

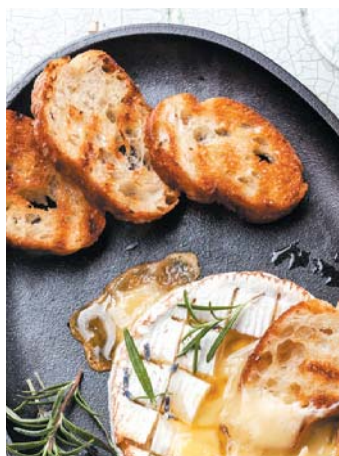


## Renseignez-vous sur nos plats à emporter !

PLATS SUR COMMANDE : PAELLA, CHOUCROUTE, CASSOULET, ZARZUELA

### ENTRÉES & SALADES REPAS EN SOLO OU À PARTAGER

<b>Charcuterie</b>	Assiette	3,90€	Planchette	8,90€
<b>Tapas</b>	Assiette	3,90€	Planche	13,90€
<b>Blancs de seiche</b>	Entrée	3,90€	Plat	8,90€
<b>Camembert rôti aux figues</b>				8,90€
<b>Salade César</b>	Entrée	3,90€	Salade repas	13,90€
<i>Salade verte, tomates, croûtons, copeaux de Grana Padano, blancs de poulet marinés et grillés, blancs de poulet panés (Sauce César à base d'anchois)</i>				
<b>Salade Gersoise</b>	Entrée	3,90€	Salade repas	13,90€
<i>Salade verte, magret de canard séché, gésiers de dinde, tomates, croûtons</i>				
<b>Salade Fermière</b>	Entrée	3,90€	Salade repas	13,90€
<i>Salade verte, toast Cantal, crottins de Chavignol - 1 au miel et 1 nature - (<u>uniquement salade repas</u>), toast Mozzarella, Emmental, Jambon blanc</i>				
<b>Salade Italienne</b>	Entrée	3,90€	Salade repas	13,90€
<i>Salade verte, tomates confites, Jambon de Pays, Buratima (<u>uniquement salade repas</u>), Aubergines grillées</i>				
<b>Fromage</b>	Assiette	3,90€	Planchette	6,90€



### NOS PLATS & PIÈCES DE VIANDES AU FEU DE BOIS

<b>Tartare de boeuf</b>		16,90€
<b>Steak haché</b>		12,90€
<b>Demi magret de canard</b>		11,90€
<b>Magret de canard entier</b>		18,90€
<b>Pièce de boeuf du moment</b>	≈ 280g	16,90€
<b>Entrecôte</b>	≈ 350g	21,90€
<b>Côte de boeuf</b>	≈ 1200g pour 2 pers.	56,90€
<b>Pappardelles au poulet crème et champignons de Paris</b>		14,90€
<b>Poisson du moment</b>		11,90€



&

#### - GARNITURE À VOLONTÉ -

Frites maison, Poêlée de légumes, Pappardelles, Riz, Salade verte

#### - 1 SAUCE AU CHOIX -

Bleu d'Auvergne, Échalotes confites, Poivre, Béarnaise

Supplément foie gras Rossini sur les viandes	4,90€
Supplément sauce	1,00€
<i>Provenance des viandes : CEE</i>	

### LES MIDIS À QUATORZE HEURES DU PAGNOL

*Servis les midis, du lundi au vendredi, sauf jours fériés*

Plat du jour + café	9,00€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	10,00€
Entrée + Plat + Dessert	13,00€
Plat + Café gourmand	12,00€

### MENU BAMBIN

Jusqu'à 12 ans **7,00€**

Boisson incluse

Steak haché frais\* ou Jambon cuit\* ou Kid Burger\*  
ou Saucisse de Toulouse\* ou Mini moules marinières\*  
Coupe 2 boules de glace ou Dessert du jour  
Coca-Cola ou sirop à l'eau ou limonade  
ou jus d'ananas 20cl ou jus d'orange ou jus de pomme

