



## Vins

VINS BLANCS	- 15cl -	- 50cl -	- 75cl -
<b>HORGELUS</b> « Bal des Papillons » Moelleux	5,10€	17,30€	25,40€
<b>IGP COTE CATALANE</b> « Chardonnay de Mi-Nuit »	4,90€	16,20€	23,90€
<b>SANCERRE</b> « Florient Mollet »	7,20€	19,30€	36,60€
<b>BORDEAUX</b> « entre Deux mers Canteloudette »	4,20€	13,90€	21,90€

VINS ROSÉS	- 15cl -	- 50cl -	- 75cl -
<b>IGP PAYS D'OC</b> « Marcel »	4,60€	15,40€	23,00€
<b>CÔTES DE PROVENCE</b> « Masterel »	5,50€	18,80€	28,00€
<b>UBY ROSÉ N°6</b>	4,10€	13,50€	21,90€

VINS ROUGES	- 15cl -	- 50cl -	- 75cl -
<b>CÔTES DE DURAS</b> « Berticot Cuvée Première »	4,80€	17,30€	23,80€
<b>LOIRE</b> « St Nicolas de Bourgueil Mabileau »	5,50€	16,40€	24,50€
<b>CAHORS</b> « Château Lagrezette Les Chevaliers »	7,20€	23,00€	34,50€
<b>BUZET</b> « Château de Gueyze »	6,40€	20,90€	29,90€
<b>CÔTE DU RHONE</b> « St Joseph Les Fagottes »	6,70€	21,80€	30,90€
<b>PESSAC LÉOGNAN</b> « Château de Domy »	8,20€	27,30€	38,50€



## Boissons fraîches

BIÈRES PRESSIONS	-25cl -	- 33cl -	- 50cl -
<b>Stella</b>	3,70€	4,90€	6,90€
<b>Leffe Blonde</b>	4,50€	5,90€	8,20€
<b>Bière de Saison</b>	4,90€	6,70€	8,70€
<b>IPA</b>	4,90€	6,70€	8,70€
<b>Tripel Karmelit</b>	4,90€	6,70€	8,70€

EAUX	- 33cl -	- 50cl -	- 75cl -
<b>Abatilles, Périer</b>	3,90€		
<b>Abatilles</b> plate ou gazeuse		4,90€	6,90€

SODAS - 33cl -	4,00€
<b>Coca, Coca zéro, Orangina, Schewppes, Schewppes Agrumes, Fuzetea, Cacolac</b>	supplément sirop 0,30€



## Bulles

	- 12CL -	- 75CL -
<b>Prosecco</b> de la Maison Martini	6,90€	40,00€
<b>Kir Royal</b> Champagne, Liqueur au choix	12,00€	
<b>Champagne</b> « sélection LGB »	12,00€	69,00€



## Burgers

- **Le Classic** **16,80€**  
(Bun's, Steak haché façon bouchère (150 g.), tomates, cornichons aigre doux, Cheddar, poitrine fumée, sauce LGB maison).
- **Le Montagnard** **18,80€**  
(Bun's, Galette de pomme de terre, raclette, lard, sauce LGB maison).
- **Le Poulet** **15,90€**  
(Bun's, Poulet pané, Cheddar, Sauce LGB maison).

*Pour les plus gourmands « supplément double Steak haché » 5,90 €.*  
*Nos Burgers sont accompagnés de frites maison et Salade verte.*  
*Nos Burgers sont faits maison à base de viande fraîche.*  
*Origine des viandes : France et CE.*



## Desserts

- **Riz au lait.** **7,50€**
- **Véritable Tiramisu.** **7,95€**
- **Baba au rhum Diplomatico,** chantilly. **9,35€**
- **Trio de Profiteroles,** chocolat chaud. **9,20€**
- **Brioche perdue** au caramel beurre salé, glace vanille. **8,90€**
- **Mousse au Chocolat noir.** **7,50€**
- **Crème brûlée,** à la vanille Bourbon. **7,20€**
- **Café « Bordelais »** expresso et cannellé **5,20€**
- **Café ou Thé** très Gourmand. **9,50€**

## COUPES GLACÉES

- **Coupe Mont Blanc** **9,00€**  
(glace vanille et marrons, crème de marrons, chantilly).
- **Coupe Agenaise** **9,00€**  
(glace vanille et pruneaux armagnac, pruneaux d'Agen, Armagnac, chantilly).
- **Coupe Colonel** **9,00€**  
(glace citron vert, vodka, cigarette russe).
- **Café, Caramel ou Chocolat Liégeois** **8,20€**  
(2 boules, chantilly, chocolat chaud).
- **Glaces :** **1 boule 3,50€ 2 boules 5,80€ 3 boules 7,90€**  
sup chantilly 1,00€  
(Parfums : chocolat, vanille, café, caramel, marrons, rhum raisin, pruneaux armagnac, sorbet citron, sorbet fraise, cassis, coco).



## Cafés et Thés

### CAFÉS CLASSICS

- Expresso ou Ristretto **2,00€**
- Thés ou Infusions **3,90€**



## Digestifs et Hors d'âge

- DIGESTIFS** **-4CL -**
- Get 27, Limoncello, Marie Brizzard** **6,50€**
- Cognac et Armagnac VSOP, Calvados VSOP, Amaretto, Bailey's, Poire, Rhum Diplomatico.** **8,75€**



Hiver  
2024-2025



## Cocktails - 10,00€

### Apérol Spritz

Prosecco, Apérol, eau gazeuse, tranche d'orange.

