



Bienvenue à Solenca !

Etant dans une démarche éco-responsable, notre souhait est de mettre en valeur notre terroir et nos producteurs.

## CUISINE TRADITIONNELLE MAISON

Notre chef met tout en œuvre pour vous faire découvrir les goûts et les arômes du Gers !

Provenance de nos produits :

- Nos viandes et nos volailles viennent d'éleveurs français.
- Les œufs BIO : 32300 Saint-Arroman
- Les fruits et les légumes : Jardins de l'Adour 32110 Arblade-le-Haut
- Fromage de vache et de brebis : ferme Gaec de Lancy à 32110 Lupiac
- Porc Noir : ferme de Matayron 32160 Lasserade

La carte, composée de produits frais, locaux et de saison, vous raconte une belle histoire écrite dans le respect des traditions et du terroir Gersoises.

Petits et grands, nous vous souhaitons de passer un agréable moment gourmand !

**BON APPÉTIT.**



**RAMENEZ UN PEU DE GERS CHEZ VOUS !**

Retrouvez les produits locaux utilisés par notre Chef à la boutique "Autres Foies" située en face de notre établissement.

*Profitez de -5% sur présentation de votre ticket de caisse Solenca.*



## ENTRÉES

<b>Salade au Foie Gras et magret séché et fumé du Gers</b>	23,90€
<b>Velouté des bois,</b> Chips de jambon de pays, oeuf parfait Bio du Gers.	14,90€
<b>Salade de quinoa au saumon fumé au bois de hêtre,</b>	15,00€
<b>Foie gras du Gers mi-cuit,</b> confiture de fruits secs, toast de pain muesli	23,90€

## POISSONS

<b>Marée du moment pochée,</b> beurre acidulé aux condiments	19,90€
<b>Noix de Saint-Jacques rôties à l'Armagnac,</b> fondue de poireaux aux Côtes de Gascogne	35,00€

## VIANDES

<b>Burger au magret de canard du Gers</b> frites maison, méli-mélo de salade	22,90€
<b>Filet mignon de porc fumé maison, servi chaud</b> émulsion des sous-bois	16,90€
<b>Entrecôte (200gr) de France, race à viande</b> frites maison, méli mélo de salade	20,90€
<b>Demi-Magret de canard du Gers rôti,</b> poêlée de légumes d'hiver	24,50€
<b>Epaule de porc noir Gascon médaillé d'or de chez Pierre Matayron</b> braisée au jus de viande, légumes d'hiver rôtis	28,90€
<b>Cuisse de canard du Gers confite</b> poêlée de légumes d'hiver rôtis	19,90€

**Sauce au choix : Sauce au poivre / sauce aux champignons / sauce aux raisins**



Les plats "Faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts, frais et locaux  
Allergènes : merci de vous référer à la fiche disponible à la réception  
Tarifs exprimés en euros, hors boissons, service compris.



## FROMAGES

**Assortiment de fromages du moment,** 15,00€  
fruits secs et confiture de cerises noires

**Trilogie de fromages des Pyrénées,** 10,90€  
fruits secs, confiture de cerises noires et méli mélo de salade


## DESSERTS ET GLACES

**Soupe de fruits frais du moment**  6,90€

**Crème brûlée aux senteurs de Mousquet,** 7,90€

**Beignets de potimarron,** 6,90€  
crème anglaise et coulis de framboise

**Croustade Gersoise aux pommes rôties au beurre et à l'Armagnac,** 9,90€  
glace aux pruneaux et à l'Armagnac

**Tartelette Vegan et sa poire pochée**  8,90€

**Café gourmand** 9,90€  
assortiment de 4 mignardises maison

**Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille** 9,90€

**Glace artisanale, parfum au choix** 2 BOULES 4,50€  
Fraise/Framboise/Citron vert/Chocolat/Menthe-chocolat/Vanille 3 BOULES 6,00€  
/Café/Rhum-raisin/Pruneau-Armagnac

### MENU ENFANT

12 €

Salade de crudités  
OU

Assiette de jambon blanc et salade verte

★★★

Entrecôte grillée,  
frites  
OU

Filet de poisson du moment,  
frites ou légumes de saison

★★★

Glace artisanale, parfum au choix

### MENU DU JOUR

Entrée, plat, dessert  
18,90 €

Entrée, plat, ou plat, dessert  
15 €



Les plats "Faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts, frais et locaux  
Allergènes : merci de vous référer à la fiche disponible à la réception  
Tarifs exprimés en euros, hors boissons, service compris.



## MENU HIVERNAL

24,90€

### **Velouté des bois,**

Chips de jambon de pays, oeuf parfait Bio du Gers.

OU

### **Salade de Gésiers confits aux noix**

★★★

### **Marée du moment pochée,**

beurre acidulé aux condiments

OU

### **Filet mignon de porc fumé maison, servi chaud**

émulsion des sous-bois

★★★

### **Crème brûlée aux senteurs de Mousquet,**

OU

### **Beignets de potimarron,**

crème anglaise et coulis de framboise

## MENU SÉLECTION DU TERROIR

28,90€

### **Salade gasconne,**

gésiers confits, magret séché et fumé maison, noix, jambon de pays

★★★

### **Cuisse de canard confite à Solenca**

légumes d'hiver

★★★

### **Croustade Gersoise aux pommes rôties au beurre et à l'Armagnac,**

glace aux pruneaux et à l'Armagnac



Les plats "Faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts, frais et locaux  
Allergènes : merci de vous référer à la fiche disponible à la réception  
Tarifs exprimés en euros, hors boissons, service compris.



## SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

### Lundi :

Tête de veau et sa sauce gribiche,  
Pommes de terre vapeur et sa salade verte

17,90 €



### Mardi :

Truffade Auvergnate  
et sa salade verte

17,90 €



### Mercredi :

Joue de boeuf confite et sa sauce marchand de vin,  
Pommes de terre, céleri et panais rôtis

23,00 €



### Jeudi :

Tartiflette savoyarde,  
Méli mélo de salade verte

21,90 €



### Vendredi :

Filet de daurade royale rôtie,  
Risotto aux gambas

25,90 €



Les plats "Faits Maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts, frais et locaux  
Allergènes : merci de vous référer à la fiche disponible à la réception  
Tarifs exprimés en euros, hors boissons, service compris.