



GUEULETON

LE REPAIRE DES BONS VIVANTS

## AUTOUR D'UNE QUILLE

PLANCHE DE CHARCUTERIES	20€
Jambon, Coppa, Saucisse sèche	
TERRINE	14€
Faites par le Chef	
CHISTORRA	9€
Petites saucisses basques	
ŒUF MIMOSA	8€
Le jaune d'œuf dans la mayo, bien sûr	
CROQUE TRUFFE	17€
Comté, jambon blanc et truffe	
CAMEMBERT	11€
Rôti au four, pain toasté	
CROQUETTES DE BŒUF	15€
Faites maison	
BURRATTA (200GR)	19€
Pesto maison et pignons de pin	

## GARNITURES

PURÉE MAISON	7€
Avec du beurre	
COQUILLETES AU COMTÉ	8€
Pas que pour les enfants	
POMME DE TERRE	6€
Façon bravas, sauce Gueuleton	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	12€
Un incontournable de la maison	
SALADE VERTE	5€
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	

ICI TOUT SE PARTAGE !  
BON APPÉTIT !

## CHEZ LE BOUCHER

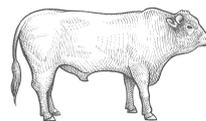
(Servis sans accompagnement)

PIÈCE DE BOEUF	21€
Sauce béarnaise	
HACHÉ MAISON	19€
Fromage, sauce forestière	
MAGRET DE CANARD IGP SO	25€
Sauce béarnaise	
TARTARE DE BŒUF	21€
Au couteau, préparez-le à votre goût	
PIEDS DE COCHON	16€
Servis chauds, sauce béarnaise	
ANDOUILLETTE 5A	16€
Sauce moutarde à l'ancienne	
MI-CUIT DE CANARD	15€
Comme un tataki	
TRAVERS DE BŒUF CONFIT	17€
Sauce au vin et échalotes	
SOURIS D'AGNEAU	35€
Cuisson 7h, petits légumes	

## NOS GROSSES PIÈCES

(Servies avec sauces et accompagnements)

Prix au Kg à l'ardoise



CÔTE DE BŒUF

COFFRE DE CANARD



CÔTE DE VEAU

ECHINE DE COCHON



## FROMAGE

PLANCHE DE FROMAGES 17€  
Camembert, brebis, morbier

## DESSERTS

« JONATHAN VALLENARI »

CREME BRULÉE 12€  
A partager bien sûr !

CREPES SUZETTE 11€  
3 belles crêpes flambée au grand Marnier

MADELEINES 10€  
6 madeleines servies avec du chocolat chaud

CRÈME CITRON MERINGUÉE 8€  
Crème citron, crumble et meringue

CAFE ou THÉ GOURMAND 9€  
Petit citron, petit chocolat, madeleine

## POUR DIGÉRER

COUP DE BALAYETTE 5€  
Glace citron et blanche d'armagnac

CAFÉ REMORQUE 12€  
Armagnac, café sucré, et chantilly

## MENU BON VIVANT

50€/pers

Pour toute la tablée !

## BOISSONS SANS ALCOOL

GRANDE EAU PLATE Ogeu 75cl 4,5€

GRANDE EAU PÉTILLANTE Ogeu 75cl 4,5€

PETITE EAU PÉTILLANTE Ogeu 33cl 3€

EXPRESSO Café Gascon 1,5€

DOUBLE EXPRESSO Café Gascon 3€

THÉ ou INFUSION Compagnie & Co 2,5€

JUS DE FRUIT 25cl 4€

FUZE TEA 4€

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 4€

LIMONADE Ogeu 25cl 4€

SIROP Routin 1883 2,5€

DIABOLO 4,5€

BIÈRE SANS ALCOOL Estrella Galicia 5€

COCKTAIL SANS ALCOOL 6€

## COCKTAILS

LE SYBARITE 11€  
Gin / Citron / Genièvre

VIENS À ST-GERMAIN 10€  
Liqueur St Germain / Prosecco / Citron

MADELEINE DE PAU 8€  
Amaretto / Cointreau / Ananas

À L'ITALIENNE 8€  
Apérol / Prosecco / Orange

MULET GASCON 10€  
Blanche Armagnac / Ginger Beer / Citron

## RHUMS (4CL)

ZACAPA 23 (Guatemala) 8€  
Issu d'assemblages, saveurs de fruits secs

ZACAPA XO (Guatemala) 15€  
Vieilli en fut de xérés

HAMPDEN (Jamaïque) 11€  
Mélange de fruits mur et d'épices

LONGUETEAU (Guadeloupe) 7€  
Caramélisé et torréfié, 1400 bouteilles

## WHISKY (4CL)

GLENMORENGIE (Ecosse) 9€  
Vanille, agrumes frais et note d'amande

ARDBERG (Ecosse) 9€  
Sucré, rond et tourbé

NIKKA (Japon) 10€  
Puissant, tendu, notes poivrées

MACKMYMA BRUKS (Suède) 9€  
Mélange de fruits mûrs et d'épices

## COGNAC (4 CL)

DUDOGNON NAPOLEON 8€  
Touche de Porto et noix

## ARMAGNACS (4CL)

Maison LAUBADE

1960 à 1970 20€

1971 à 1980 18€

1981 à 1990 15€

1991 à 2000 10€

## EAUX DE VIE (4CL)

POIRE WILLIAM (Brana) 11€

CALVADOS (Père Jules) 9€

CHARTREUSE 5CL

MOF 12€

VERTE 9€

JAUNE 9€

ELIXIR 18€

## CLASSIQUES (4CL) 5€

SUZE - BAILEY - RICARD - MANZANA -

MARTINI BLANC - PATXARAN - GET 27

## BIÈRES

PRESSION BELHARRA BLONDE

25Cl 3€

50 Cl 6€

1L Pichet 12€

PRESSION BELHARRA ABADIA

25Cl 4€

50 Cl 8€

1L Pichet 16€

BIÈRES BOUTEILLES 5€

BÉNÉ BLONDE (BIO)

BÉNÉ BLANCHE (BIO)