



Au petit sud ouest

« La carte »





Les Spécialités

Foie gras cru au gros sel
Brouillade aux truffes
Brouillade aux morilles
Brouillade aux cèpes
Brouillade à la tomate
Piperade Basquaise

*« La préparation de mets délicieux est vraiment
une forme d'art, une joie de notre civilisation. »*

Dione Lucas

Les Salades

Salade au foie gras
Salade aux filets de canard fumés
Salade aux gésiers de canard
Salade landaise (filets de canard, gésiers, pignons)
Salade aux cèpes poêlées
Salade au chèvre chaud
Salade aux pignons de pin
Salade verte
Salade de tomate

« Vice : plaisir que l'on n'a pas goûté. »

Louis Aragon

Nos Grandes Salades

Salade landaise supérieure
(Filets de canard, gésiers, chèvre chaud, foie gras, pignons, tomates)
L'assiette fraîcheur
(Magret fourré au foie gras, terrine de légumes, salade verte et tomates,
filets de canard fumés)





Les Entrées

Assiette 4 foies gras (3/4 pers)
(Bloc de foie gras, entier mi-cuit, foie gras cru, escalope)
Foie gras entier mi-cuit canard 1 personne (70gr)
Foie gras entier mi-cuit canard terrine 195 gr. (2/3 pers.)
Foie gras entier mi-cuit canard terrine 325 gr. (4/5 pers.)
Bloc de foie gras mi-cuit de canard (100 gr.)
Bloc de foie gras mi-cuit de canard (50 gr.)
Bloc de foie gras mi-cuit d'oie (100 gr.)
Bloc de foie gras mi-cuit d'oie (50 gr.)
Foie gras d'oie aux figues
Foie gras poêlé sauce truffes
Foie gras poêlé sur lit de pommes fruits
Saumon fumé
Assiette de magret fourré au foie gras
Cou de canard farci au foie gras
Jambon cru
Assiette de saucisson

*« Mon idée du ciel : manger du foie gras au son
des trompettes. »
Sydney Smith*

Terrines du jour

Terrine landaise (terrines, médaillon de foie gras)
Terrine de foie de volaille confit
Terrine de faisan aux pistaches
Terrine de légumes
Rillettes de canard

*« Le nombre des saveurs est infini. »
Anthelme Brillat-Savarin
Physiologie du goût*





Les Plats

Cassoulet au confit de canard.
Garbure (potée aux choux, ailerons de canard)
Confit de canard (1 cuisse) avec pommes sautées
Confit de canard (1 cuisse) avec pommes sautées et cèpes
Confit de canard (1 cuisse) avec cèpes uniquement
Véritable magret de canard avec pommes sautées
Véritable magret de canard avec pommes sautées et cèpes
Véritable magret de canard avec cèpes uniquement.
Daube de canard à l'orange.
Canard aux cerises
Canard sauce Marco Polo (poivre vert)
Lamproie à la bordelaise
Garniture de pommes sautées.
Garniture de cèpes.
Assiette du Sud-Ouest (terrines, jambon, saucisson, saucisse)

*« Le bonheur est toujours à la portée
de celui qui sait le goûter. »
François de La Rochefoucauld*

Plat du jour selon le chef

Chou farci
Daube de boeuf au Madiran
Civet de Canard
*« Le bonheur est toujours à la portée
de celui qui sait le goûter. »
François de La Rochefoucauld*
*« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer
le bonheur. »
Theodore*





Les Fromages

Fromage de brebis. -----
Cabécou de chèvre sous l'huile de noix -----
Brie de Meaux -----
Tomme de chèvre -----
Assiette de fromages -----

« La gourmandise commence quand on n'a plus faim. »
Alphonse Daudet

Les Desserts

Croustade aux pommes parfumée à l'Armagnac -----
Croustade aux pommes arrosée à l'Armagnac -----
Croustillant au chocolat -----
Crème brûlée -----
Pruneaux d'Agen au Monbazillac -----
Sorbets ou glaces (2 parfums au choix) -----
(Pruneaux à l'Armagnac, vanille, chocolat, poire,
Marron, framboise, citron, fraise, café)
Sorbet poire au vieux marc -----
Coupe d'Artagnan -----
(Glace vanille, pruneaux, pruneaux au Monbazillac, chantilly)

« Mes goûts sont simples :
je me contente de ce qu'il y a de meilleur. »
Oscar Wilde

Dessert du jour

Selon le chef ou la saison
Flocons d'Ariège à emporter





*« La dégustation a une valeur d'évasion comparable à
celle des autres arts. »*
Max Léglise

Informations client

Retrouvez tous nos produits, nos dernières nouveautés et
nos différents magasins sur :

<http://www.au-petit-sud-ouest.fr> .

Un nouveau restaurant « Au Petit Sud Ouest » à ouvert près des grands
magasins, pensez y :

01.44.63.09.25

42 Rue Taitbout 75009 Paris

N'hésitez pas à nous appeler pour réserver ou commander un produit :

01.45.55.59.59

Bon Appétit !

