

CARTE du SOIR



L'Ariégeois

Rouzole (farci chair à saucisse et jambon - Spécialité Ariégeoise), Oignons confits, Tagliatelles de Carottes rôties, Pousses d'Épinard, Fromage le Paillès, Crème ciboulette.

Seul: 14€

Le Galina

Suprême de poulet mariné et rôti, Champignons de Paris grillés, Tranches de pommes de terre dorées au four, Compotée de poireaux, Fromage le Prouzic, Sauce tartare.

Seul: 14€

Le "coin-coin" séché

Magret de canard séché (spécialité maison), Oignons rouges, Tagliatelles de carottes rôties, Pousses d'épinard. Fromage le Paillès, Crème ciboulette.

Seul: 16€

Le Végé

Champignons grillés, Tagliatelles de carottes rôties, Pousses d'épinard, Compotée de poireaux, Tranches de pommes de terre dorées au four, Fromage le Paillès, Crème ciboulette.

Seul: 14€

Le Toulousain

Saucisse de toulouse grillée, Champignons de Paris grillés, Oignons cébettes, Pousses d'épinard, Fromage le Paillès, Sauce crème, moutarde et miel.

Seul: 14€

Les Patat'Houst
et leur sauce maison !
3€

Nos boissons

Sodas, eau: 2.50€

Limonade de Fontestorbes: 3,50€

Verre de vin rouge: 5€

Bouteille Vin rouge: 22,50€