



# LE BISTROT

— DURANTIE —



EXAMPLE  
MENU





# CARTE D'AUTOMNE

Tous nos ingrédients sont issus des fermes locales, et de nos fournisseurs privilégiés. Nos légumes, herbes et fruits proviennent directement de nos jardins.

Ce menu est servi de 10h à 18h

## APÉRITIFS

**Camaïeu d'olives fraîches**

**Panaché de noix fraîches**

**Frites maison**

**Variétés d'omelettes savoureuses:**

Aux fines herbes / Aux champignons / Au fromage

**Galettes bretonnes de Sarrasin :**

La Complète: Emmental, jambon et œufs

L'Aquitaine: Saucisse de Toulouse

La Végétarienne: Épinards et feta

La Nordique: Cresson, saumon fumé et fromage de chèvre

**Antipasti:**

Assiette de mise en bouche, avec une sélection d'olives, un assortiment de fromages et de chacuteries du terroir, étoffée d'une salade croquante

**Paté de Canard du terroir**

## LES SALADES DÉCLINÉES

**La Fumée:** Truite de Lozère fumée

**L'Alsacienne:** Salade chaude, lardons des Ardennes

**La Locale:** Tranches de canard roti, vinaigrette au sherry d'orange, noix de pecans, lardons et oignons rouges

**La Niçoise:** Thon, olives, anchois, œufs, tomates et concombres

**La Rouge:** Poivrons rouges rôtis et ail rose de Lautrec, tomates et anchois

## LES SANDWICHES ET PANINIS DU CHEF

Jambon de Lacaune au gruyère  
Légumes de saison grillés à la feta  
Steak à point avec sa moutarde  
Brie rafraîchit au raisin et à la roquette  
Les trois fromages

## LES POTAGES ONCTUEUX

La crème d'épinard  
Soupe campagnarde à l'ancienne

## NOS PLATS CHAUDS

**Tarte du jour:** Subtil mélange de noix et Roquefort  
**Casserole du jour:** Cassoulet de Toulouse mariant une sélection de porc, canard et haricots verts  
**Moules-frites**  
**Steak au beurre d'ail rose, frites**  
**Saucisse de Toulouse,** sur lit de lentilles du Puy, parfumée à la moutarde à la violette  
**Spaghetti Putanesca**

## HARMONIE DE DESSERTS

**Compote d'automne:** baies du terroir et fruits du verger  
**Fondant au chocolat et sa sauce anglaise**  
**Gourmandise du jour:** Gâteau moelleux aux noix et au café  
**Tarte aux pommes façon grand-maman**  
**Pain Perdu revisité**  
**Glaces et sorbets aux fruits de la région**



# LE BISTROT

Carte du soir d'automne- servie de 18h à 22h30

## POUR COMMENCER- HORS D'ŒUVRES

Salade de Roquefort, poires et noix  
Paniers briochés avec parfait de foie gras  
Potage de Marrons Dauphinois  
Terrine de Canard à la Durantie  
Cèpes du terroir à la Bordelaise  
Brochette de poissons de saison, dorées au beurre de safran

## POUR CONTINUER- LES PLATS PRINCIPAUX

Filets de truite sautés au vin blanc de Gaillac  
Filet d'agneau des Pyrénées rôti, accompagné de légumes de saison  
Civet de Sanglier, assorti d'une purée de patate douce  
Noisettes de Porc aux Pruneaux  
Magret de canard du terroir, farci au foie gras arrosé d'un soupçon d'Armagnac  
Steak, sauce au poivre  
Tagliatelles italiennes, soutenues par une sauce aux champignons de forêt

## POUR TERMINER-LES DESSERTS

Tarte au citron  
Paires étuvées au vin rouge de Gaillac, saupoudrées d'amandes grillées  
Meringue aux noisettes et au mascarpone, napée d'une sauce chocolat  
Crème Brulée au café  
Soufflé au chocolat et à l'orange, relevé de Grand Marnier  
Nougat glacé fait maison, accompagné de croquants de Cordes  
Café Gourmand