



# GUIHGUETTE

## Un été à la campagne

Cuvée – MONTAUBAN – 2024

### NOS PLANCHES

<b>La végétarienne</b> 🌱	18 €
Falafels, légumes de saison grillés, caviar d'aubergine et tzatziki	
<b>La charcutière régionale</b>	20 €
Terrine de pâté artisanale, jambon sec, boudin de l'Aveyron, coppa des Pyrénées, saucisse à la perche	
<b>La fromagère</b> 🧀	20 €
Fromages provenant de la fromagerie l'Affine Bouche et la Ferme du Ramier	

### À PARTAGER

<b>Padrón à la plancha</b> au croq'au sel	8 €
<b>Gambas façon pili-pili</b> 🌶️	10 €
<b>Palourdes amandes en persillade à la plancha</b> 🌿	10 €
<b>Petits chorizos de l'Aveyron</b> artisanaux, sauce marchand de vin	8 €
<b>Houmous du chef</b> 🌱	8 €
<b>Guacamole et toasts grillés</b>	9 €
<b>Saumon gravlax</b> sauce Wazula 🐟	11 €
<b>Tataki de filet de bœuf</b> sauce Sakariz 🍷	13 €
<b>Planche de foie-gras du sud-ouest</b> mi-cuit maison	20 €
<b>Jambonneau artisanal</b> moutarde et cornichon	19 €

### SALADES

<b>La Montalbanaise</b> 🧀 🌱	18 €
Salade, cœurs d'artichauts, poivrons et aubergines confis, tomates séchées, dés de bleu de la Ferme du Ramier, oignons nouveaux, olives noires, ail	
<b>L'italienne</b> 🍷 🌱	18 €
Pâtes, brunoise de poivrons, concombres, oignons nouveaux, œuf mollet, fêta, tomates séchées	
<b>Tomates du domaine de la Prade</b> mozzarella di Bufala au pesto	18 €

### POISSONS

<b>Steack de thon rouge dans le filet</b> sauce vierge 🐟	29 €
<b>Encornets à la plancha</b> en persillade 🍷	18 €

### CÔTÉ GRILLADES - VIANDES ORIGINE FRANCE

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre et d'une salade. 🍷

<b>Brochette de cœur de canard du sud-ouest</b>	12 €
<b>Magret de canard du sud-ouest</b>	24 €
<b>Tomawok d'agneau du Lot (450g)</b>	23 €
<b>Côte de cochon noir gascon</b>	18 €
<b>Faux Filet Salers</b>	24 €
<b>Côte de veau Fermier d'Aveyron et du Ségala (800g)</b>	70 €

### HOT-DOG MAISON

**Hot-Dog maison** 🧀 🌱 🍷 15 €

Saucisse de porc noir, morbier, salade, oignons frits, moutarde jaune, pain viennois artisanal

### FORMULE PITCHOUNS

**Formule Pitchouns** 🍷 12 €  
Filet de poulet fermier tendre et croustillant, pommes de terre sautées et boule de glace

### DESSERTS

<b>Riz de Camargue au lait fermier</b> 🧀	7 €
<b>Tiramisu</b> 🍷 🌱	9 €
<b>Crème catalane</b> 🧀	7 €
<b>Crème au chocolat noir</b> 🍷	7 €

Prix net service compris.