### Saint Germain Spritz

Liqueur de Sureau, Prosecco, eau gazeuse, zeste de citron.

### Moscow Mule

Vodka, ginger beer, citron vert.

### Bombay Tonic

Gin, baies de genièvre, zeste de citron.

### Mojito Classic

Rhum blanc, citron vert, menthe, glace pillée, eau gazeuse, cassonade.

### Caïpirinha

Cachaça, sirop de canne, citron vert.

### Piña Colada

Rhum blanc, jus d'ananas, purée de coco, lait de coco.

### Americano LGB

Martini blanc, Campari, trait de Gin, tranches d'orange et de citron, eau gazeuse.

## Mocktails - 8,00€

**Virgin Mojito** Un Mojito sans le Rhum

**Virgin Collada** Un Pina Collada sans le Rhum

**Shirley Temple** Grenadine, ginger beer



## Apéritifs et Alcools

### ANISÉS

Ricard

Tomate, Perroquet, Mauresque

-4CL -

2,90€

3,10€

### APÉRITIFS ET VERMOUTH

Martini, Muscat, Suze, Porto

Kir (Cassis, Mures, Framboises, Pêche)

-4CL -

5,00€

5,50€

### GIN

Bombay, Hendrick's

-4CL -

9,00€

### VODKA

Eristoff

-4CL -

7,50€

### WHISKY

Clan Campbell

Jameson, Jack Daniel's

Nikka, Jura, Chivas, Aberlour 10 ans

-4CL -

5,50€

8,60€

10,00€

Taxes et service compris

## Formule du Midi

14,90€

16,90€

19,90€

Plat

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert

Entrée  
+ Plat  
+ Dessert

### ENTRÉE

Salade de chèvre chaud  
Soupe de saison  
Oeuf mayonnaise

### PLAT

Plat du chef  
Saucisse de Toulouse, purée (suppl. Aligot 3,00€)  
Pièce du boucher (+2,00€), frites

### DESSERT

Riz au Lait  
Flan pâtissier  
Mousse au Chocolat

Formule du midi uniquement le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

## Menu LGB

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 24,90€

Entrée + Plat + Dessert 29,90€

### ENTRÉE

Bouquet de crevettes roses, aioli  
Médailillon de foie gras poêlé, réduction de balsamique  
Coeurs d'artichaut, vinaigrette à la moutarde

### PLAT

Souris d'agneau confite, poêlée de légumes  
Tournedos de magret de canard, sauce poivre, pommes sautées  
Pavé de saumon cuit à l'unilatérale, riz blanc

### DESSERT

Tiramisu  
Crème brûlée  
Café Bordelais.

## Menu Pitchouns

9,20€

Steak haché frais  
Poulet grillé  
Fish and Chips, frites

Glace au choix  
Crêpe au sucre



Taxes et service compris



## Entrées

- Bol de salade de mesclun. 5,10€
- Œufs bio mayonnaise. 6,60€
- Bouquet de crevettes roses, aioli. 9,40€
- Cassolette de Chipirons, persillade, dés de chorizo. 10,90€
- Escalopine de foie gras poêlé, réduction de miel et balsamique. 13,90€
- Camembert rôti au lait cru, miel et toasts. 10,90€
- Coeurs d'artichaut en salade, vinaigrette à la moutarde. 8,90€
- Bol de frites maison, sauce béarnaise. 4,90€
- Soupe de saison. 5,40€



## Grandes salades

- Caesar Salade 16,90€  
(Salade, aiguillettes de poulet panées, poitrine de porc grillée, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar).
- Salade de monsieur Seguin 18,60€  
(Cabécous sur toast, oignons frits, lard fumé, salade, cerneaux de noix, jambon de Serrano).
- Salade du Sud-Ouest, 19,80€  
(Escalopine de foie gras poêlé, manchon de canard confit, gésiers, lardons, pruneaux).



## Cru

- Tartare de Saumon et Avocats, sauce soja wasabi. 19,20€
- Tartare de Bœuf, préparation du chef, frites, salade. 17,90€



## Pâtes et Gratins

- Tagliatelle aux Chipirons, sauce chorizzo. 19,60€
- Risotto de coquillettes à la Truffe. 17,80€



## Viandes

- Steak haché frais et son œuf à cheval. 14,50€
- Cuisse de Canard confite aux cèpes. 17,60€
- Bœuf Bourguignon, coquillettes. 18,30€
- Entrecôte charolaise (300 g), frites, sauce roquefort. 26,90€
- Tournedos de magret de Canard sauce au poivre, pommes sautées. 24,50€
- Souris d'Agneau confite, jus corsé, pommes sautées. 23,30€
- Rognon de Veau émincé, lard grillé, sauce béarnaise, frites. 22,50€
- Brochettes de Poulet marinées grillées, sauce curry, timbale de riz blanc. 15,90€
- Saucisse de Toulouse, purée, jus corsé (suppl. Aligot 3,00€). 14,90€



## Mer

- Pavé de Saumon grillé, sauce béarnaise, timbale de riz. 19,70€
- Fish and Chips maison, sauce tartare. 16,90€

Garnitures au choix : Frites, poêlée de courgette champignons, pommes sautées persillade, purée, riz blanc.  
Sauce au choix : poivre vert, béarnaise, roquefort.  
Garniture supplémentaire 3,00€.  
Supplément Aligot 3,00€

Provenance des viandes : France ou EU