



CARTE DU MARCHÉ

Les entrées froides

La Terrine de Foie Gras de Canard mi cuit, gelée de jus de raisin	20,00 €
Dacquoise de foie gras de canard glaçage mangue et passion	20,00 €
Le Panaché de Foies Gras de Canard	24,00 €
Le Saumon fumé maison crème citronnée à la ciboulette	17,00 €
Le Jambon de Bodega de la Rioja	15,00 €

Les entrées chaudes ou « petits plats » pour faims légères

Escalope de Foie Gras, pommes confites au Floc, jus aux coings	25,00 €
Petite Macaronade de Foie gras et Ris de Veau aux Morilles	22,00 €

Les Poissons, Coquillages et Crustacés

Les Saint-Jacques à la Provençale (6 pièces)	25,00 €
Daurade royale rôtie au pistou, risotto et légumes craquants	24,00 €

Nos poissons étant frais, nous sommes tributaires des arrivages,
nous vous demandons de bien vouloir nous excuser dans le cas où l'un d'eux manquerait.

Les plats de viande et volailles

Les Ris de Veau poêlés aux Morilles	26,00 €
Le Magret de Canard grillé, « Mille-feuilles » de pommes de terre aux Cèpes	29,00 €
Le pavé de contre filet au poivre à l'ancienne	24,00 €
L'Entrecôte Poêlée, sauce à l'Ivrogne	28,00 €

LES GRANDS CLASSIQUES DU COLOMBIER

LE VERITABLE CASSOULET DU COLOMBIER
AU CONFIT D'OIE 25,00 €

LA POÊLEE GASCONNE AUX CEPES
ET AU FOIE GRAS 25,00 €

Salade mêlée à l'huile de noisette, pommes et cèpes et shi-itakés en persillade,
aiguillettes de canard gras grillées, tranches de magret séché et foie gras

Le Tartare de Magret de Canard 25,00 €

Tous nos plats sont cuisinés maison, les produits sont choisis par le Chef pour leur extrême qualité

Les viandes de bœuf, canard, veau, proposés sur notre carte et menus proviennent des élevages et abattages Français
Les poissons peuvent être d'élevage (Daurade, saumon). Les charcuteries viennent de la Maison Garcia, Toulouse (Marché V.Hugo)

Nos prix s'entendent « toutes taxes (T.V.A.10.00%) compris »



MENU à 39.00 €

Panaché de Foie Gras de Canard
Gelée de jus de raisin noir

Ou

Jambon de Bodega de la Rioja
Ou

Saumon fumé maison concassée de tomate au basilic
Crème citronnée à la ciboulette

Le Vrai Cassoulet du Colombier
au Confit d'Oie

Ou

Demi Magret de Canard grillé ,
« Mille-feuilles » de pommes de terre aux Cèpes et Shi-itakés
Ou

Daurade rôtie au Pistou, fondue de Poivrons au piment d'Espelette

Croustade ou Pastis flambé à l'Armagnac

Ou

Fondant chocolat au cœur coulant

Ou

Soufflé Glacé à l'Armagnac et aux Pruneaux

Ou

Le dessert du moment

ou

La sélection de Fromages A.O.C.

**Tous nos plats sont cuisinés maison à l'exception des Pastis Gascons et des Glaces,
les produits sont choisis par le Chef pour leur extrême qualité**

Nos prix s'entendent « toutes taxes (T.V.A. 10.00%) compris



DESSERTS

L'assiette de Fromages A.O.C.	8.50 €
La Corbeille de fruits	6.00 €
La « Soupe de Fraises » et Sorbet au citron vert	9.50 €
La Croustade aux pommes flambée à l'Armagnac	12.00 €
Baba au Rhum, et Fruits frais	11.00 €
Le Soufflé Glacé aux Pruneaux Armagnac	11,00 €
Fondant « Cœur coulant » au chocolat, coulis de Griottes	12.50 €
Le Gratin de Framboises	12,00 €
Bananes Flambées au Rhum Ambré	13,00 €
La Grande Flûte du Mousquetaire	15,00 €
Glaces et Sorbets au choix	6,50 €
Glaces et Sorbets Arrosés	9,50 €
Le Pastis Gascon aux pommes flambé à l'Armagnac	12,00 €
Les Profiteroles au Chocolat chaud	12,50 €
Les Crêpes flambées au Grand-Marnier	16,00 €

Pour terminer

Le Café Gourmand	10,00 €
Le Café du Vendangeur bossu	10,00 €
Le Brûlot au Vieil Armagnac	12,00 €

Tous nos Desserts sont cuisinés maison, à l'exception des glaces et des Pastis Gascons

Nos prix s'entendent « toutes taxes » (T.V.A. 10.00% compris)

Quelques Vins

	75cl	37.5cl
AOC GAILLAC Domaine du Moulin Vieilles vignes	30.00€	18.00€
AOC FRONTON Château Boujac Tradition	21.00€	
AOC LANGUEDOC Pic Saint-Loup Château Lancyre	29.00€	50cl 23.00€
AOC COTES DE MALPERRE Domaine de la Sapinière	26.00€	
AOC MINERVOIS Château de la Tour Boisée Cuvée Marie-Claude	30.00€	
AOC MADIRAN Domaine de Bouscassé	33.00€	

Notre carte des vins est riche d'une centaine de vins différents.

Nous avons obtenu le « Prix Lucien Vanel » de la meilleure carte des vins régionaux en 2009

Les vins s'entendent « toutes taxes » (T.V.A. 20.00% compris)



FORMULE DU SOIR

27.50 €

Jambon persillé et sa crème au persil et noisette

ou

Pot de Rillettes d'Oie grasse Maison

ou

6 Escargots au beurre d'ail « chapelurés » aux fruits secs

ou

L'entrée du moment

Contre filet poêlé,

Ecrasée de pommes de terre à la fourchette sauce à l'Ivrogne

ou

Pavé de Saumon à l'unilatéral, pâtes fraîches

ou

Civet de canard au vin de Madiran et aux cèpes

ou

La Marmite du jour

Glaces ou Sorbets

ou

Poire au vin poivré

ou

Croustade aux pommes

ou

Soupe de fraise sorbet citron vert

Tous nos plats sont cuisinés maison à l'exception des Pastis Gascons et des Glaces, les produits sont choisis par le Chef pour leur extrême qualité

Nos prix s'entendent « toutes taxes » (T.V.A. 10.00%) compris »



MENU REGIONAL

32.00 €

*Le Vrai Cassoulet du Colombier
au Confit d'Oie
et sa Salade à l'ail et aux croûtons*

La Croustade aux pommes et sa petite glace au Pruneau à l'Armagnac

Notre Cassoulet est entièrement « fait Maison » les haricots sont des lingots de Castelnaudary cultivés dans le Lauragais, les confits d'oie cuisinés maison proviennent des Landes et du Périgord, la saucisse de Toulouse et « l'andouillette de couennes » sont fabriqués par la Maison Garcia charcutiers au marché Victor Hugo. Le fameux secret de notre Cassoulet réside dans la composition du bouillon de cuisson composé de bouillon et jus de viandes de légumes frais et d'épices et de l'extrême soin que nous portons chaque jour à sa fabrication.. Notre Cassoulet est servi dans d'authentiques Cassolles en terre d'Issel fabriquées à la main par la Poterie NOT au Mas Saint-Puelles

**Tous nos plats sont cuisinés maison à l'exception des Pastis Gascons et des Glaces,
les produits sont choisis par le Chef pour leur extrême qualité**

Les charcuteries proposées sur notre carte et menus proviennent de la charcuterie Garcia de Toulouse.
Nos prix s'entendent « service et taxes » (T.V.A. 10.00% compris)



FORMULE DU MIDI

23.00 €

1 Entrée, un Plat au choix et 1 Dessert

FORMULE LEGERE

19,00 €

1 Plat au choix du menu à 23.00€ plus une Entrée ou un Dessert

(Servi uniquement le midi, à choisir dans la « Formule à 23.00 €)

Consultez l'ardoise à votre droite

Nos prix s'entendent « service et taxes » (T.V.A. 10.00%) compris »

MENU REGIONAL

32.00 €

*Le Vrai Cassoulet du Colombier au Confit d'Oie
et sa Salade à l'ail et aux croûtons*

*La Croustade aux pommes et sa petite glace aux Pruneaux à
l'Armagnac*

**Tous nos plats sont cuisinés maison à l'exception des Pastis Gascons et des Glaces,
les produits sont choisis par le Chef pour leur extrême qualité**

**Les charcuteries proposées sur notre carte et menus proviennent de la charcuterie Garcia de Toulouse.
Nos prix s'entendent « service et taxes » (T.V.A. 10.00% compris)**



Spécial Truffes

<i>Terrine de foie gras de canard luttée « Marie-Claude » et son Œuf coque truffé</i>	<i>19.00 €</i>
<i>La Grande Soupe « VGE » de Monsieur Paul</i>	<i>16.00 €</i>
<i>Omelette truffée (4oeufs et 10g de truffe)</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Saint-Jacques « contisées » beurre blanc au Gros-Manseng (3 pièces)</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Poularde de Bresse « demi-deuil », fondue d'artichaut de Jérusalem truffée sauce suprême</i>	<i>30.00 €</i>

Menu Spécial Truffes

<i>Terrine de foie gras de canard luttée « Marie-Claude »</i> ***	
<i>Saint-Jacques « contisées » beurre blanc au Gros-Manseng (2 pièces)</i> ***	
<i>Poularde de Bresse « demi-deuil », fondue d'artichaut de Jérusalem truffée sauce suprême</i> ***	
<i>Crème renversée au caramel</i>	
	<i>55.00€ TTC</i>