

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

Croquonne

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 Croquones

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