

Pique-Poule

TOUS NOS PLATS SONT RÉALISÉS
À PARTIR DE POULETS FERMIERES
DU GERS LABEL ROUGE
ÉLEVÉS AU GRAIN EN PLEIN AIR



LE MIDI,
DU LUNDI AU VENDREDI

PLAT SOLO

PETIT MENU PLAT + SIDE + DESSERT OU BOISSON

GRAND MENU PLAT + SIDE + DESSERT ET BOISSON



LE POULET RÔTI

À la rôtissoire traditionnelle
grandes flammes, jus maison réduit
Traditionally roasted, reduced house juice

SIDE INCLUS
QUART 11 13 15
DEMI 15 17 19



LE POULET CONFIT

Effiloché lentement confit dans
le gras de poulet... fourchette only!
Pulled chicken, slowly cooked in chicken fat... fork only!

SIDE INCLUS
150G 13 15 17
XL 250G 17 19 21



LA SALADE BRUTUS

Poulet rôti, parmesan AOP,
croûtons, sauce Brutus
ou vinaigrette citron
*Roasted chicken, parmiggiano AOP, croûtons,
Brutus sauce or lemon dressing*

11 15 17

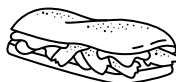


SUPPL.
CHEDDAR
+1,5

LE DADDY POULE — BURGER —

Poulet rôti, oignons confits,
cheddar, sauce Brutus
*Roasted chicken, homemade onion confit,
cheddar, Brutus sauce*

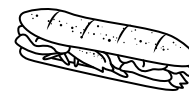
9 14 16



LE PIQUE-POULE — FOUASSE —

Poulet confit,
pickles oignon rouge, sauce Brutus
Pulled chicken, red onion pickles, Brutus sauce

9 14 16



LE WONDER POULE — BAGUETTE —

Poulet confit, coleslaw,
menthe-coriandre, sauce Attila
Pulled chicken, coleslaw, mint-coriander, Attila sauce

8 13 15

SIDES 4

Frites fraîches maison
Grenailles rôties

SUPPL.
CHEDDAR
+1,5

Légumes de saison rôtis
Salade verte, croûtons et parmesan

MIXEZ-EN 2
SI VOUS VOULEZ !

PLAT DE SAISON

Voir ardoise au comptoir

SNACKS

Cacahuètes gersoises 1
Terrine maison 6
Ailerons rôtis X6 7
Nuggets maison X6 9

DESSERTS

Moelleux chocolat maison 4
Crumble pommes bio et cannelle 4
Fromage blanc coulis fruits rouges 4
Fruit frais 3

BOISSONS

Eaux minérales 50cl, sodas 33cl 3
Lemonaid & Charitea 33cl, jus de fruit bio 25cl 4 menu +1
Bière Aubrac 33cl, Cidre Appie brut 33cl 6 menu +2

Vin verre 12cl 5 menu +2
Vin pot 46cl 15
Vin bouteille VOIR ETAGÈRE

COMMANDE AU COMPTOIR UNIQUEMENT