

Entrées

Prix à la carte TTC €

TARTE TATIN DE BOUDIN AUX POMMES (Pâte feuilletée, pommes, boudin fermier, espuma de moutarde)	8,00
SALADE DE ROCAMADOUR CHAUD AU MIEL (Salade, noix, toast rocamadour et miel)	8,50
SALADE DE CANARD (Terrine de canard, salade, noix, magret séché «Maison»)	9,50
VELOUTE DE LENTILLES CAMPAGNARD (Lentilles, lard et toast de fromage de chèvre)	10,00
DUO DE CARPACCIO SAINT JACQUES ET SAUMON FUME Aux saveurs d'agrumes et aneth	14,00
FOIE GRAS MI-CUIT « MAISON » Et sa confiture d'oignons au vin rouge	15,50

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: Mousseline de carottes au cumin, ou légumes de saison ou frites « Maison » * Sauce vigneronne ou poivre	
PIED DE COCHON PANE ET SES CONDIMENTS, frites « Maison »	15,50
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 MIDI DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS DE FERMETURE ET FERIES

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 Terrine de campagne « Maison » ***	
Plat du jour ou Pièce de Boeuf, Frites « Maison » ***	
Assiette de fromage ou Dessert du jour 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 mousseline de carottes au cumin

2 Boules de glace au choix ou Mousse au chocolat

MENU TERROIR

ENTREE, PLAT ET DESSERT 24,00

SALADE DE CANARD
Terrine de canard, salade, noix, 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
MOELLEUX AU CHOCOLAT Et sa boule de glace vanille	7,00
SNICKER GLACÉ DU CHEF (Sablé, mousse praliné, glace cacahuète, caramel beurre salé)	7,00
VERRINE CITRONEE	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 AU CHOIX,	4,50
3 BOULES AU 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 mangue, 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, saumon fumé, crevettes sauvages, œuf mollet, croûtons, et petites crudités	23,00
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