

Horaires

Lundi, mardi, dimanche,
9h-19h
Mercredi, jeudi, vendredi
et samedi
9h-23h

Menu Bistro

Uniquement le soir
Sauf lundi, mardi & dimanche
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
23,00€
Entrée + Plat + Dessert
26,50€
Entrée
Voir pastille ●
Plat
Voir pastille ● ou bavette
Dessert
Voir pastille ● ou *suppl. 4,50€

Menu du Midi

Sauf week-end & jours fériés
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
16,50€
Entrée + Plat + Dessert suppl. 3,50€
Entrée du Jour ou Charcuterie
Plat du Jour
Dessert du Jour ou Fromage

Menu Pitchoune

9,50€

Enfants de moins de 10 ans
Au choix :
Croquonne / Steak haché /
Poulet croustillant
Frites Maison et Salade
Mousse Choco ou Glace

Nos entrées

- Le Délice de saison** 11€
Accompagnement de saison, burrata
- **L'Hymne de la ferme** 9€
Oeuf parfait, crème de lard fumée
- Le Filet Rosé à la Gravlax** 10€
Saumon gravlax

Nos salades

- | | PETITE | GRANDE |
|--|--------|--------|
| La Gasconne 12€ 18€
Salade, gésiers confits, confit de canard, magret séché, crudités, croûtons | | |
| ● Le Berger de la Core 9€ 16,50€
Salade, fromage du moment, crudités, croûtons | | |
| ● La Cocorico 10€ 16,50€
Salade, poulet croustillant, œuf parfait, oignons frits, crudités, croutons | | |

Les plats

- Avec accompagnement du jour ou frites maison & salade**
1 sauce au choix
- Le Burger du moment** | Boeuf 19,50€, Poulet 18,50€, 18€
 - Le Gascon Confit** 22€
Le confit de canard 100% Artisanal
 - **Le Pavé Rose à la Plancha** Voir ardoise
Le pavé de saumon cuit à la plancha
 - Les Pièces de Viande du Moment** 17€
 - **Le Gratin de Raviole** 16€
Les Ravioles des Grands Goulets 100% Artisanales, comté, emmental, persil
 - **Les Nouilles Végétariennes** 16€
Nouilles aux légumes de saison

Les desserts

- *Suppl. 4,50€ au menu Bistro
- **La Mousse Choco** 7€
 - **Le Fruit Poché (fruit du moment)** 7€
 - La Profiterole au Chocolat*** 9€
Choux, boules vanille, chocolat & chantilly
 - La Brioche Perdue*** 9€
Brioche, boule vanille, caramel & chantilly
 - La Glace ou Sorbet** | 1 boule 2,50€, 2 boules 4,50€, 3 boules 6,50€
Glaces Artisanales Philippe Faure - Parfum au choix :
Vanille bourbon, Caramel, Chocolat Noir, Pistache,
Framboise, Citron, Mangue
Suppl. Chantilly, Chocolat 0,50€
 - Le Chaud Gourmand*** 8,50€
Café/Thé + 1 boule de glace au choix + mignardises
 - Le Digestif Gourmand** 13€
Digestif + 1 boule de glace au choix + mignardises
 - L'Assiette du Berger** 7,50€
Fromage du moment, vache, brebis & chèvre

Vendredi : journée Côte de Boeuf

Voir ardoise

La Planche Ciné



Avec 1 place de ciné

24,00€

Planche XXL:
Salade, Crudités, Tapenade,
Charcuterie, Viande, Frites & Fromage

Nos spécialités à partager

À tous moments

- La Planche Fermière** 16€
Charcuterie des Pyrénées Ariégeoises
- La Planche Bergère** 16€
Fromage du moment
- La Planche MIXXL** 21€
La planche des grands creux !

Voir ardoise pour les spécialités du moment !



Pour nous contacter :

05.62.22.33.36

oguitouquet@gmail.com

Ô'Guitouquet



BISTRO

Prix net - Service compris

Les informations concernant les allergènes sont disponibles à la caisse