



Menus du jour

Valable du lundi au vendredi hors jours fériés



Notre terrasse l'été

Menu enfant : 10.50 € (jusqu'à 12 ans)

La quiche aux lardons et salade
ou

La salade aux magrets séchés

Le steak haché frites
ou

Le blanc de volaille
sauce à la crème

La coupe glacée au choix
ou

L'assiette de fromages pyrénéens

la surprise

Menu du jour : 14.50 €

Le buffet de hors d'œuvres

Le plat chaud du jour

Le dessert du jour

Formules expresses

Le buffet de hors d'œuvres : 9.50 €

Le buffet + plat du jour : 13.00 €

Le plat du jour + dessert : 12.00 €

Enfant à la carte

Les entrées

La quiche aux lardons et salade 5.00 €

La salade aux magrets séchés 5.00 €

Les plats

Le steak haché frites 6.00 €

Le blanc de volaille à la crème 6.00 €

Les desserts

La coupe glacée (2 boules) 4.00 €

L'assiette de fromages pyrénéens 4.00 €

Les boissons

Le verre de coca-cola 2.50 €

Le verre de grenadine 2.50 €

Le verre de jus d'orange 2.50 €



le restaurant est fermé le dimanche soir

PRIX NETS



Carte du Piedussaut

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Les entrées

L'assiette de saumon, fumé par nos soins.....	8.00 €
L'omelette (jambon, fromage, champignons) frites et salade.....	12.00 €
La salade gersoise (gésiers, magrets séchés, foie gras).....	15.00 €
La salade au chèvre rôti au miel safrané	12.00 €
Le foie gras mi-cuit à l'armagnac et ses toasts grillés	16.00 €
L'assiette de jambon de montagne.....	7.50 €

Les viandes

L'éventail de magret de canard sauce aux cèpes	16.00 €
Le confit de canard du Sud Ouest	15.00 €
L'entrecôte sauce au bleu	16.00 €

Les poissons

Le dos de cabillaud rôti à l'huile vierge	15.00 €
---	---------

Les desserts

Le café ou thé gourmand	7.00 €
La coupe glacée au choix (2 boules)	5.00 €
La brioche "perdue" glace au caramel au beurre salé	6.00 €
L'assiette de fromages pyrénéens	7.00 €
Le parfait glacé à la crème de marron	7.00 €
La coupe glacée à l'armagnac et ses pruneaux confits	7.00 €
Le moelleux au chocolat et sa crème anglaise à la menthe	6.50 €



PRIX NETS



Menus du Pédussaut

Menu terroir : 29 €

*La salade gersoise aux gésiers confits,
magrets séchés et foie gras mi-cuit*

ou

*Le foie gras mi-cuits à l'armagnac
et ses toasts grillés*

*L'éventail de magret de canard
sauce aux cèpes*

ou

*Le dos de cabillaud
rôtie à l'huile vierge*

*La coupe glacée à l'armagnac
et ses pruneaux confits*

ou

L'assiette de fromages des Pyrénées

ou

Le moelleux au chocolat

*suggestion vins : muscadet, colombelle, gaillac,
provence, bourgueil, saumur, Côte du Rhône
(voir carte)*

Menu délice : 26 €

*L'assiette de saumon, fumé par nos soins
ou*

L'assiette de jambon de montagne

L'entrecôte sauce au bleu

ou

Le confit de canard du Sud Ouest

L'assiette de fromages des Pyrénées

ou

Le parfait glacé à la crème de marron

ou

*La brioche "perdue"
glace caramel au beurre salé*

*suggestion vins : muscadet, gaillac, provence,
bourgueil, saumur, St Mont, Côte du Rhône
(voir carte)*

Menu végétarien : 20 €

La salade au chèvre chaud rôti au miel

L'omelette aux herbes et ses accompagnements

La poire pochée au vin rouge

*suggestion vins : Gaillac, Provence, bourgueil,
Saumur, St Mont, fronton, olivettes, buzet,
madiran
(voir carte)*

**Accompagnements : pommes grenailles -
riz - pâtes - salade verte - légumes de saison**

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON



PRIX NETS