

PRINTEMPS ETE
2021



LES OIES SAUVAGES

Nous vous proposons de découvrir notre sélection
de produits du terroir de qualité cuisinés sur place par
de vrais cuisiniers.

Authentiques, traditionnels et aux saveurs typiques,
Nos produits des terroirs sauront vous régaler et vous
faire passer un moment en toute convivialité

Nos Filières et artisans locaux



Depuis 2010, la gastronomie française est inscrite au patrimoine mondial de l'Humanité. Cette décision, contribuant à la diversité culturelle, a été prise par l'Unesco qui estime que la gastronomie française se rapproche le plus de la perfection. C'est la toute première fois que ce statut est attribué à la gastronomie d'un pays.





MENU NOUVEAUX HORIZONS

38€

Foie gras Mi-Cuit

(Supp 5€)

Tartine TERRE-MER

*Noir de Bigorre, Caviar d'aubergines,
Poivrons marinés et anchois de Collioure*

Assiette de charcuteries d'Occitanie



Noix de Veau de L'Aveyron snakée

Farçou aveyronnais,

Demi Magret d'oie fermière grillé

Pommes de terre, légumes de saison

Gambas flambée

Risotto Printanier



Assortiment de Fromage de Région

Oie-sofee

Tarte aux fruits de saison

Coulant au chocolat

Cœur de Georgelin

Baked Alaska des îles



La Grande Salade des Oies Sauvages

*Mesclun, vinaigrette au miel,
Rillettes d'oie, viande froide, fritons,
Légumes de saison,
Noir de Bigorre, Brebis de l'Aveyron*

21€

Découvrez l'Histoire et l'origine des produits proposés
www.restaurant-lesoies Sauvages.fr
Rubrique 1 Jour 1 histoire

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.

Être OCCITARIEN

C'est vivre en Occitanie et manger des produits locaux, sains et de qualité, c'est montrer sa solidarité avec les producteurs régionaux.

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



MENU OISONS

12€

Brochette du moment

Filet de poisson du Jour



Coulant *au cœur de Georgelin*



Sirop

Jus de fruit Artisanal (supp 2€)



L'appétit vient en mangeant....

Il était 5h00 du matin

ASSIETTE DE JAMBON DE NOIR DE BIGORRE..... 14€

L'envolée Sauvage

FOIE GRAS MI-CUIT... (à partager) 20€

Elle s'en allait vers le midi

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE D'OCCITANIE... (à partager) 18€



Passons aux choses sérieuses...

Passage des Oies Sauvages

MAGRET (ENTIER) d'oie fermière Grillé 29€

Un vol de perdreaux

LONGE DE VEAU de L'Aveyron snakéi, Farçou
aveyronnais..... 23€

La forêt chantait

PAVE D'ECHINE DE PORC de la ferme de Calvignac 17€

Par-dessus l'étang

GAMBAS FLAMBEES, risotto 23€



Le meilleur pour la fin...

Montait dans les nuages

CAFE GOURMAND 9€

THE GOURMAND 10€

Le soleil brillait

A CHOISIR DANS LES DESSERTS DES MENUS..... 8€

Au bout des marécages

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA REGION..... 9€

COUYOULETS DE REVEL..... 6€



LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS SONT À VOTRE DISPOSITION

LOCAVORE... SIMPLICITE... GOUT... FRAICHEUR...

CARTE

APERITIFS

Le « Gnac Sour » 4€

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

Floc de Gascogne (32) 5€

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 (32) 7€

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

Et pourquoi pas un armagnac en début de repas

Domaine de Séailles 2006 (4cl) (32) 10€

2006
Des notes d'abricots secs. La bouche est ronde et d'une belle douceur, travaillée sur l'élégance. La puissance dans un gant de velours.

DIGESTIFS

Domaine de Séailles 2006 (4cl)
Situé à Mouchan dans le Gers, au cœur de l'armagnac et des Côtes de Gascogne

20 ans d'âge 10€

1986 12€

1976 14€

CREME DE MENTHE CABANEL (12)(4cl) 9€

Un nectar de menthe, un petit bonheur qui se savoure, très peu sucré, à boire nature avec un peu de glace pilée.

CASSAGNAC (4 cl) 9€

Liqueur d'armagnac à la crème de lait, La puissance de l'Armagnac dans un écrin crèmeux. Suavité et richesse des arômes.

LES BOISSONS CHAUDES

Café/Déca 2.20€

Café allongé/ Déca allongé 2.20€

Thé/infusions 4€

BIERES

Brasserie Artisanale 33 cl

RATZ 6€

Du nom de son brasseur, **Christophe RATZ**
Brassées à Fontanes (46)

CAPORAL 6€

Exclusivement à base de malts et houblons français
Brassées à toulouse (31)

LES SOFTS ARTISANAUX

Brasserie Des Côteaux (81) 33cl

Située dans le Nord-Ouest du Tarn (commune de Montgaillard).

La Pétillette 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

Installée à Saint Juliette depuis le milieu des années 90 dans le Tarn et Garonne, la famille Gilbert est passé en bio en 2001.

Jus de pommes 5€

100% pur jus de pomme pressée pasteurisé. Sans colorants ni conservateurs

Jus de raisins 5€

Pressé à base de raisins Ribol (d'où la couleur rouge) et chasselas (pour le sucre).

La « Trouvaille » du Moment

Le PINK PASTAGA 7€

Ce pastis est élaboré artisanalement dans une distillerie nichée sur les coteaux du frontonnais aux portes de Toulouse à partir d'ingrédients naturels et biologiques

Ingrédients : eau, alcool de blé* et de seigle*, anis étoilé*, réglisse*, fenouil*, coriandre*, cannelle*, cardamome*, Baie de timut*, sucre de canne*.

LES SOFTS

Sirop 1.50€

Coca-cola (33cl) 4€

Badoit/ Evian (litre) 6€

