

le Commerce^{***}
Hôtel Restaurant Spa



www.commerce31.com

Et si vous réservez ici
avec vos **Chèques-Vacances** ?

Pensez à les utiliser chez nous pour toutes vos réservations !



Apéritifs

Accompagnés de mélanges salés ou canapés aux heures de repas

<i>Champagne Taittinger brut 12 cl</i>	<i>11,00€</i>
<i>Kir Royal Champagne Taittinger (cassis ou pêche)</i>	<i>11,50€</i>
<i>Apéritif Gascon au vieil Armagnac</i>	<i>6,00€</i>
<i>Cinzano, Porto, Pastis (51, Ricard, Pernod)</i>	<i>6,00€</i>
<i>Verre de Vin . (Blanc, Rosé, Rouge)</i>	<i>6,00€</i>
<i>Verre de Vin liqueux (A.O.C Cadillac)</i>	<i>6,00€</i>
<i>Gin, Vodka, Rhum blanc,</i>	<i>8,50€</i>
<i>Jus de Fruit ou autre 1/4 divers</i>	<i>4,00€</i>
<i>Orange pressée</i>	<i>5,00€</i>
<i>Cocktail de Jus de Fruits</i>	<i>8,00€</i>

Bières

<i>Pression artisanale 25 cl</i>	<i>4,00€</i>
<i>Aoucataise blanche ou ambrée 33 cl,</i>	<i>5,00€</i>

Cocktails

<i>Américano maison Gin, Cinzano bitter & rouge</i>	<i>11,00€</i>
<i>Bloody Mary Vodka, Jus de Tomate, Citron, Worcestershire</i>	<i>11,00€</i>
<i>Mojito Rhum Havana 3ans, Soda, Menthe, Sucre, Citron Vert</i>	<i>11,00€</i>
<i>Gin Tonic, Whisky coca ect...</i>	<i>11,00€</i>

Whiskys 6cl

<i>Scotch Ballantine's</i>	<i>8,00€</i>
<i>Scotch Aberlour 10ans, Bourbon</i>	<i>11,00€</i>
<i>Scapa 16 ans, Aberlour 15 ans, Tormore 16 ans,</i>	<i>14,00€</i>

Champagne A.O.C.

<i>Taittinger Brut Réserve</i>	<i>75cl 60,00€.</i>	<i>37.5cl</i>	<i>30,00€</i>
--------------------------------	---------------------	---------------	---------------

Digestifs 6cl

<i>Armagnac, Cognac, Eaux de Vie, Liqueurs</i>	<i>8,00€</i>
<i>Bas Armagnac Gelas 8 ans</i>	<i>11,50€</i>

Eaux minérales

<i>Vittel</i>	<i>1l. 6,00€</i>	<i>½l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Badoit, S. Pellegrino</i>	<i>1l. 6,00€</i>	<i>½l</i>	<i>4,50€</i>

*Menu à 24 € **

Entrée, plat, dessert



*Menu à 22 € **

Entrée - plat ou plat - dessert

Entrée du Jour

Oufs mollets sur lit de Poireaux

Jambon Ibérique de 15 mois

Crudités variées

Potage de Légumes

et

Plat du jour

Cassoulet

Pièce de Bœuf grillée

Daube au Madiran

Poulet fermier grillé

Omelette aux herbes

Truite de Nistos meunière

et

Dessert du jour

Crumble aux Pommes et Fruits rouges

Salade de fruits frais

Gâteau Russe, crème glacée à la Violette

* : *Sauf dimanches et jours fériés*

Menu des enfants de -13 ans 10 €

Steak ou Poulet grillé ou suggestion du jour

et

Boisson & Dessert

Un cahier détaillant les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition

Menu du Terroir à 30 €

Menu type hors suggestions de saison

Entrée, plat, fromage ou dessert



Feuilleté de Ris de Veau régence

Coquille de Noix de Saint-Jacques gratinée

Tartare de Saumon mariné, baies roses

Calamars à l'américaine

Melon à l'Italienne

Hors d'œuvres Commingeois

(Crudités, charcuteries, foie gras)

ou

Salade Gersoise

(Gésiers, magret fumé, foie gras de Canard)

et

Carré de Veau rôti, sauce aux Girolles

Magret de Canard aux Girolles

Daube au Madiran

Entrecôte grillée, beurre Maître d'hôtel

Cassoulet Commingeois au Tarbais

Saumon braisé au Jurançon

Filet de Dorade rôti

Truite de Nistos meunière

Lotte à l'Américaine

et

Sélection de Fromages affinés ou dessert à la carte

Un cahier détaillant les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition

La Carte

Entrées Froides



<i>Hors d'Œuvre Commingeois</i> <small>Crudités, charcuteries, foie Gras</small>	17,00 €
<i>Jambon Ibérique de 15 mois</i>	14,00 €
<i>Carpaccio de Bœuf au pesto</i>	14,00 €
<i>Salade de Fromage de chèvre chaud d'Escanecrabe</i>	15,00 €
<i>Salade de Noix de Saint-Jacques à l'Estragon</i>	16,00 €
<i>Salade Gersoise</i> <small>Foie gras de Canard, gésiers confits, magret fumé</small>	16,00 €
<i>Salade Gourmande</i> <small>Foie gras, gésiers, magret fumé & grillé</small>	21,00 €
<i>Salade mixte</i>	10,00 €
<i>Foie de Canard en terrine et ses toast</i>	21,00 €
<i>Saumon fumé et ses toasts</i>	21,00 €
<i>Œufs mollets sur lit de Poireaux</i>	11,00 €

Entrées chaudes

<i>Potage de Légumes</i>	10,00 €
<i>Coquille Saint-Jacques gratinée</i>	14,00 €
<i>Omelette</i> <small>jambon ou fromage ou champignons. (Girolles suppl.3€)</small>	12,00 €
<i>Œufs au plat et Jambon du pays</i>	14,00 €

Un cahier détaillant les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition

Poissons

<i>Sole Belle Meunière ou Grillée (300 g)</i>	30,00 €
<i>Parillade de poissons (300 g)</i>	30,00 €
<i>Truite des Pyrénées meunière ou aux amandes</i>	16,00 €
<i>Suggestion du jour selon marée</i>	16,00 €
<i>Gambas grillées flambées à l'Armagnac</i>	22,00 €
<i>Cuisses de Grenouilles à la Provençale</i>	24,00 €

Viandes

<i>Steak Tartare</i>	23,00 €
<i>Entrecôte Grillée Beurre maître d'hôtel ou aux Echalotes</i>	23,00 €
<i>Côte de Bœuf pour 2 personnes</i>	60,00 €
<i>Faux Filet Grillé</i>	20,00 €
<i>Filet de Bœuf grillé</i>	25,00 €
<i>Filet de Bœuf Rossini</i>	30,00 €
<i>Côte de Veau poêlée</i>	23,00 €
<i>Souris d'Agneau de 7 heures</i>	20,00 €
<i>Daube de Bœuf au Madiran</i>	20,00 €
<i>Ris de Veau Régence</i>	24,00 €
<i>Magret de Canard grillé aux Girolles ou Chèvre et miel</i>	23,00 €
<i>Cuisse de Canard confite</i>	18,00 €
<i>Cassoulet</i>	21,00 €
<i>Poulet Fermier grillé</i>	18,00 €

Fromages et desserts 7,00 €