

SUR RÉSERVATION



À réserver au moins 24 h à l'avance. Selon disponibilité des produits

CÔTÉ OVIN



La Tarasconnaise est une race ovine rustique française allaitante. Principale race utilisée pour la production de l'agneau des Pyrénées

INCONTOURNABLE ÉPAULE D'AGNEAU	42,00 €
Pour 2 personnes, avec sa garniture du jour ou frites maison et salade	
GIGOT D'AGNEAU	80,00 €
Pour 4 personnes, avec sa garniture du jour ou frites maison et salade	



CÔTÉ PORCIN

Notre porc noir est rustique de race gasconne. La qualité de sa viande se goûte et se voit

INCONTOURNABLE PLUMA	25,00 €
Morceau pris dans l'échine. Avec sa garniture du jour	
INCONTOURNABLE PRESSA	65,00 €
Cœur de l'échine (mini 700g). Pour 2 personnes, avec sa garniture du jour ou frites maison et salade	

CÔTÉ BOVIN



La viande de bœuf est un aliment riche en protéines, des nutriments indispensables

INCONTOURNABLE CÔTE DE BŒUF MATURÉE (choisissez votre pièce)	
Pour 2 personnes, avec sa garniture du jour ou frites maison et salade	
BLACK ANGUS maturée 1 mois minimum 55,00 € / kg RUBIA DE GALICIA maturée 2 mois minimum 72,00 € / kg	

NOUVEAU



FORMULE GUEULETON

INCONTOURNABLE PARILLADA DE NOS PRODUITS À PARTAGER	40,00 € / pers.
Pour 6, 8 ou 10 personnes	
ENTRÉE (1 choix pour toute la table) Assortiment de charcuterie de porc noir OU soupe de garbure	
PLATS Agneau, porc noir, bœuf avec sa garniture du jour ou frites maison et salade	
DESSERTS (1 choix pour toute la table) Tarte myrtilles OU assortiment de fromages	

PENSEZ À RÉSERVER NOTRE SALLE VIP AVEC PRISE DE COMMANDE À TABLE

+ 50,00 €

Contactez-nous