



le Commerce

Hôtel Restaurant Spa

Apéritifs Accompagnés de canapés aux heures de repas

Floc, Pastis, kir vin blanc, martini, bière artisanale 33cl ...	6,0 €
Gin, Vodka, Whisky, Rhum blanc, 6 cl	8,5 €
Bière pression, Jus de fruit, Soda, Orange pressée	4,0 €
Gin Tonic, Aberlour 10ans, Bourbon, Whisky coca	11,0 €
Scapa 16 ans, Aberlour 15 ans, Tormore 16 ans,	14,00 €

Extrait de la carte des vins

		75cl	37,5cl	Au Verre
Blanc	Cotes de Gascogne A.O.P. dom. Guillaman	17,0 €	13,0 €	4,0 €
	Jurançon A.O.C. dom Cauhapé	26,0 €	16,0 €	6,0 €
	Champagne A.O.P. Taittinger Brut Réserve	60,0 €	33,0 €	11,0 €
Doux	Alsace Gewurztraminer A.O.P. L. Freyburger 	28,0 €	18,0 €	
	Cadillac A.O.P. dom. du Vic	26,0 €		6,0 €
Rosé	Gaillac A.O.P. Croix des Marchands	17,0 €	13,0 €	4,0 €
	Côtes de Provence A.O.C. Château Sainte Roseline	28,0 €	18,0 €	
	Côtes de St Mont A.O.P. Les Ht de Bergelles	20,0 €		
Rouge	Gaillac A.O.P. dom. Croix des Marchands	17,0 €	13,0 €	4,0 €
	2017 Fronton A.O.P. Château Plaisance 	19,0 €		
	Ventoux A.O.P. Paul Jaboulet Aîné	17,0 €		4,0 €
2016	Graves A.O.P. Château des Gravières	26,0 €		17,0 €
2015	Haut-Médoc A.O.P. Mademoiselle L	30,0 €		
2016	Minervois A.O.P. "Le Mourel" Mas Paumarel	24,0 €		
2014	Cahors A.O.P. Prieuré de Bovila	24,0 €		
2017	Pic Saint-Loup A.O.P. "Le loup du Pic"	24,0 €		
2017	Givry 1er Cru A.O.P. "Clos Charlé" dom. Mouton	33,0 €		18,0 €
2017	Nuit Saint-Georges A.O.P. "G. Vigne" dom. Rion	49,0 €		
2017	Vosne Romanée A.O.P. "Village" dom. Rion & Fils	55,0 €		

Digestifs

Armagnac, Cognac, Calvados, Prune, Mirabelle, Liqueurs	6cl	8,0 €
Bas Armagnac Gelas 8 ans		11,5 €

Eaux minérales

Vittel, Badoit, San Pellegrino	1/2 l	1 litre	4,5 €	6,0 €
--------------------------------	-------	---------	-------	-------

Menu du Terroir à 30 €

Hors d'œuvres Commingeois Crudités, charcuteries, foie gras

Salade Gersoise Gésiers magret fumé, foie gras maison

Ris de Veau régence

Salade de Fromage de chèvre d'Escanecrabe

Coquille de Noix de Saint-Jacques gratinée

Calamars à l'américaine

Melon et Jambon de Parme



Magret de Canard aux Girolles

Daube de Joue de Boeuf

Entrecôte Simmental

Cassoulet

Souris d'Agneau de 7 heures

Truite de Nistos meunière

Filet de Dorade rôti, sauce vierge

Lotte à l'Américaine

Suggestions du Jour



Selection de Fromages affinés

Dessert du jour

Salade de fruits frais

Profiteroles au Chocolat

Crème brûlée

Gâteau Russe, glace à la Violette

Sorbets ou Glaces Philippe Faur

Menu à 25 € *Entrée, plat, dessert
Menu à 22 € *Entrée, plat ou plat, dessert

Entrée du Jour

Tête de Veau sauce gribiche
Œufs mollets sur lit de Poireaux
Jambon de Parme
Cruautés variées
Potage de Légumes



Plat du jour

Cassoulet commingeois
Faux Filet grillée
Daube au Madiran
Poulet fermier grillé
Omelette aux herbes
Truite de Nistos meunière



Dessert du jour

Sorbets ou Glaces Philippe Faur
Salade de fruits frais
Gâteau Russe, crème glacée à la Violette

Menu enfants de -13 ans 10 €

Steak ou nuggets de Poulet ou suggestion
Boisson & Dessert

LA CARTE

ENTRÉES

Hors d'Œuvre Commingeois Crudités, charcuteries, foie Gras	17,00 €
Jambon de Parme	14,00 €
Salade de Fromage de chèvre chaud d'Escanecrabe	15,00 €
Salade de Noix de Saint-Jacques poelées à l'Estragon	16,00 €
Salade Gersoise Foie Gras, gésiers confits, magret fumé	16,00 €
Salade Gourmande Foie gras, gésiers, magret fumé & grillé	21,00 €
Foie de Canard en terrine et ses toast	21,00 €
Saumon fumé et ses toasts	21,00 €
Potage de Légumes	10,00 €
Coquille Saint-Jacques gratinée	14,00 €
Œufs au plat et Jambon de Parme	14,00 €
Œufs mollets sur lit de Poireaux	14,00 €

POISSONS ET VIANDES

Lotte à l'américaine	22,00 €
Truite des Pyrénées meunière ou aux amandes	16,00 €
Filet de Bar rôti, sauce vierge au Combawa	16,00 €
Gambas grillées flambées au Whisky	22,00 €
Entrecôte Simmental Grillée	23,00 €
Faux Filet Grillé	20,00 €
Suggestion du Jour	20,00 €
Souris d'Agneau de 7 heures	20,00 €
Daube de Bœuf au Madiran	20,00 €
Ris de Veau Régence	24,00 €
Magret de Canard grillé aux Girolles	23,00 €
Cuisse de Canard confite	18,00 €
Cassoulet	21,00 €
Poulet Fermier grillé	18,00 €

FROMAGE OU DESSERT

7,00 €