

RESTAURANT O' BON VIVANT

SPECIALITÉS DU SUD-OUEST & GASCOGNE

MENUS BON VIVANT

Entrée + Plat + Dessert au choix – suppléments indiqués en face des plats

25€

Entrée + Plat **ou** Plat + dessert – suppléments indiqués en face des plats

21.90€

Possibilité de prendre uniquement les plats : les prix sont indiqués en face de chaque plats

*** LES ENTRÉES ***

à choisir dans le menu

Oeuf parfait, poireaux à la crème

Magret séché, noix concassées.

Inclus

Salade de gesiers confits

Salade fraîche, pomme de terre, oeuf, gesiers, vinaigrette.

Inclus

Velouté de légumes de saison

Crème, croûtons à l'ail.

Inclus

Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de figues

Foie gras de la Ferme Bacala, pain toasté et chutney de figues.

+3,00 €

supplément

*** LES PLATS ***

à choisir dans le menu

PLAT HORS MENU

PLAT AVEC MENU

Demi magret de canard rôti

Jus au miel et vinaigre de xérès, pommes de terre sautées, légumes de saison .

19,00 €

+3,00 €

supplément

Burger du sud ouest

Steak haché de boeuf, tomme de brebis, oignons pickles, sauce moutarde miel, pain burger, frites maison.

17,00 €

Inclus

Cuisse de canard confit

Pommes de terre sautées et légumes de saison.

16,00 €

Inclus

Poisson du moment, légumes de saison

Sauce beurre citronnée, pommes de terre grenaille.

19,00 €

+2,00 €

supplément

Jarretons de porc confit

Purée maison, jus réduit au vin rouge.

18,50 €

Inclus

Possibilité de changer les accompagnements par des frites.

*** LES DESSERTS ***

à choisir dans le menu

Moelleux au chocolat

Crème anglaise.

+3,00€

Panna cotta vanille

Coulis de fruits rouges, brisures de spéculos.

Inclus

Coupe de glace 2 boules

Saveurs aux choix

Inclus

Brioche perdue

Chantilly, caramel beurre salé.

Inclus

MENU ENFANT

Saucisse de toulouse , frites

pana cotta

10,00 €

RESTAURANT O' BON VIVANT

LES SOIRS C'EST TAPAS ET PLANCHES

“ LE SOIR, ON SE RETROUVE AUTOUR DE PLANCHES
GOURMANDES À PARTAGER.
ON TRINQUE... ET SURTOUT, ON SE RÉGALE ! ”

*** 1 PERSONNE ***

LA PETITE

Jambon de pays, saucisson, fromage de brebis, pruneaux au lard, pickles maison, confit de figues et pain de campagne.

14 €

*** 2 PERSONNES ***

LA MADIRANAISE

Jambon de pays, magret de canard séché, saucisson, terrine de campagne, fromage de brebis, pruneaux au lard, pommes grenaille rôties, confit de figues, pickles maison et pain de campagne.

27 €

LA CANARD ET FROMAGE

Foie gras, magrets séché, rillettes de canard, jambon de pays, fromage de brebis, pruneaux au lard, camembert rôti, confit de figues et pain grillé.

39 €

*** 4 PERSONNES ***

LA PLANCHE DES COPAINS

Jambon de pays, magret séché, saucisson, terrine de campagne, fromage de brebis, pruneaux au lard, chorizo grillé, croquettes de canard, pommes grenaille rôties, confit de figues, pickles d'oignons et pain de campagne

65 €

*** 8 À 10 PERSONNES ***

LE GRAND FESTIN DU SUD-OUEST

Jambon de pays, saucisson, magret séché, terrine de campagne, foie gras, rillettes de canard, pruneaux au lard, chorizo grillé, croquettes de canard, pommes grenailles rôties, fromage de brebis, confit de figues, pickles maison, pain de campagne et pain grillé.

130 €

Prix nets, service compris. Liste des allergènes disponible auprès de notre équipe.

NOS RAFRAÎCHISSEMENTS

A CONSOMMER SANS MODÉRATION!

NOS BOISSONS

LES BOISSONS FROIDES

Sirops 25cl 1,5€

Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, menthe.

Limonade & Diabolo 25cl 2€

Softs 33cl

Coca, Coca zéro, Ogeu gazeux, fuzetea, 2,5€

Jus de fruits 33cl 3€

Jus de pomme et jus d'ananas.

LES PRESSIONS

Paulaner Blonde 25cl 3€ 50cl 5.5€

Paulaner Blanche 4€ 7.5€

Panaché 3€ 5€

Monaco 3.2€ 6€

LES BIERES BOUTEILLES

Heineken 33cl 5€

Kwak 33cl 6€

Desperado 33cl 6€

Chouffe 33cl 7€

LES APERITIFS

Ricard 2cl 2.5€

Baby Whisky/Vodka 2cl 2.5€

Whisky 4cl 4€

Vodka 4cl 4€

Floc Gascogne 4cl 3€

Rouge et Blanc.

Martini 6cl 3€

Rouge et Blanc.

Muscat 6cl 3€

Porto 4cl 3€

Malibu 3cl 3€

Rhum Captain 4cl 4€

LES DIGESTIFS

Get 27 4€

Bailey 4€

Limoncello 4€

Manzana 4cl 4€

Armagnac 5€

Jagër 4cl 5€

NOS VINS

LES VINS ROUGES

Domaine Laffitte Teston 12cl 4€ 75cl 18€

Frangin frangine, côte de gascogne

Domaine Laffitte teston 5.5€ 20€

Reflet du terroir, Madiran 2018

Domaine Damiens 15.5€ (37.5cl) 21€

Tradition bio, Madiran 2022

Cave de Crouseilles 6.5€ 25€

Argilo, Madiran 2019

LES VINS ROSES

Domaine Laffitte Teston 4€ 16€

Frangin frangine, IGP 2024

LES VINS BLANCS SECS

Cave de Crouseilles 5€ 20€

Domaine Idernes, Pacherenc du Vi-Bilh 2024

Domaine Damiens 5.5€ 22€

Pacherenc du Vic-Bilh 2024

LES VINS BLANCS MOELLEUX

Cave de Crouseilles 6.5€ 25€

Folie de roi, Pacherenc 2022 (AOP)

LES VINS PICHET

Bigorre Rouge / Bigorre Rosé

12 cl 2.8€

50 cl 5€

1L 10€



LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso 1.8€

Café allongé/américano 2.1€

Double expresso 2.8€

Latté macchiato 4€

Cappucino 3€

Café au lait/crème 2.8€

Chocolat chaud 3€

Thé menthe 2€

Café frappé 4.2€