

# CARTE RESTAURANT DU PIC DU GAR

## PLANCHAS L(1-2P)

Assortiment de charcuteries ..... 14 €

Assortiments de Fromages \*\*\* ..... 17 €

## PLANCHAS XXL (3-5P)

Assortiments de charcuteries ..... 39 €

## PLANCHAS MIXTES (fromages et charcuteries)

L(1-2P) .....16 €

XXL (3-5P) .....45 €

## BURGERS MAISON :

Bœuf 180 g servi avec Frites maison .....16 €

Poulet pané servi avec Frites maison.....14 €

Végétal servi avec Frites maison \*\*\* .....16 €

## SALADES :

Salade de chèvre chaud (selon disponibilités) \*\*\* .....17 €

Salade de gésiers (selon disponibilités) .....17 €

## PLATS (Accompagnements selon le marché)

Entrecôte Simental .....Selon cours et disponibilité €

Magret de canard ..... Selon cours et disponibilité €

Gambas numéro 1 à la plancha grillées et persillées ..... 21 €

Omelette maison aux cèpes avec œufs BIO \*\*\* ..... 21 €

**Le midi** (sauf week-end et jours fériés) : MENU 17.90 €

Buffet d'entrées (Soupe l'hivers, crudités, charcuteries...) + Plat + dessert du jour ou Fromage ou café

### MENU ENFANT : (Accompagnement selon le marché)

Poulet pané + 2 boules de glace + 1 boisson (sirop ou Soda boîte).....12 €

### DESSERTS ET FROMAGES

Dessert du jour .....6 €

Île flottante .....6 €

Coupe de glace 3 boules.....5 €

Colonel (2 boules citron et vodka).....7 €

Assiette de fromages..... 9 €

\*\*\* Plats végétariens

Le restaurant du Pic du Gar vous propose deux menus avec le plus souvent plusieurs choix en fonction des suggestions du moment

- Le menu maison composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert ou fromage
- Le menu dégustation composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert ou d'une assiette de fromage dégustation

\*\*\* un plat végétarien peut être intégré aux menus sur demande

Pour vous accueillir dans une ambiance conviviale, une salle de 100 m<sup>2</sup> avec cheminée, une terrasse et un parc arboré avec un cadre panoramique au cœur des Pyrénées.

Pour vous divertir, des jeux pour les enfants et adultes, un terrain de pétanque, des tables de tennis de table, un terrain de tir de précision pétanque ... et des animations musicales, culturelles et de bien être tout au long des saisons.

Au beaux jours la Guin'Guetta et sa buvette extérieur vous propose des soirées à thèmes : groupes de musique, festivals, salons, animations, vide greniers...

Les plats sont concoctés avec des produits de bonne qualité en privilégiant les produits locaux et de saison (aliments Bio ou raisonné et non raffinés comme l'utilisation exclusive de sucre de canne). La cuisine est maison et les modes de cuisson sains sont privilégiés pour vous apporter goût et bien être.

Bienvenue et bon appétit...

## **RESTAURANT DU PIC DU GAR**

### **CARTE DES BOISSONS**

#### **SOFTS**

Coca cola et Coca Cola Zéro bouteille verre 33 cl.....	3.00 €
Perrier bouteille verre 33 cl .....	3.00 €
Fuzetea pêche intense Bouteille verre 25 cl .....	3.00 €
Fuzetea citron vert Bouteille verre 25 cl .....	3.90 €
Tropico original Bouteille verre 25 cl.....	3.00 €
Fanta orange bouteille verre 25 cl .....	3.00 €
Minute Maid bouteille verre 25 cl (Orange-Ananas-Pomme-Multifruit) .....	3.00 €
Diabolo avec limonade BIO au verre .....	3.00 €
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, pêche, citron, fraise) .....	1.50 €
Limonade BIO au verre .....	2.50 €
Jus de Fruit BIO bouteille verre 25 cl .....	4.00 €
Orangina boîte 33 cl .....	2.50 €
Schweppes Tonic ou Agrumes boîte 33 cl .....	2.50 €

