

Auberge la Frégière,

Aujourd'hui, nous pouvons vous proposer:

Un menu de base à **24€** avec :

- **Assortiment d'entrées**

Terrine de pâté

Saucisse à l'huile

Salade lardons fromage

- **A choisir entre**

Pièce cuite à la broche

Truite de la Frégière

- **Assortiment de légumes**

- **Plateau de fromage**

- **Au choix en dessert**

*Pâtisserie, coupe de glace, crêpe, Ananas frais
flambé crème brûlée ...*

Pour 5€ /pers de plus au menu de base,
vous avez une truite en entremet.

Menu à **30€**, vous pouvez choisir entre :

- Côte de bœuf à la braise (min 2 pers)

- Magret de canard à la braise

- Carré de selle d'agneau à la braise

- Mesclade de viande (canard, agneau, bœuf, broche)

Café et vin en sus

Menu enfant: moins de 12 ans 10€
moins de 6 ans 6€

Carte des vins

Les Marcillac rouges AOP

Domaine Laurens

Les pierres rouges 16€

Château de Flars 20€

Domaine du Cros

Lo sang del pays 16€

Cuvée vieille vigne 20€

Domaine Matha

Laïris 16€

Peirafi 20€

Cave des vigneronns

Le cayla 16€

Les crestes 16€

Domaine de la Carolie 16€

Les vins d'Entraygues le Fel AOP

Domaine Mousset rouge 16€

Domaine Mousset blanc 16€

Cuvée Peyrouty blanc 20€

Autres Rouges AOP

Gaillac 16€

Vin blanc AOP

Cote de Gascogne Blanc sec Vin de pays 16€

Cote de Gascogne doux Vin de pays 20€

Gaillac perlé AOP 16€

Gaillac blanc sec AOP 16€

Gaillac blanc doux AOP 20€

Les vins rosés AOP

Marcillac rosé cave des vigneronns 16€

Gaillac rosé 16€

Vins en pichet

Marcillac rouge rosé en pichet 1l 8€- 1/2l 5€ - 1/4l 3€

Vins effervescents

Champagne 35€

Gaillac méthode traditionnelle AOP 20€

Apéritifs, digestifs, boissons

Anis 2cl 3,5€ Vins cuits 5 cl 4€ Ratafia 5cl 4€

Vin de noix 5cl 4€ Blanc cassis le verre 3€

Kir royal coupe 8€ Champagne coupe 8€

Digestifs 2cl 5€ Whisky 5cl 6€ Baby 4€

Sodas 25 cl 3€ Bière pression 1/2 3.50€

Jus de fruits 25 cl 3€ café, thé, infusion 1,60€

Vittel, Badoit, 5€

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues en France.