

Entrées

Prix à la carte TTC €

FRAICHEUR A L'ITALIENNE Tartare de tomate, mozzarella, jambon de pays, huile au basilic	9,50
GASPACHO DE PETITS POIS Dès de concombres et fromage de chèvre	8.50
SALADE DE ROCAMADOUR CHAUD AU MIEL (Salade, noix, toast rocamadour et miel)	8.50
SALADE DE CANARD (Terrine de canard au foie gras, salade, noix, magret séché «Maison»)	9.50
DUO DE CARPACCIO SAINT JACQUES ET SAUMON FUMÉ 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 GRILLÉ *	23.50
FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE), BISQUE ÉCRÉMÉE	18.00
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX: Mousseline du marché, ou légumes de saison ou frites « Maison » * Sauce vigneronne ou poivre	
PIED DE COCHON PANÉ ET SES CONDIMENTS, frites « Maison »	15.50
RISOTTO AUX CREVETTES SAUVAGES ET SES SAINT-JACQUES RÔTIÉS	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 FÉRIES

PLAT DU JOUR	9.80
ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT *	11.80
ENTRÉE, 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 du marché

2 Boules de glace au choix ou Mousse au chocolat

MENU TERROIR

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT	24.00
--------------------------------	-------

SALADE DE CANARD
Terrine de canard au foie gras, salade, noix, magret séché «Maison»

CUISSE DE CANARD CONFITE
Frites « Maison », Sauce vigneronne

**TARTE 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
---	------

TARTE AUX NOIX Et sa boule de glace vanille	7,00
--	------

MOELLEUX AU CHOCOLAT Coulis mangue et sa boule passion	7,00
---	------

DÔME GLACÉ DU CHEF (Dôme en chocolat, sablé, mousse praliné, glace cacahuète, caramel beurre salé)	7,00
--	------

MERVEILLEUX AGRUMES (Meringue, agrumes, crème et sorbet citron)	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, pistache,
café, noix, caramel beurre salé,
fraise, noix de coco, violette,
vieille prune

CRÈME FOUETTÉE «MAISON»	0,50
-------------------------	------

Les Non Alcoolisées Prix TTC €

CHOCOLAT LIÉGEOIS (1 boule vanille, 2 boules chocolat, nappage chocolat, crème fouettée «Maison»)	7,00
--	------

CAFÉ LIÉGEOIS (1 boule vanille, 2 boules café, café, crème fouettée «Maison»)	7,00
--	------

DAME BLANCHE (3 boules vanille, nappage chocolat, crème fouettée «Maison»)	7,00
---	------

FRUITS ROUGES (1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, fruits frais, coulis de fraises, crème fouettée «Maison»)	7,50
---	------

EXOTIQUE (1 boule mangue, 1 boule passion, 1 boule sorbet citron vert, coulis de mangue, crème fouettée «Maison»)	7,50
---	------

Les Alcolisées

QUERCYNOISE (3 boules noix, eau de noix, crème fouettée «Maison»)	10,00
--	-------

COLONEL (3 boules citron, vodka)	10,00
-------------------------------------	-------

IRLANDAIS (2 boules café, 1 boule vanille, whisky, crème fouettée «Maison»)	10,00
--	-------

VÉNUS (1 boule pomme, 1 boule poire, 1 boule vieille prune, eau de vie de prune, crème fouettée «Maison»)	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

La Suggestion

Prix à la carte TTC €

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 », Terrine de canard au foie gras, rocamadour au miel, confit de canard, frites	25,00
---	-------

L'EXPRESS PIÈCE DE BOEUF Salade, tomates, noix, rocamadour au miel, pièce de boeuf grillée, sauce vigneronne ou poivre, frites « Maison »	20,00
---	-------

L'EXPRESS FILET DE BOEUF 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 VÉGÉTARIENNE Salade, crudités, œuf mollet, parmesan, croûtons, rocamadour chaud au miel	16,00
---	-------

LA TARTARE Tartare de Boeuf cru (Charolais) et ses condiments, frites «Maison»	18,00
---	-------

LA COCHONNAILLE Salade, tomates, Terrine de campagne « Maison », jambon de pays, Pied de cochon pané et ses condiments, frites «Maison»	19,50
---	-------

PANIÈRE DE FRITES ou ASSIETTE DE SALADE (en supplément)	3,00
---	------

Les origines: Canard du sud-ouest

Filet de boeuf Français

Pièce de boeuf UE