#### **BIERES**

BIERE PRESSION LA LOCALE SUD OUEST

- Galopin LA LOCALE 12.5 cl .....	2.00 €
-----------------------------------	--------

- Demi LA LOCALE 25 cl .....	3.00 €
- Pinte LA LOCALE 50 cl .....	5.90 €
Panaché Limonade BIO et Bière LA LOCALE.....	3.00 €
Heineken 25 cl .....	3.00 €
1664 25 cl .....	2.50 €
Hoegaarden Blanche 25 cl .....	3.80 €
Desperados Bouteille 25 cl .....	3.50 €
Desperados Bouteille 33 cl .....	4.50 €
Brasseries (Artisanale et locale) bouteille 33 cl .....	5.00 €

### APERITIFS ( \* = Boissons servies uniquement lors d'un repas )

Ricard 2 cl * .....	3.00 €
Whisky 4 cl * .....	4.00 €
Whisky 4 cl + coca * .....	6.00 €
Whisky 4 cl Aberlour * .....	9.00 €
Porto rouge ou blanc 10 cl * .....	3.50 €
Muscat 10 cl.....	2.50 €
Kir crème cassis ou pêche 12 cl .....	3.50 €
Martini blanc ou rouge 10 cl .....	3.00 €
Suze 4 cl.....	3.00 €
Sangria 12 cl.....	3.00 €

### DIGESTIFS ( \* = Boissons servies uniquement lors d'un repas )

Armagnac 4 cl* .....	6.00 €
Rhum 4 cl* .....	6.00 €
Get 27 .....	6.00 €
Captain Morgan 4 cl* .....	5.00 €
Gin 4 cl* .....	6.00 €
Baileys Irish Cream 4 cl* .....	6.00 €
Manzana verde* 2 cl .....	3.00 €
Manzana verde* 4 cl .....	5.00 €
Génépi * 4 cl .....	6.00 €

### BOISSONS CHAUDES

Expresso .....	1.50 €
Double Expresso .....	2.70 €

Café long ou spécial .....	2.00 €
Café long ou spécial .....	2.00 €
Thé ou infusion BIO .....	2.50 €

# CARTE DES VINS

## Vin de table

Verre 12 cl (Rouge-blanc-rosé) .....	2.80 €
Pichet 25 cl (Rouge-blanc-rosé) .....	4.70 €
Pichet 50 cl (Rouge-blanc-rosé) .....	7.50 €

## VINS ROSÉS

Coste Blanche- (Côtes de Tarn) 75 cl .....	12.00 €
Côtes de Gascogne IGP Pierre Cazemate - 75 cl - .....	17.00 €
Méditerranée IGP Pierre St SAGNOL - 75 cl - .....	17.00 €
Vin bio Les Embruns IGP Sable de Camargue 75 cl .....	20.00 €
Côtes de Provence ACPC 75 cl .....	26.00 €

## VINS BLANCS

Hirondelles sec - 75 cl - (Cotes de Gascogne) .....	16.00 €
JOY (VDP) - 75 cl - (Cotes de Gascogne) .....	18.00 €
Refuge d'Amour - 75 cl - (Cotes de Gascogne) .....	16.00 €
Coste Blanche - 75 cl - (Côtes de Tarn) .....	12.00 €
Les 3 cabines OC 75 cl BIO .....	18.00 €

## VINS ROUGES

Coste Blanche (IGP) - 75 cl - (Côtes de Tarn) .....	12.00 €
Pujol BIO (AOP) - 75 cl - (Gaillac) .....	19.00 €
Démon Noir Malbec (AOC) - 75 cl .....	18.00 €
Château Ludeman Les Cèdres (AOC) - 75 cl -(Graves) .....	22.00 €
Château Sérème (AOC) - 75 cl -(Minervois) BIO).....	26.00 €

## CHAMPAGNE

Veuve Pelletier 75 cl .....	48.00 €
Ruinart 75 cl .....	135.00 €