du comptoir servi avec frites et salade verte 12€
L'escalope de saumon grillé, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive et ciboulette 12,5€
Le pavé de cabillaud cuit meunière et ses légumes sautés 12,5€

Les desserts :

- La salade de fruits de saison, tuile croquante 6,5€
La classique mousse au chocolat maison 6€
Crêpes selon votre goût : chocolat chaud, chantilly ou Grand-Marnier 6,5€
Clafoutis tiède aux pommes, coulis de fruits rouges 6,5€
Le baba au rhum ambré, crème chantilly 7,5€
Un assortiment de quelques gourmandises à déguster avec votre café 6,5€
La coupe glacée rhum raisin, banane fréçinette et amandes grillées 7,5€

Vins au verre :

Dom. Delubac AOC Côtes du Rhône 2004.....	2,8€
Joris Laffitte AOC Madiran 2004.....	2,6€
Château Haut Philippon AOC Bordeaux 2004.....	3€
3em vin du château Fieuzal AOC Pessac-Léognan 2003.....	3,8€
Tariquet VDP, côtes de Gascogne 2004.....	2,2€
L'étoile dom. de Joy VDP côtes de Gascogne 2004.....	2,2€
Dom. de Barroubio AO VDN Muscat 2002.....	4,5€