

Assiette Rando

Salade - crudités
jambon - fromage
manchon - saumon
fumé melon...
Café - verre de vin
15 €



Menu enfant

Garbure
Steack haché maison
(Bœuf Gascon)
Frites & Crêpe
12 €



Pour se faire plaisir

Côte à l'os de bœuf
Couseranais, grillée
(800gr 2 pers.)
38 €

Fondue Couseranaise
pour 4 pers. minimum
56 €



Pour notre restaurant,
nous choisissons des
produits issus,
de préférence,
de l'agriculture locale.
Nos viandes bovines
proviennent de bêtes nées
et élevées en Ariège.
Quand cela est possible
nous privilégions les
produits d'origine
biologique.

Paul Fontvieille

Garbure Ariégeoise 7 €

Entrée 10 € (garnie de salade)

Tartine de saumon fumé maison crème fouettée
Œuf cocotte aux morilles
Croque madame ariégeoise
Salade de manchons de canard aux croûtons aillés
Tartare « préparé maison » de bœuf gascon

Plat 15 €

Tranche de gigot d'agneau grillée en persillade
Blanquette de veau sous la mère de pays aux cèpes
L'omble chevalier Bio au lard sur l'ardoise
Pavé de bœuf Gascon Sauce Auberge
Le « Double steak » à cheval

Nos plats sont garnis de frites maison à la graisse de canard
et d'une laitue à l'échalote

Dessert 7 €

Millas aux pommes flambées
Confiture de vieux garçon, glace vanille Philippe Faur
Crêpe chantilly, caramel de beurre salé
Tarte aux myrtilles encore tiède
La belle tranche de Bethmale affinée

Nos formules

Garbure Entrée Dessert	16 €
Garbure Plat Dessert	20 €
Garbure Entrée Plat Dessert	24 €