

# Ô Quatre Saisons

## MENU DU TERROIR

22,00 EUROS

SOIR UNIQUEMENT +  
DIMANCHE MIDI

GARBURE – POTAGE RÉGIONAL

~

SALADE FRAICHEUR

SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, MIETTES DE THON,  
ANCHOIS MARINÉS, SAUMON FUMÉ, PARMESAN ET OLIVES NOIRES

OU

SALADE PAYSANNE

SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, LARDONS FUMÉS, ŒUF DUR  
ET TRANCHE DE JAMBON DE PAYS

OU

SALADE GERMOISE

SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE,  
TRANCHE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ET GÉSISERS DE VOLAILLE CONFITS

~

CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES  
ET GRILLÉES À LA PROVENÇALE

(3 CÔTES)

OU

CONFIT DE CANARD

OU

FAUX-FILET GRILLÉ (±180 GR)

SAUCE AUX POIVRES OU À L'ÉCHALOTE

OU

TRUITE DES PYRÉNÉES  
AU BEURRE CITRONNÉ

2 GARNITURES DU JOUR

~

DESSERTS À LA CARTE AU CHOIX  
(À CHOISIR AU MOMENT DE LA COMMANDE)

OU

COUPE DE GLACE

2 BOULES + CHANTILLY

LA CARTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION

Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises

## LES ENTRÉES

BUFFET D'HORS D'ŒUVRES.....	12,00€
SALADE GERSOISES SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, TRANCHE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ET GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS.....	15,50€
SALADE PAYSANNE : SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, LARDONS FUMÉS, ŒUF DUR ET TRANCHES DE JAMBON DE PAYS,.....	17,00€
SALADE FRAICHEUR : SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, MIETTES DE THON, SAUMON FUMÉ, ANCHOIS MARINÉS, PARMESAN ET OLIVES NOIRE.....	18,00€
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD ET SA COMPOTÉE D'OIGNON	24,00€
SALADE DU SUD-OUEST : SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS, LARDONS FUMÉS ET POMMES DE TERRE SAUTÉES.....	20,00€
SALADE DE M. SEGUIN : SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, LARDONS FUMÉS, TRANCHE DE JAMBON DE PAYS ET CHÈVRE CHAUD AU MIEL.....	20,50€
SALADE DES QUATRE SAISONS : SALADE VERTE, TOMATE, OIGNON, ASPERGE BLANCHE, TRANCHE DE TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, MAGRET DE CANARD SÉCHÉ ET GÉSIERS DE VOLAILLE CONFITS.....	25,00€

BUFFET D'HORS D'ŒUVRES +  
BUFFET DE DESSERTS OU  
COUPE DE GLACE (2 BOULES + CHANTILLY)  
**15,00€**

## LES POISSONS

PLAT DU JOUR.....	12,00€
FILET DE TRUITE DES PYRÉNÉES AU BEURRE CITRONNÉ.....	12,50€
BAR/DAURADE ROYALE AU FOUR.....	21,00€

**PLAT EN DIRECT : 20 MIN DE PRÉPARATION MINIMUM**

**SERVI AVEC 2 GARNITURES DU JOUR  
+ SALADE VERTE**

**LA CARTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION**

# Ô Quatre Saisons

## LES VIANDES

GARBURE.....	11,50€
PLAT DU JOUR.....	12,00€
FAUX-FILET GRILLÉ (±220 GR) SAUCE POIVRES OU À L'ÉCHALOTE.....	20,00€
CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES ET GRILLÉES À LA PROVENÇALE (4 CÔTES).....	20,00€
CONFIT DE CANARD.....	21,00€
ENTRECÔTE GRILLÉE (± 220 GR) SAUCE POIVRES OU À L'ÉCHALOTE....	24,00€
MAGRET DE CANARD GRILLÉ, SAUCE À L'ORANGE.....	24,50€
BARQUETTE DE POMMES DE TERRE SAUTÉES.....	6,00€

**PLAT EN DIRECT : 20 MIN DE PRÉPARATION MINIMUM**

**SERVI AVEC 2 GARNITURES DU JOUR  
+ SALADE VERTE**

## PÂTISSERIES DES QUATRE SAISONS 6,00€

FROMAGE DE BREBIS ET SA CONFITURE DE CERISE NOIRE

CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA

TARTE FINE AUX POMMES (CHAUDE)  
ET SA GLACE VANILLE OU CARAMEL

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

CHARLOTTE AUX FRAMBOISES

CAFÉ GOURMAND

THÉ GOURMAND.....7,00€  
1,00€ SUPPLÉMENT POUR LES MENUS DU JOUR ET DU TERROIR

## COUPES DE GLACE

A PARTIR DE 3,00€

VOIR NOTRE CARTE

**LA CARTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION**  
Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises