

NOS BOISSONS

— APÉRITIFS —

Apéritif maison de saison (10 cl).....	3,20 €
Kir du Pic (10 cl).....	2,80 €
<i>(vin blanc sec + crème de pêche, de cassis ou de myrtille)</i>	
Ricard, Pastis, Baby (2 cl).....	2,80 €
Martini rouge ou blanc (5 cl).....	2,80 €
Floc de Gascogne rouge ou blanc (5 cl).....	2,80 €
Bière pression (25 cl).....	3,20 €
Bière canette (33 cl).....	3,50 €
♥ Notre bière coup de coeur (33 cl).....	4,00 €
Bière pression (50 cl).....	5,60 €
Armagnac (2 cl).....	4,50 €
Coupe de champagne "Nicolas Feuillate" (10 cl).....	5,00 €
Whisky (4 cl).....	5,60 €

— BOISSONS FRAÎCHES —

Sirop à l'eau.....	2,50 €
Coca-cola, Coca-cola light, Nestea,.....	3,00 €
Oasis orange, Oasis tropical, Orangina, Perrier, Diabolo - (33 cl)	
Eau minérale plate (0,5 l).....	2,20 €
Eau minérale plate (1,5 l).....	3,00 €
Eau minérale gazeuse (0,5 l).....	3,00 €
Eau minérale gazeuse (1 l).....	4,00 €

— BOISSONS CHAUDES —

Café expresso, noisette, décaféiné.....	1,90 €
Grand café, chocolat chaud, grand crème.....	3,00 €
Vin chaud.....	3,00 €
Thé, Infusion.....	2,80 €
Cappuccino, chocolat viennois.....	3,50 €



CARTE

Restaurant
DU PIC DU MIDI

— ÉTÉ 2017 —

NOS FORMULES

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 24 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 30 €

ENTRÉES

Rillettes de Porc Noir maison

Salade du Pic

Tourte de Légumes maison

Duo de Charcuteries régionales

(Boudin et Pâté - Charcuterie sans colorant ni conservateur)

PLATS

Accompagnement garniture du jour.

Lasagne de Truite

Axoa de Veau

Risotto aux champignons

Souris d'Agneau

Petits farcis

DESSERTS

Tarte Citrus

Tiramisu Myrtille

Tarte aux fruits de saison

Glace de Philippe Faur, Maître Artisan Glacier

Fromages, brebis-vache de Dominique Bouchait, MOF



*Tous nos plats
sont fait maison.*

MENU ENFANT

Filet de dinde / jambon blanc + Dessert + Boisson **11,00 €**

En cas d'allergie veuillez l'indiquer à votre serveur.

NOS VINS

BLANCS

Côtes de Gascogne "Cuvée du Pic" - IGP/75 cl **10,00 €**

Côtes de Gascogne - Domaine Brumont **12,00 €**

"La Gascogne" Gros manseng - "Sauvignon" - IGP/75 cl

Côtes de Gascogne sec "Joy l'éclat" - IGP/75 cl **12,00 €**

ROUGES

Côtes de Bourg "Beau Bourg" - AOP/75 cl **15,00 €**

Gaillac "Domaine Rotier" - AOP/50 cl **13,00 €**

Côtes de Gascogne "Cuvée du Pic" - IGP/37,5 cl **7,50 €**

Côtes de Gascogne "Cuvée du Pic" - IGP/75 cl **10,00 €**

Rioja Navajas - Vin espagnol - AOP/75 cl **14,00 €**

Pays d'Oc "Le petit pont" - IGP/75 cl **13,00 €**

Madiran "Aydie l'Origine" - AOP/37,5 cl **11,00 €**

Madiran "Aydie l'Origine" - AOP/75 cl **17,00 €**

♥ **Vin coup de cœur** **10,00 €**

ROSÉS

Côtes de Gascogne - Domaine Chiroulet **13,00 €**

"Le temps des fleurs" - IGP/75 cl

Rioja Navajas - Vin espagnol - AOP/75 cl **12,50 €**

♥ **Vin coup de cœur** **10,00 €**

AU VERRE OU EN PICHET

Côtes Catalanes: **2,50 €**

Blanc, Rosé ou Rouge - IGP/17 cl

Côtes Catalanes: **7,00 €**

Blanc, Rosé ou Rouge - IGP/50 cl

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