

*Chers Clients, chers amis*

*Nous voilà enfin de retour !!!!!*

*Suite à l'application des consignes émises par le gouvernement, nous avons dû mettre en place des protocoles afin d'assurer votre sécurité et celle de nos équipes.*

- Respectez les gestes barrières*
- Portez votre masque lors de votre déplacement dans l'établissement*
  - Respectez le sens de circulation*
- Respectez un mètre de distance avec notre équipe et les autres clients*

*Pour votre sécurité l'équipe de cuisine :*

- Portent un masque durant la préparation et le service*
  - Lavage des mains renforcée*

*Le port de gants est très contesté. Le virus peut aussi se trouver sur les gants. Les gants donnent un faux sentiment de sécurité.*

- Nettoyage des postes renforcé*

*Pour votre règlement en caisse, merci de bien vouloir*

- Respecter un mètre de distance avec notre équipe et les autres clients*
- Laver vos mains avec la solution hydroalcoolique mise à votre disposition*
  - Privilégier un règlement par carte bancaire,*

*Du gel hydroalcoolique est à votre disposition sur le bar*

*L'équipe des oies Sauvages*

# LES OIES SAUVAGES RESTAURANT

## Bonne Fête des Mamans

Amuse-bouche

**Tartine de poivrons marinés, caviar d'aubergine,  
Jambon de Noir de Bigorre et anchois**

\*\*\*\*

**Poire de Bœuf grillée**

Pommes de terre en robe des champs, poêlée de légumes d'été

\*\*\*\*\*

**Meringue au cœur de fruits**

Mignardise

38€

(sans boissons)

### LOCAVORE :

Ce terme a été créé pour qualifier les consommateurs privilégiant l'achat de produits alimentaires locaux, c'est-à-dire produits, distribués et consommés dans un rayon géographique restreint.



La fraîcheur des produits locaux est assurée par la proximité géographique, le respect des saisons, la réduction du nombre d'intermédiaires et du nombre de manipulations



### Nos Filières et artisans locaux



## APERITIFS

### Le « Gnac Sour » 12€

Armagnac, jus de citron, sucre roux, crème d'abricot, blanc d'œuf)

### Floc de Gascogne (32) 6€

Vin de liqueur élaboré par mélange de moût de raisin et d'armagnac jeune

### « Gascoun Kir » 5€

Blanc de Gascogne, crème

### Le Châtaignier (24) 6€

Apéritif artisanal et naturel à base de vin. Il est élaboré à partir d'un fin mélange d'infusion de châtaignes et de vin liquoreux.

### Le Truffier (24) 6€

Apéritif artisanal et naturel à base de vin et de truffes noires du Périgord élaboré à partir d'un subtil mélange d'infusion de truffes et de vin liquoreux.

### Le Pousse rapière 7€

Liqueur d'armagnac aromatisée à l'orange amère et vin mousseux

## Et pourquoi pas un armagnac en début de repas

### Domaine de Séailles 2003 (4cl) 9€

## DIGESTIFS

### ARMAGNAC (4cl)

#### Domaines de Séailles (32)

20 ans d'âge 9€

1986 11€

1976 13€

## LES BOISSONS CHAUDES

Café/Déca 2.20€

Thé/infusions 4€

## BIERES

### Brasserie Artisanale 33 cl

RATZ 5.50€

Brassées à Fontanes (46)

CAPORAL 5.50€

Brassées à Toulouse (31)

## LES SOFTS ARTISANAUX

### Brasserie Des Côteaux (81) 33 cl

- La Pétilette 5€

De l'eau, de fines bulles, du sucre justement dosé, des jus naturels, des arômes naturels : un subtil assemblage pour savourer le vrai goût de la limonade

- Bapla Cola 5€

De l'eau finement gazeifiée, des jus naturels, des arômes naturels, peu de sucre, coloré avec du caramel

- Thé Bapla 5€

Thé pêche, non gazeux, peu sucré, élaboré avec une infusion de thé noir, des jus et un soupçon d'arômes naturels.

### Ferme de Metou (82) 25 cl

- Jus de pommes 5€

- Jus de raisins

## LES SOFTS

Sirop 1.50€

Coca-cola (33cl) 4€

Badoit/ Evian (litre) 6€

Perier (33cl) 4€

Jus d'orange (25cl) 4€

## ROUGE



### VDP du Pays de L'Hérault

DOMAINE MAS DES QUERNES

- **Cuvée Le Blaireau** **32€**

### IGP Côtes de Gascogne

DOMAINE DE SEAILLES

- **Cuvée Presto** **26€**

DOMAINE DE PAJOT

- **Cuvée Bétoulin** **5.5€ 27€**

### AOP Côtes de Brulhois

DOMAINE DE POUTHET

- **Cuvée Eclats de fruits** **5.5€ 26€**

### AOP Gaillac

DOMAINE DU MOULIN

- **Cuvée Réserve** **26€**

- **Cuvée Vieilles Vignes** **29€**

### AOP Saint Chinian

DOMAINE BENONI

- **Cuvée Prestige** **32€**

### AOP Limoux rouge

- Les Vins d'Arthur et Adrien

- **Lot « 11 »** **30€**

### AOP Corbières

- Château Haut Fabrègues

- **Cuvée l'enclos de Ferrand** **5.5€ 29€**

### AOP Madiran

- DOMAINE DAMIEN

- **Cuvée tradition** **29€**

### AOP Fronton

DOMAINE ROUMAGNAC

- **Ô grand R** **28€**

## BLANC



### IGP Côtes de Gascogne

DOMAINE DE PAJOT

- **Cuvée 4 Cépages** **5€ 25€**

- **Cuvée Noisette (doux)** **5.5€ 28€**

### IGP Côtes de Gascogne

DOMAINE DE SEAILLES

- **Cuvée Presto** **5€ 25€**

- **Cuvée Orphéo (doux)** **5.5€ 28€**

### AOP Gaillac

DOMAINE DU MOULIN

- **Méthode Ancestrale** **6€ 30€**

### AOP Jurançon

DOMAINE DE CABARROUY (sec)

- **5.5€ 28€**

### AOP Gaillac

DOMAINE VIGNE-LOURAC

- **La Douceur (moelleux)** **5.5€ 28€**

## ROSE



### IGP Comté Tolosan

DOMAINE DE GAYREL

- **Cuvée Isatis** **4.5€ 23€**