

# 10 ans BISTROTARN



## TARTINE DE VEAU

Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge IGP, crème d'ail rose de Lautrec Label Rouge - IGP, tomme des Monts de Lacaune (Laiterie Fabre), pain



## L'INCONTOURNABLE SOUPE A L'AIL ROSE DE LAUTREC

Mayonnaise «Les Sauces Morin» et vermicelles tarnais par le restaurant «La vermicellerie»



## OEUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE DU TARN

## PLANCHE DE CHARCUTERIE

Jambon et saucisse IGP Lacaune, coppa, bougnette, pain

## PLANCHE DUO

Jambon et saucisse IGP Lacaune, tomme de brebis, buchette de chèvre, pain

## PACK APERO

Une bouteille de vin de Gaillac au choix + une saucisse IGP Lacaune

### TARIFS TTC

8.00€

3.00€

15.00€

10.00€

10.00€

20.00€



VINS DE GAILLAC  
au choix sur la carte



VINS DE GAILLAC  
au choix sur la carte



BIÈRE  
blonde  
(Brasserie Margot,  
Brasserie Oxit, Brasserie  
Eighty One)



COCKTAIL

Sidobre Castan New Make classic, purée de mûre, jus de citron, miel tarnais, Dry Curaçao, rosé domaine Gayssou

Cocagne Castan New make Terrocita, purée de pêche, gingembre, jus de citron, méthode Gaillacoise Mas Pignou

**CONSIGNE**  
2€ sur les verres  
4€ sur les planches



Jus de pommes  
(Vergers du Bosquet)  
Jus de raisins  
(direct vignerons)



Limonade  
Ou Bapla Thé glacé bio  
(Brasserie Oxit)



Eau



Café  
« Les cafés de Mélodie »

*Une partie de notre vaisselle est unique et provient de recycleries, aimez-la telle qu'elle est.*