

Entrées

Prix à la carte TTC €

TOMATE A L'ITALIENNE	8,00
Gaspacho de tomate, Tartare de tomate, mozzarella, jambon de pays, huile au basilic	
PETITE SALADE DE CONCOMBRES	8,00
Concombre, espuma au Roquefort, noix, chorizo	
PETIT TARTARE DE BOEUF (CHAROLAIS) PROVENCALE	10,00
(Tartare de boeuf cru, petit tartare de tomate et ses condiments)	
CHEESECAKE AU ROCAMADOUR	11,00
Aux saveurs de cerises Amarena et magret séché «Maison»	
GRAVLAX DE SAUMON AUX HERBES	14,00
Et ses petites crudités	
FOIE GRAS MI-CUIT « MAISON »	15,50
Et sa confiture d'oignons au vin rouge	

Plats

CUISSE DE CANARD CONFITE *	16,00
MAGRET DE CANARD *	20,00
FILET DE BOEUF (VBF) GRILLE *	23,50
FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE), SAUCE SAFRANEE	18,00
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX: Purée de patates douces aux épices , ou légumes de saison ou frites « Maison » * Sauce vigneronne ou poivre	
RISOTTO AUX CREVETTES SAUVAGES ET SES SAINT-JACQUES RÔTIES	23,50
RISOTTO AUX ÉCLATS DE DIAMANTS NOIRS (TRUFFES) ET SON MAGRET SAUCE VIGNERONNE	25,00

MENU DU JOUR

Prix TTC €

UNIQUEMENT LE MINI DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS FÉRIES

PLAT DU JOUR	9,80
ENTREE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT *	11,80
ENTREE, PLAT ET DESSERT*	13,80
* supplément 1/4 de vin rouge, blanc ou rosé	1,50
Entrée du jour ou Rillettes de Canard ***	
Plat du jour ou Pièce de Boeuf , Frites « Maison » ***	
Assiette de fromage ou Dessert du jour ou un fruit ou mousse au chocolat ou 2 boules de glaces au choix	

MENU ENFANT

(Moins de 10 ans)

UNE BOISSON AU VERRE, PLAT ET DESSERT 10,50

Jus d'orange, Jus de pomme, Jus d'ananas, Sirop, Diabolo ou Coca-cola

Petite pièce de BOEUF ou Filet de POULET Pané
Frites « Maison » ou légumes de saison ou purée de patates douces aux épices

2 Boules de glace au choix ou Mousse au chocolat

MENU TERROIR

ENTREE, PLAT ET DESSERT 24,00

SALADE DE CANARD
Rillettes, salade, magret séché «Maison»

CUISSE DE CANARD CONFITE
Frites « Maison », Sauce vigneronne

TARTELETTE AUX NOIX, et sa boule de glace vanille
OU
3 BOULES DE GLACES AU CHOIX

Fromages

	Prix TTC €
ASSIETTE DE FROMAGES	5,50
ROCAMADOUR AU MIEL	5,50

Desserts du Chef

TRADITIONNELLE TOURTE LOTOISE « MAISON » Boule de glace vieille prune (pâte fine, pommes, eau de vie)	7,00
TARTELETTE AUX NOIX Et sa boule de glace vanille	7,00
MERVEILLEUX FRAMBOISE-COCO (Meringue, mousse framboise, glace coco)	7,00
TARTELETTE AU FROMAGE FRAIS ET SES FRUITS DE SAISONS	7,00
SNICKER GLACÉ DU CHEF (Sablé, mousse praliné, glace cacahuète, caramel beurre salé)	7,00
MOUSSE AU CHOCOLAT	5,00

Côté Gourmand

CAFÉ GOURMAND	8,00
THÉ GOURMAND	9,00
BULLES GOURMANDES	12,00

Coupes Glacées Artisanales

1 BOULE AU CHOIX,	3,00
2 BOULES AUX CHOIX,	4,50
3 BOULES AUX CHOIX,	6,00

SORBETS : framboise, cassis,
passion, pomme, mangue, poire,
citron vert

GLACES : vanille, chocolat,
café, noix, caramel beurre salé,
fraise, noix de coco, violette,
vieille prune

CHANTILLY « MAISON »	0,50
----------------------	------

Les Non Alcoolisées

	Prix TTC €
CHOCOLAT LIÉGEOIS (1 boule vanille, 2 boules chocolat, nappage chocolat, chantilly)	7,00
CAFÉ LIÉGEOIS (1 boule vanille, 2 boules café, café, chantilly)	7,00
DAME BLANCHE (3 boules vanille, nappage chocolat, chantilly)	7,00
FRUITS ROUGES (1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, fruits frais, coulis de fraises, chantilly)	7,50
EXOTIQUE (1 boule mangue, 1 boule passion, 1 boule sorbet citron vert, coulis de mangues, chantilly)	7,50

Les Alcoolisées

QUERCYNOISE (3 boules noix, eau de noix, chantilly)	10,00
COLONEL (3 boules citron, vodka)	10,00
IRLANDAIS (2 boules café, 1 boule vanille, whisky, chantilly)	10,00
VÉNUS (1 boule pomme, 1 boule poire, 1 boule vieille prune, eau de vie de prune, chantilly)	10,00

Les Digestifs Glacés

LES GLACÉS EAU DE VIE Eau de vie de prune et boule de glace vieille prune Ou Eau de vie de poire et boule de glace poire	7,50
LE GLACÉ BAILEYS Baileys et boule de glace café	6,50

LA CARTE

Prix à la carte TTC €

La Suggestion

MAGRET FAÇON ROSSINI ET SON RISOTTO AUX TRUFFES Magret grillé, escalope de foie gras poêlée, sauce vigneronne	30,00
--	-------

Les Assiettes Repas

LA TERROIR Salade, tomates, noix, magret séché « Maison », foie gras mi-cuit « Maison », rocamadour au miel, confit de canard, frites	25,00
L'EXPRESS PIÈCE DE BOEUF (VBF) Salade, tomates, noix, rocamadour au miel, pièce de boeuf grillée, sauce vigneronne ou poivre, frites « Maison »	20,00
L'EXPRESS FILET DE BOEUF (VBF) Salade, tomates, noix, rocamadour au miel, filet de boeuf grillé, sauce vigneronne ou poivre, frites « Maison »	26,00
LA FERMIÈRE Salade, tomates, filet de poulet pané, œuf mollet, parmesan, croûtons	15,50
LA FRAICHEUR Salade, tomates, gravlax de saumon aux herbes, crevettes sauvages, œuf mollet, croûtons, et petites crudités	23,00
LA TARTARE Tartare de Boeuf cru (Charolais) et ses condiments, frites « Maison »	18,00
LA VEGETARIENNE Salade, crudités, œuf mollet, parmesan, croûtons, rocamadour chaud au miel	16,00
PANIÈRE DE FRITES ou ASSIETTE DE SALADE (en supplément)	3,00