\* Garniture : frites maison ou pâtes



**NOS 7 PARFUMS DE  
★ MOULES & FRITES ★  
À VOLONTÉ**

**12,90 €**

MARINIÈRE, CRÈME, CARBONARA, CURRY,  
BLEU D'Auvergne, THAÏ, PROVENÇALE

- AVEC BIÈRE -

Munich	25 cl	15,40 €
Weisbier	25 cl	16,40 €
Munich	50 cl	17,90 €
Weisbier	50 cl	18,90 €

**★ NOS 7 BURGERS ★  
AVEC FRITES À VOLONTÉ**

**13,90 €**

**BASE DU BURGER**

Salade, tomate, oignons confits, cornichons

**- PAGNOL -**

Steak, Cantal, Pancetta, Sauce Burger

**- MARCEL -**

Steak, Comté, Pancetta, Sauce Tartare

**- TOPAZE -**

Steak, Fromage Tartiflette, Pancetta, Sauce Béarnaise

**- FANNY -**

Galette de pomme de terre, Cheddar,  
Légumes confits, Sauce Tartare

**- MARIUS -**

Steak, Camembert, Pancetta, Sauce Béarnaise

**- CÉSAR -**

Filet de poulet pané, Double Cheddar, Sauce Tartare

**- MANON -**

Steak, Chèvre au miel, Pancetta, Sauce Burger

Supplément foie gras poêlé	4,90 €
Supplément steak	3,00 €

## NOS DESSERTS

« FAIT MAISON »

Riz au lait	4,90€
Crème brûlée	4,90€
Coulant au chocolat	4,90€
Banoffee	4,90€
Tarte au citron meringuée	4,90€
Salade de fruits frais	4,90€
Tarte aux fruits du moment	4,90€
Café gourmand du Pagnol	6,90€



## COUPES GLACÉES

6,90€

### Café liégeois

Chocolat liégeois, sauce chocolat chaud

Dame blanche, sauce chocolat chaud

Maxi Choco, sauce chocolat chaud

2 boules chocolat noir, 1 boule chocolat blanc,  
sauce chocolat chaud, chantilly

- COUPE AU CHOIX -

1 boule 2€    2 boules 3,90€    3 boules 5,90€

### CRÈMES GLACÉES

vanille, café, chocolat noir, chocolat blanc, pistache,  
caramel beurre salé, fraise, smarties, rhum-raisins,  
pruneaux armagnac, coco, menthe-chocolat

### SORBETS

framboise, citron, poire, ananas, cassis

Supplément sauce chocolat chaud 0,50€

Supplément chantilly 0,50€



## COUPES ALCOOLISÉES

7,90€

### Colonel

3 boules citron vert, 4 cl vodka

### William

3 boules Poire, 4 cl eau de vie de poire

### Revel

3 boules menthe chocolat, 4 cl peppermint

### Antillaise

3 boules rhum-raisins, 4 cl rhum ambré

### Mousquetaire

3 boules pruneau Armagnac, 4 cl Armagnac

## L'HEURE DE L'APÉRITIF

Kir	10 cl	3,50€
<i>Cassis, pêche, framboise, mûre, fraise, violette</i>		
Kir Royal	10 cl	8,50€
Américano "maison"		6,40€
Anis	2 cl	2,50€
Vin cuit	5 cl	3,50€
<i>Martini, Muscat, Porto, Suze...</i>		
Whisky	baby 2 cl	3,60€
	4 cl	6,00€
Chivas ou whisky supérieur	4 cl	7,90€
Diplomatico Reserva	4 cl	7,90€
Champagne	coupe 12 cl	8,00€



## CHAMPAGNE

Tsarine brut	coupe 12 cl	8,00€
Tsarine brut	bout. 75 cl	55,00€

## BOISSONS CHAUDES

Café - Décaféiné	1,50€
Verveine - Verveine Menthe	2,50€
Thé - Thé vert à la menthe	

