



A l'écart des modes éphémères...

Marie et Patrick PETIT y proposent une restauration de tradition, une cuisine "Gastronomique", des plats traditionnels ou régionaux. Tous sont cuisinés "maison" et accompagnés de légumes de saison.

Les produits sont sélectionnés pour leur extrême qualité. Les viandes de bœuf, de canard et de veau proviennent des élevages et abattages Français.

Les poissons peuvent être d'élevage (Daurade, Saumon).

Les charcuteries sont préparées par la Maison GARCIA (Marché Victor Hugo - Toulouse).

Les formules Bistro

Le midi uniquement

Entrée + Plat + Dessert

22 €

Entrée + Plat

Ou Plat + Dessert

20 €

Plat

17 €

Trois entrées, trois plats et trois desserts
au choix vous sont proposés.

Nos prix s'entendent "Toutes Taxes Comprises " (T.V.A. 10%)

Nos prix sont susceptibles de varier en fonction de l'évolution du coût des matières premières.

L'Authentique

Entrée + Plat + Dessert

32,50€

Rillettes d'Oie Maison

o u

Croustillant de chèvre et miel

o u

6 Escargots au Beurre d'Ail

o u

L'entrée du jour

Contre Filet poêlé, Sauce au poivre

o u

Poisson du jour

o u

Civet de Canard

o u

Suggestion du jour

(Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison)

Glaces ou Sorbets

o u

Suggestion du jour

o u

Croustades aux pommes



Nos prix s'entendent "Toutes Taxes Comprises " (T.V.A. 10%)

Nos prix sont susceptibles de varier en fonction de l'évolution du coût des matières premières.

Le Regional

Plat + Dessert

34,00€

Le Véritable Cassoulet du Colombier
au Confit d'Oie
et sa salade aux croûtons à l'ail

La Croustades aux pommes
et
sa boule de glace au Pruneau Armagnac

Notre Cassoulet est entièrement "fait Maison".

Les haricots sont des lingots de Castelnaudary cultivés dans le Lauragais.

Les confits d'oies, cuisinés maison, proviennent des Landes et du Périgord.

La saucisse de Toulouse et "l'andouillette de couennes" sont fabriqués par

la Maison Garcia, charcutiers au Marché Victor Hugo à Toulouse.

Le fameux secret de notre Cassoulet réside dans la composition de notre bouillon.

Notre Cassoulet est servi dans d'authentiques Cassolles, en terre d'Issell,

fabriquées à la main, par la poterie NOT au Mas Saintes-Puelles.



Nos prix s'entendent "Toutes Taxes Comprises " (T.V.A. 10%)

Nos prix sont susceptibles de varier en fonction de l'évolution du coût des matières premières.

Le Prestige

Entrée + Plat + Dessert 44,00€

Panaché de Foie Gras

Ou

Ravioles aux Ecrevisses et Asperges Sauce Crustacés

Ou

Jambon Serrano 9 mois

Ou

Saumon Fumé, Blinis, Crème citron

Le Vrai Cassoulet du Colombier au Confit d'Oie

Ou

Demi Magret de Canard

Ou

Confit de Canard

Ou

Poisson du jour

(Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison)

Croustade aux Pommes

Ou

Moelleux au chocolat

Ou

Le dessert du jour

Ou

La Sélection de Fromages A.O.C.



Nos prix s'entendent "Toutes Taxes Comprises " (T.V.A. 10%)

Nos prix sont susceptibles de varier en fonction de l'évolution du coût des matières premières.

Le Desserts

La Sélection de Fromages A.O.C.	11.00 €
La Croustade aux pommes	9.50 €
La Croustade aux pommes flambées à l'Armagnac	14.00 €
Le Moelleux au chocolat	9.50 €
La Suggestion du jour	9.50 €
Glaces et Sorbets aux choix	7.50 €
Glaces et Sorbets arrosés	11.00 €

Supplément chantilly : 1.50€

Tous nos desserts sont cuisinés maison
(à l'exception des glaces et sorbets).

Réservation de table sur notre site internet.

Consultez notre carte des vins.

Dotée d'une centaine de crus, elle a obtenu "Le Prix Lucien Vanel"
de la meilleure carte des vins régionaux en 2009.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération ».



Nos prix s'entendent "Toutes Taxes Comprises " (T.V.A. 10%)

Nos prix sont susceptibles de varier en fonction de l'évolution du coût des matières premières.

La Carte du Marché

LES ENTREES

La Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit	19.00€
Le Panaché de Foies Gras	30.00€
Le Saumon Fumé à la Crème de Citron Vert	19.00€
Le Jambon Serrano 9 mois	17.00 €
Salade Gourmande	20.00 €
Salade Végétarienne Saisonnière	17.00 €
6 Escargots au Beurre à l'ail	19.00€
12 Escargots au Beurre à l'ail	25.00 €
Ravioles aux Ecrevisses et Asperges Sauce Crustacés	15.00 €
Croustillant de chèvre et miel	14.00 €
Suggestion du jour	14.00 €

LES POISSONS ET COQUILLAGES

Saint-Jacques au Beurre blanc	30.00 €
Poissons du jour	26.00 €
Parillade de la mer (seiche, gambas et poisson du jour)	36.00 €

LES PLATS DE VIANDES ET VOLAILLES

Le Magret de Canard Entier	31.00 €
Souris d'Agneau confite à la Crème à l'ail	31.00 €
Piece Du Bocher, sauce au poivre ou au roquefort	30.00 €
Confit de Canard	24.00 €
Ris de Veau poêlés aux Morilles	30.00 €
Suggestion du jour	22.00 €
Supplément Sauce Maison : poivre ou roquefort	3.00 €

LES GRANDS CLASSIQUES.

Le Véritable Cassoulet du Colombier au confit d'oie	27.00 €
La Poêlée Gasconne au Foie Gras	30.00 €
Salade, aiguillettes de Canard, gésiers, tranches de magret et foie gras	



Nos prix s'entendent "Toutes Taxes Comprises " (T.V.A. 10%)

Nos prix sont susceptibles de varier en fonction de l'évolution du coût des matières premières.