

Traditionnel et convivial avec des produits locaux

Un œil gourmand dans le département



Traditionnel et convivial avec des produits locaux

Vous accueille 7 jours sur 7, midi et soir, été comme hiver.

Une cuisine simple, traditionnelle et conviviale met en valeur les produits locaux : spécialités du Gers et du Sud-Ouest ont une place de choix dans le somptueux cadre de la cour intérieure du château de L'Isle-de-Noé.

Les nombreuses salles, dignes d'une époque historique, permettent d'accueillir toutes sortes d'événements pour particuliers et entreprises dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

On ajoutera également que tous les dimanches c'est le traditional sunday roast (le rôti du dimanche) au restaurant .

Le Tic-Tic travaille principalement avec les producteurs locaux: la ferme de Vidalies a L'Isle-de-Noé , la ferme du poc à estipouy , le primeur la ferme de Noé à Miramont-d'astarac .

Dès le 2 janvier, le bar sera ouvert à 7h les matins pour les petits déjeuner à partir du 2 janvier 2026 tous les jours ainsi que les après midi pour rediffusions de match sera ouvert 7j7 (très important)

En avant la formule à 19€50

Avec soupe du moment / entrée du jour / 3 plats du jour au choix avec son accompagnement frite maison et salade / dessert au choix / vin et café compris .

Pensez à téléphoner pour réserver au 05.62.06.46.22



Capture d'écran 2026-01-05 175354.jpg

Le restaurant
TIC-TIC GASCON
À L'ISLE DE NOÉ

Ouvert 7 jours sur 7
midi et soir
Bar ouvert dès 7h
Formules à 19€50
Produits du terroir

A decorative poster for the restaurant. At the top, it says 'Le restaurant TIC-TIC GASCON À L'ISLE DE NOÉ' in a stylized font, flanked by grape clusters. Below this is a photograph of the restaurant's exterior, a two-story stone building with a courtyard. At the bottom, a dark banner contains the text: 'Ouvert 7 jours sur 7 midi et soir', 'Bar ouvert dès 7h', 'Formules à 19€50', and 'Produits du terroir'. The entire poster is framed with a decorative border.