

Tarifs(en vigueur au 01/05/2020)

## **Viande fraîche**

### **VEAU**

Assortiment de veau	12,50€/kg
Escalope de veau	16,40€/kg
Cote de veau	16,20€/kg
Roti de veau	16,40€/kg
Sauté de veau	10,20€/kg
Tendrons de veau	9,50€/kg
Jarret de veau	8,30€/kg
Osso bucco de veau	8,50€/kg
Foie de veau	16€/kg
Filet de veau	22€/kg

### **PORC**

Saucisse de porc	10,20€/kg
Saucisse de foie	9,60€/kg
Saucisse à cuire	8,30€/kg
Sauté de porc	9,40€/kg
Cotes de porc	9,50€/kg
Roti de porc	11,60€/kg
Filet mignon	14,50€/kg
Poitrine fraîche	7,40€/kg
Travers de porc	7,50€/kg
Jarret de porc	6,30€/kg
Boudin	9,90€/kg
Paté de tête	8,30€/kg
Pieds	2€ la pièce
Joue de porc	8,30€/kg
Porc préparé par moitié	6,70€/kg

### **CHARCUTERIE**

Saucisson sec	25,40€/kg
Saucisse sèche	21,90€/kg
Saucisse sèche de foie	20,90€/kg
Jambon entier	13,60€/kg
Jambon morceau	26€/kg
Jambon tranché	27,50€/kg
Poitrine salée sèche	12,50€/kg
Poitrine salée tranchée	15,50€/kg
Paté de foie 190g	2,90€
Paté de foie truffé 190g	4€
Paté traditionnel 190g	3,20 €
Paté au jambon 190g	3,50€

### **VINS**

Merlot-cabernet Le chant des Pyrénées	4,50€
Chardonnay les Soubirous	5€
Jus de Raisin	2,80€

## Tarif chambre(petit-déjeuner compris)

Nuitée 1 personne	48€
Nuitée 2 personnes	52€
Nuitées 3 personnes	68€
Repas à la table d'hôtes	20€
Pique-nique à emporter	7€