



La Rôtisserie

De M. georges

PLATS
VÉGÉTARIENS ET
VEGAN DISPONIBLE
SUR DEMANDE

MENU DU MARCHÉ

24,9

Entrées

- Petite salade du Sud-Ouest
- Les œufs mimosa du Rôtisseur
- Demi Camembert rôti

Plats

- La fameuse saucisse de Toulouse de la Maison Garcia
- Cuisse de canard confite de la Maison Samaran
- La belle tranche de jambon Montalbanais braisé de la Maison Garcia laqué à l'érable et à la bière
(Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches maison à volonté)

Desserts

- Crème brûlée à la vanille de Madagascar
- Les Profiteroles
- Coupe de fraises

MENU DU RÔTISSEUR

34,9

Entrées

- Le jambon Serrano 24 mois d'affinage de la Maison Garcia version "pan con tomate"
- Foie gras sur brioche perdu à la graisse de canard (+2)
- Gravlax de truite des Pyrénées

Plats

- Le demi poulet fermier roux du Gers rôti à la broche
- Tournedos de magret de canard au foie gras de la Maison Samaran, gratin dauphinois truffé (+4)
- Le burger de bœuf de Galice de la Maison Lascours

Desserts

- La tarte Tatin du Chef
- Royal au chocolat
- La brioche perdue caramélisée

ENTRÉES



Les œufs mimosa du Rôtisseur - 7,5

Ail et fines herbes, chips de magret de canard séché, huile de noix & piment d'Espelette

Foie gras (100G) sur brioche perdu cuite à la graisse de canard - 12

Chutney de figues

Demi Camembert rôti, fruits secs et miel au romarin - 8,5



Gravlax de truite des Pyrénées - 10

Crème ciboulette, baies roses, aneth et citron vert

Les rillettes de canard de la Maison Samaran (100G) - 8

Burrata sur velouté glacé de poivron rouge rôti, pesto de noisettes - 9



Le jambon Serrano 24 mois d'affinage de la Maison Garcia version « pan con tomate » - 10

Pain cristal toasté, compoté de tomate à l'ail, piments d'Ibarra

Petite salade du Sud-Ouest - 9,5 (Version plat 17)

Mâche, magret séché, fritons de canard, cerneaux de noix, tomates cerises, toast de Rocamadour du Bois d'Amalthée



MENU POUSSIN - 12

Jusqu'à 10 ans

Jus de fruit ou sirop à l'eau

+

Tenders de poulet pané aux
céréales OU tranche de jambon
braisé / Frites fraîches maison

+

Glace vanille à l'italienne, coulis
fruits rouges ou caramel OU
profiterole au chocolat OU
verrine de fraises

+

Une petite surprise!



PLATS

La fameuse saucisse de Toulouse de la Maison

Garcia (250G) - 15€

Accompagnement : Pommes grenailles cuites à la graisse de canard ou frites fraîches

Cuisse de canard confite Maison Samaran - 17€

Accompagnement : Pommes grenailles cuites à la graisse de canard ou frites fraîches

♥ **Le Croque-Monsieur du Chef - 16€**

Pain de campagne, jambon Montalbanais de la Maison Garcia, béchamel truffée, comté 18 mois, frites fraîches et salade

Pluma de porc (300G), coulis de piquillos - 19€

Pommes grenailles cuites à la graisse de canard

Tournedos de magret de canard au foie gras

(200G) de la Maison Samaran - 24€

Servi avec son jus réduits de rôti de canard, gratin dauphinois truffé

Risotto safrané, chipirons à la plancha et chorizo grillé - 17€

Le Burger de poulet du Rôtisseur - 18€

Pain boulanger, haut de cuisse de poulet pané, bacon (avec ou sans), cheddar, salade iceberg, tomate, sauce tartare

♥ **Le Burger de bœuf de Galice de la Maison Lascours - 22€**

Pain boulanger, steak de Galice (150G), cheddar, salade iceberg, tomate, oignons rouges, sauce barbecue



PLATS À PARTAGER

♥ **Le poulet fermier roux du Gers de la Maison Samaran rôti à la broche**

Le demi poulet pour 1-2 personnes - **18€**

Le poulet entier pour 3-4 personnes - **35€**

♥ **La côte de bœuf de Galice maturée 30 jours de la Maison Lascours (≈1,2KG) - 90/KG**

Pour 2-3 personnes. Accompagnements et sauces à volonté



LES ACCOMPAGNEMENTS :

Gratin dauphinois truffé - **5,5**

Pommes grenailles cuites à la graisse de canard - **4,5**

Légumes rôtis - **4**

Frites fraîches maison - **3,5**

Salade vinaigrette - **3**

LES SAUCES :

Béarnaise, Barbecue, Tartare, Chimichurri, Jus de rôti de canard, Jus de rôti signature, Poivre, bleu d'Auvergne, Échalotes au porto

DESSERTS

L'assiette de fromage et son petit mesclun

3,5 par fromage (Sélection Xavier)

Ossau-Iraty, Rocamadour, Comté, Camembert

La brioche perdue caramélisée - 8,9

Glace vanille & chantilly maison

Flambage au rhum ambré Bacardi Carta Oro (+3)

Coupe de fraises - 8,5

Servies avec ou sans chantilly maison



La tarte Tatin du chef, crème fraîche d'Isigny - 8

♥ **Royal au chocolat - 8,9**

Mousse au chocolat noir, moelleux aux amandes, croustillant feuillantine, rocher chocolat

Les incontournables profiteroles au chocolat - 9

Banoffee au Spéculeos - 8,9

Croustillant au Spéculeos, banane, chantilly allégée à la vanille, caramel au beurre salé

Le café gourmand - 9,5

Tiramisu framboise Spéculeos, fraises, crème brûlée, tarte Tatin