La Maison

AUBERT & MATHIEU

À PARTAGER

FRITES MAISON — 6€
Sauce zaza

ŒUFS MAYO — 7€
Œufs frais & mayo montée à la main

POIREAUX VINAIGRETTE — 7€
Cuits à la flamme

TARTINADE MÉDITERRANÉENNE — 10€
Houmous, tzatziki, pita grillée

OS À MOELLE — 10€
Rôti au four, moutarde à l'anchois et cornichons

CHOU-FLEUR RÔTI — 12€
Crème de butternut, sauce yaourt

TIGRE QUI RUGIT — 14€
Bœuf mariné façon bourguignon, pickles, champignons

JAMBON IBÉRIQUE & PAIN TOMATE — 10€ / 19€
Petite ou grande portion

ŒUFS MEURETTE — 12€
Œufs parfaits, sauce au vin rouge, lardons, champignons

CHAMPIGNONS FARCIS — 12€
Cochonnaille, champignons gratinés au four

LES DESSERTS

TARTE CITRON MERINGUÉE — 8€
Acidulée, meringuée et juste ce qu'il faut d'indécence

MOUSSE AU CHOCOLAT — 6€
Chocolat noir, aérienne

LA TATIN RENVERSANTE — 8€
Servie chaude, pommes caramélisées, boule de glace vanille

CAFÉ OU THÉ GOURMAND — 8€
Pour ceux qui "ne prennent pas de dessert"

LES MINOTS

SAUCISSE, POULET OU STEAK HACHÉ, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX, GLACE 1 BOULE & SIROP — 10€
Jusqu'à 12 ans

LE MIDI

PLAT SEUL — 16€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT — 19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT — 22€

Un verre de vin Palooza inclus dans chaque formule

Service uniquement le midi du mercredi au vendredi (hors jours fériés) ***VOIR ARDOISE***

LES PLATS

SAUCISSE PURÉE — 16€
De Toulouse, jus corsé, purée beurrée

SALADE CÉSAR — 16€
Poulet pané, parmesan, salade croquante

SUPRÊME DE VOLAILLE — 18€
Peau dorée, accompagnement au choix

BURGER DU BISTROT — 18€
Bœuf haché, frites maison

CASSOULET DE CASTELNAUDARY — 20€
Maison Escudier, confit de canard, saucisse de Toulouse

PLUMA IBÉRIQUE — 22€
Le plus tendre du cochon, accompagnement au choix

LA PÊCHE DU MOMENT — 22€
Voir ardoise, selon arrivage

ENTRECÔTE OCCITANE — 29€
Cuisson à la braise, frites maison, env. 300 g

LE KILO DE SAUCISSE — 65€
De Toulouse, deux accompagnements au choix

CÔTE DE BŒUF OCCITANE — 79€
Cuisson à la braise, deux accompagnements au choix, env. 1,2 kg

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
Frites maison, purée de pomme de terre ou légumes de saison
En supplément 4€

LA SAUCE ZAZA

NOTRE BÉARNAISE MAISON, MONTÉE SUR UNE RÉDUCTION DE PALOOZA BLANC ET PARFUMÉE AUX HERBES.
Accompagne tous vos plats

Mijoté sur place par Bastien et son équipe. Direct producteur et circuit court autant que possible. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés. Origine des viandes : France et U.E.

lamaisonaubertetmathieu