## DIGESTIFS

	4 cl	
Manzana, Limoncello		4,00€
Get 27 ou 31, Bailey's, Marie Brizard		5,60€
Armagnac, Cognac, Calvados		5,60€
Cointreau, Grand Marnier		5,60€
Diplomatico Reserva		7,90€
Armagnac supérieur		7,20€
Cognac supérieur		7,20€
Poire William ou prune		5,60€
Nos Whisky supérieurs	entre 6,90€ et 7,90€	

## EAUX MINÉRALES

	75 cl	
Evian		5,00€
Badoit rouge		5,00€
Badoit verte		5,00€

## SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro		3,00€
Limonade, Ice Tea, Orangina		3,00€
Badoit rouge	33 cl	3,00€
Jus de fruits (orange, ananas, tomate, abricot)		3,00€

## NOTRE SÉLECTION DE VINS DE PROPRIÉTÉS

<b>PICHET</b>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>100 cl</i>
Pichet VDT rouge, rosé, blanc	3,70 €	5,90 €	10,50 €
<b>VINS ROUGE AOP</b>	<i>verre 12,5 cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Fronton Château Cransac Tradition <i>Vin régional souple et gourmand</i>	-	14,00 €	20,00 €
Gaillac Sigolene « Terroir de Lagrave » <i>Vin régional légèrement fruité</i>	-	-	20,00 €
Cahors l'Esquisse « Cépape Malbec » <i>Vin légèrement tannique</i>	4,00 €	-	22,00 €
Côte du Bourg « Château Haute Libarde Bordeaux » <i>Vin élevé en fût de chêne, plutôt tannique</i>	-	15,00 €	23,00 €
Pic Saint Loup « Château L'Euzière L'Almandin » <i>Vin fruité et gourmand</i>	5,00 €	-	29,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil « Marie Dupin » <i>Vin souple, sur le fruit</i>	4,50 €	16,50 €	26,00 €
Saint Chinian « Domaine Viranel » <i>Vin fruité et gourmand</i>	-	-	26,00 €
Corbières « La Voulte Gasparet » <i>Vin sur la finesse</i>	-	-	25,00 €
AOP Corbières « La Voulte Gasparet », Cuvée Romain PAUC <i>Grand vin du Languedoc, belle concentration et complexité</i>	-	-	40,00 €
<b>MAGNUM</b>			<i>1,5 l</i>
Corbières « La Voulte Gasparet »			59,00 €
<b>VINS ROSÉS</b>	<i>verre 12,5 cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Fronton Château Cransac Tradition <i>Vin régional souple et gourmand</i>	-	14,00 €	20,00 €
IGP Île de beauté « Terra Nativa » <i>Vin léger et fruité</i>	4,00 €	-	20,00 €
AOP Côtes de Provence « Emoa Château Reillanne » <i>Vin de caractère</i>	5,00 €	-	25,00 €
<b>VINS BLANCS</b>	<i>verre 12,5 cl</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
IGP Val de Loire « Terra Ligeria » Chardonnay <i>Vin floral et fruité</i>	4,00 €	-	19,00 €
AOP Picpoul de Pinet « Domaine de la Majone » <i>Vin blanc sec de caractère</i>	4,50 €	14,00 €	22,00 €
AOP Chablis « Domaine Laroche » <i>Vin tout en finesse et élégance</i>	5,50 €	24,00 €	33,00 €
IGP Côtes de Gascogne « Original Gros Manseng » <i>Vin doux et fruité</i>	4,50 €	-	21,00 €
AOP Riesling <i>Belle saveur fruitée, souple, pas trop sec</i>	-	-	26,00 €
AOP Gewurztraminer <i>Souple, tendre, friand, demi sec, velouté</i>	-	-	29,00 €
AOP Gewurztraminer « Vendanges Tardives » <i>Bel équilibre sucre / alcool, très long, délicieux</i>	-	-	45,00 €

