

## Horaires

Lundi, mardi, mercredi,  
jeudi et dimanche :  
8h-22h  
Vendredi, samedi :  
9h-23h

## Menu Bistro

Sauf lundi, mardi & dimanche

Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
23,00€

Entrée + Plat + Dessert suppl. 3,50€

Entrée ou Petite Salade au choix  
-  
Plat au choix  
-  
Dessert au choix

## 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

## La Planche Ciné

Sauf lundi & mardi

Avec 1 place de ciné  
24,00€

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

## Nos entrées

### Le Délice des saisons

Velouté de légumes de saison, burrata

### L'Hymne de la ferme

Oeuf parfait, crème de lard, lard fumé

### Le Filet Rosé à la Gravlax

Saumon gravlax

## Nos salades

### La Gasconne

Salade, gésiers confits, pressé de confit de canard, magret séché, crudités, croûtons

### Le Berger de la Core

Salade, fromage du moment, crudités, croûtons

### La Cocorico

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€, Galette de légumes 17,50€

### Le Gascon Confit

Le confit de canard des 3 Petits Canards Gras 100% Artisanal

### Le Pavé Rose à la Plancha

Le pavé de saumon cuit à la plancha

### Les Pièces de Viande du Moment

Voir ardoise

### Les Ravioles du Vercors

Les Ravioles des Grands Goulets 100% Artisanales, Garniture

Caillé, Comté, Emmental et Persil

### Les Nouilles Végétariennes

Nouilles aux légumes de saison

## Les desserts

Suppl. Chantilly, Chocolat 0,50€

### La Mousse Choco

### La Pomme Pochée

### La Profiterole au Chocolat

Choux, boules vanille, chocolat & chantilly

Suppl. 4,50€ au menu Bistro

### La Tartine Perdue

Pain de campagne, boule vanille, caramel & chantilly

Suppl. 4,50€ au menu Bistro

**La Glace ou Sorbet** | 1 boule 2,50€, 2 boules 4,50€, 3 boules 6,50€

Suppl. alcool 7€

Glaces Artisanales Philippe Faure - Parfum au choix :

Vanille bourbon, Caramel, Chocolat Noir, Pistache, Framboise, Citron

### Le Chaud Gourmand

Café/Thé + 1 boule de glace au choix + mignardises

Suppl. 4,50€ au menu Bistro

### L'Assiette du Berger

Fromagerie de La Core à Bethmale, vache, brebis & chèvre

11€

9€

10€

PETITE GRANDE

12€

18€

9€

16,50€

10€

16,50€

18€

22€

17€

16€

7€

7€

9€

9€

8,50€

7,50€

## Menu Pitchoune

9.50€

Enfants de moins de 10 ans

Accompagnement Frites Maison et Salade

Croquoune

Steak haché

Poulet croustillant

-  
Mousse Choco ou Glace

## Nos spécialités à partager

### À tous moments

#### La Planche Fermière

Charcuterie des Pyrénées Ariégeoises

16€

#### La Planche Bergère

Fromage du moment

16€

#### La Planche MIXXL

La planche des grands creux !

21€

### À l'arrivée du chef

#### Les Croquounes

Pain de mie, béchamel, jambon blanc, fromage emmental

9,50€

#### La Tartine Occitane

Pain de campagne, sauce tomate, jambon de pays, ariégeois, fromage des Pyrénées grillé

9€

#### La Tartine Gasconne

Pain de campagne, sauce béchamel, confit de canard, fromage des Pyrénées grillé

9,50€

#### La Tartine Chèvrielle

Pain de campagne, sauce béchamel, fromage de chèvre, miel

8€

#### Le Poulet Croustillant

Poulet croustillant, sauce du chef

9€

# Ô'Guitouquet



## BISTRO

Prix net - Service compris

Les informations concernant les allergènes sont disponibles à la caisse