

# LES FORMULES DU MIDI

Servies uniquement entre 11h30 et 15h

Supp. Prix  
Menu Carte

1 plat du jour	= 12 €	= un des plats ci-dessous uniquement
2 plats	= 14 €	= entrée + plat ou plat + dessert
3 plats	= 16 €	= entrée + plat + dessert

Menu élaboré par *Eric Tapié, chef cuisiner du Mas de Baumes*

E  
N  
T  
R  
É  
E  
S

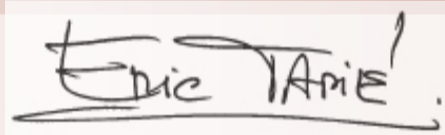
Aubergines grillées, sauce tomate, fêta, huile d'olive  
Filets de rougets froids à la niçoise  
Tarte aux pommes et boudin noir sauce aux fines herbes  
Terrine aux foies de volaille, confiture d'oignons

P  
L  
A  
T  
S

Émincé de Boeuf snacké aux herbes, moutarde savora, grosses frites, crème d'échalottes  
Lapin caramélisé, papardelles au pistou de roquette, tomates confites  
Pizza aux figues, jambon des Aldudes, roquefort  
Salade gourmande au canard, poire rôtie, noix, vinaigrette de fruits rouges

D  
E  
S  
S  
E  
R  
T  
S

Île flottante au caramel  
Crumble aux pommes et crème mascarpone à la vanille  
Nougat glacé maison, coulis d'abricot épicé  
Demi pèlardon du Pic St Loup



vous pouvez substituer un des plats du menu par un de ces plats avec supplément

## LES ENTRÉES

Jambon de la vallée des Aldudes (Pierre Oteiza)	+2.00€	10.00€
Jambon de porc basque (Pierre Oteiza)	+6.00€	15.00€
Jabugo "pata negra"	+12.00€	36.00€
Magret fourré au foie gras	+8.00€	16.00€
Noix de Saint jacques poêlées	+8.00€	17.00€
Escalope de foie gras poêlé	+11.00€	21.00€

## LES PLATS

Carpaccio de boeuf	+2.00€	14.00€
Carpaccio de canard	+2.00€	14.00€
Émincé de magret da canard grillé	+4.00€	16.00€
Filet de morue grillé	+4.00€	17.00€
Noix d'entrecôte (orig. Argentine)	+4.00€	18.00€
Calamars à la plancha	+4.00€	19.00€
Steak tartare (orig. Espagne)	+4.00€	16.00€

## LES FROMAGES

Assortiment de pèlardons	+4.00€	9.00€
Roquefort	+3.00€	8.00€
Tome de brebis basque, confiture de cerises noires	+2.00€	7.00€
Tome de chèvre, gelée de piment d'Espelette	+3.00€	8.00€
St nectaire laitier	+5.00€	9.00€

## LES DESSERTS

Brownies maison	+2.00€	7.00€
Café gourmand	+3.00€	7.00€
Crème brûlée maison	+3.00€	7.00€
Gâteau à l'orange, huile d'olive et safran	+2.00€	7.00€
Profiteroles maison	+5.00€	9.00€
Tarte tatin maison, crème épaisse	+5.00€	9.00€

# AGENDA

Du mardi 9 au lundi 15 mars 2010

## Tous les soirs

retrouvez les musiciens qui animent les caves de Trinque Fougasse  
**Gilles Marschall** au piano et chant  
New Orleans' style



Vendredi 12 mars : Concert Jazz in Fougasse [sup 5 € par pers.]

## Louis Martinez Trio

<http://www.myspace.com/louismartinez>



invite

## Dominique Rieux

<http://www.myspace.com/dominiquerieux>



Samedi 13 mars : Jazz in Fougasse [sup 1 € par pers.]

## Duo Ferré Inzelrac



Les caves de

TRINQUE  
FOUGASSE

[www.trinquefougasse.com](http://www.trinquefougasse.com)

"Le vin est un professeur de goût, il est le libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence"

Paul Claudel

¶

La folie, c'est se comporter de la même manière et s'attendre à un résultat différent.

Albert Einstein  
Physicien allemand  
Né à Ulm le 14 mars 1879  
Décédé à Princeton le 18 avril 1955