

LES VINS A EMPORTER :

VIN ROUGES 75 CL

VDF, Altera, L'AUTRE Van de Castele	10 €
AOC Saint Mont, Hauts de Bergelle	10 €
IGP Gascogne, Terroir Gascon, Chiroulet	10 €
AOC Madiran, Laffitte Teston, Reflets du Terroir	10 €
AOC Saint Mont, L'empreinte	15 €
IGP Gascogne Les Essentielles - Herrebouc	15 €
AOC Côtes du Rhône, Challias le Parran	15 €
AOC Languedoc, Pic Saint loup, Cynarah	15 €
AOC Bourgogne, Domaine Saint Denis	20 €
AOC Graves, Château Léhou	20 €

VINS BLANCS 75 CL

IGP Gascogne, Terres Blanches, Chiroulet	10 €
AOC Saint Mont, Vignes Retrouvées, AOC	10 €
VDF, Cap à Cap, Pyrénéaïa, Sauvignon et Petit manseng	10 €
IGP Gascogne, Côte d'Heux, Chiroulet	15 €
IGP Gascogne, Ampéromeryx, Pellehaut	15 €
IGP Gascogne, Eté Gascon, Pellehaut	10 €
IGP Gascogne, Soleil d'Automne, Chiroulet	10 €

VINS ROSE 75 CL

IGP Gascogne, Uby Rosé N°6	10 €
IGP Pays d'Oc - Puech Haut prestige	15 €

CHAMPAGNE 75 CL

Sacy - Brut Originel	30 €
----------------------	------

HÔTEL DE FRANCE - AUCH
COMMANDEZ AU : 05.62.61.71.71



LES PLATEAUX :

COMMANDES

- LA VEILLE ou LE JOUR MEME AVANT 9H30
- A RETIRER ENTRE 11H30 ET 12H30

LE PLATEAU DE LA SEMAINE

- ENTREE + PLAT + DESSERT : 16 €
Pain au levain/eau 50cl/couverts/serviette
- ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT: 14 €
- PLAT DE LA SEMAINE : 11 €

SEMAINE DU LUNDI 8
AU SAMEDI 13 JUIN

CHOIX POUR LE PLATEAU :

LES ENTREES

Œuf mollet, petit sauté niçois (v)
Crème tropézienne, magret séché et chantilly au balsamique

LES PLATS

Couscous de légumes (v)
Melon, jambon et mozzarella

LES DESSERTS

Paris Brest
Tarte abricot crumble

LE PLAT PLAISIR

Ris de Veau meunière, jus au vinaigre de Xeres,
fricassée de légumes

- PLAT PLAISIR : 20 € LA PORTION
- AVEC ENTREE ou DESSERT SEMAINE : +4€

LOUS REGALET'S

L'HÔTEL DE FRANCE



05.62.61.71.71

DU LUNDI AU SAMEDI

COMMANDES

- LA VEILLE ou LE JOUR MEME AVANT 9H30
- A RETIRER ENTRE 11H30 ET 12H30

GATEAUX

- COMMANDE 48H A L'AVANCE
- le rond 18cm, 4/6p : 26 €
- le rond 20cm, 6/8p : 32 €
- FRAISIER
- ENTREMET BROWNIE, MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT, CAMEL
- ENTREMET VANILLE ET FRUITS ROUGES

CARTE

Jambon de Noir de Bigorre	18 €
Cecina de Leon	18 €
Pot de pâté de Papi Jacques canard, pruneaux / Armagnac	5 €
La terrine de foie Gras (160g)	18 €

FOURNISSEUR ET PRODUITS

Hubert Lacoste, Dominique Bouchait, Sillières, La poule Noire, JEAN-PAUL BEUSTE, Tradition des coteaux, le Porc Noir de Bigorre, Safran Ferrand, le Pountun, Philippe Baron, la Ferme d'Alex, Henry Primeur, le veau Lou Béthet, le Bœuf de Mon Voisin, la truite des Pyrénées, Georges Joya, Fumaison Occitane, le domaine des acacias, GARONNE MARÉE, les volailles fermières du Gers...