



### Nos Entrées & Salades:

#### Planche de Charcuterie

Pain grillé, Jambon, Saucisson, Chorizo, Pâté, coulis de tomate Andalou

2 pers. 16€

4 pers. 22€

#### Planche Basque : 20€

Chipirons, Chistorra, Couteaux persillés, Padrons

#### Foie Gras de Canard maison : 24€

#### Salade César :

Salade, Poulet grillé, croutons, copeaux Parmesan et véritable sauce César maison 18€

#### Salade Belle Gasconne: 20€

Salade, Manchon de Canard confit, gésiers, foie gras de Canard au SERAPIAS

#### Tartare Thon et Saumon: 20€

Croutons grillés, crème d'herbes

#### Planche Montagnarde: 18€

Camembert rôti, Assortiment de Charcuterie

### Nos Burgers :

#### Moust'burger 17€

Viande hachée, tomate, salade, oignons, Cantal, sauce Moustache

#### Moust'Pyrénées 18€

Viande hachée, tomate, salade, Tomme des Pyrénées, Coppa maison

#### Croque Canard « by Fredo » 24€

Pain de mie de Boulanger, mascarpone truffé, compotée d'oignons au miel Beezou, Tomme Ariègeoise, Copeaux de Foie gras et son effilochée de confit de Canard

### A la Cheminée :

Entrecôte environ 300 grs 28€

Pavé d'Onglet environ 300 grs 22€

Grillade d'Agneau 25€

Côte de Bœuf 1Kg/ 62€

Côte de Veau 28€

Beurre maison sur toutes nos Viandes

### Nos Tartares (+/- 360 grs)

**Tartare Traditionnel de Boeuf:** 18€

**Tartare du moment (voir Ardoise)** 19€

Toutes nos Viandes sont accompagnées de salade, Légumes ou Frites maison

### Nos Risottos :

**Risotto de Camerones** 23€

Camerones snackées, chipirons, pesto Orange

**Risotto Occitan** 23€

Filet mignon séché, mélange Forestier, Parmesan, pesto rosso

### Nos Poissons :

**Pavé de Thon:** 23€

Vinaigre gingembre, Pesto Orange et Légumes du moment

**Poêlée de Chipirons** 22€

Ail, piment d'Espelette, persil et Légumes du moment

**Pavé de Saumon à la Plancha** 23€

Et son Huile Vierge, Légumes du moment