



Antipasti en entrée ou à partager à l'apéritif

Dans votre assortiment vous retrouverez :

- Les incontournables charcuteries italiennes (Jambon, coppa, mortadelle, pancetta) 8,00€/pers
- Les légumes de saison grillés et marinés
- Les bruschetta gratinées au parmesan

-
- Le **foie gras mi-cuit** et sa touche italienne arrosé au marsala et chutney de tomates confites 10,00€/pers

Les grandes salades

- **L'italienne** : jambon, tomate, mozzarella et caponata 14,50 €
- **La gersoise** : foie gras mi-cuit, magret séché, brochette de cœur, gésiers d'oies confits * 15,50 €

Carpaccio de boeuf

- Le «petit» aux olives et parmesan **ou** basilic et mozzarella 10,00 €
- Le «petit» aux copeaux de foie gras 12,00 €
- Le «grand» aux olives et parmesan **ou** basilic et mozzarella, frites maison et salade 15,00 €
- Le «grand» aux copeaux de foie gras, frites maison et salade 17,00 €



Pasta & risotto

- Penne à l'arrabiata et sa mozzarella croustillante 13,00 €
- Tagliatelles aux gésiers façon carbonara 15,00 €
- Linguines « al gorgonzola », légumes croquants et rose de jambon de Parme 14,00 €
- Risotto de magret aux cèpes, jus perlé au marsala 17,00 €



Tartare

- Un tartare revisité au goût de l'Italie accompagné de ses frites maison et salade 17,00 €



Notre spécialité

- La fameuse poêlée Rimini : Assortiment de poissons et coquillages garni de petits légumes et pommes grenailles 18,00 €
- Et bien sûr une touche gersoise avec la cuisse de canard confite de « chez Péres » et sa poêlée forestière * 16,00 €





Nos viandes

- | | |
|--|---------|
| - Magret de canard entier à la fleur de sel | 19,00 € |
| - Entrecôte à la fleur de sel | 19,00 € |
| - Entrecôte salsa verde | 19,90 € |
| <i>Race viande 350 grs environ avant cuisson</i> | |
| - 1/4 de poulet fermier du Gers grillé | 16,00 € |
| - Côtelettes d'agneau des pyrénées | 19,00 € |
| - Brochettes de cœurs de canard en persillade | |

***Le tout accompagné de salade aux légumes croquants
et d'aubergines parmigiana ou de frites maison à la
graisse de canard***





Nos desserts maison

-Panna cotta fruits rouges ou chocolat ou caramel	5,50 €
-Tiramisu	6,50 €
-Crème brûlée	5,50 €
-Moelleux au chocolat et son coeur coulant	6,50 €
-Tarte fine aux pommes	6,50 €
-Café gourmand	6,00 €

Menu enfants

8,00€

-Sirop, coca ou jus de fruits(pomme, ananas, orange)

-Steak frites

ou

-Pizza enfant

ou

Pâtes carbonara

Glace 2 boules (Chocolat ou fraise ou vanille)



Nos formules du midi (servi du lundi au vendredi sauf jour férié)

Formule du jour

- | | |
|--|---------|
| - Entrée, plat du jour, dessert (verre de vin offert) | 14,00 € |
| - Entrée, plat du jour ou plat du jour, dessert | 12,00 € |
| - Plat du jour | 9,00 € |

Formule business

- | | |
|---|---------|
| -Entrée, plat business, dessert | 17,00 € |
| -Entrée, plat business ou plat business, dessert | 14,00 € |
| -Plat business | 11,00 € |

