



# LA CARTE

Prix TTC €

## Les Burgers

<b>LE VÉNUS</b>	<b>15.00 €</b>
(Steak haché VBF 150g, bacon, oignons caramélisés, sauce Burger, salade, tomate, cantal)	
<b>LE ROQ</b>	<b>15.50 €</b>
(Steak haché VBF 150g, bacon, oignons caramélisés, sauce roquefort, salade, tomate)	
<b>LE QUERCYNOIS</b>	<b>23.50 €</b>
(Steak haché VBF 150g, foie gras poêlé, oignons caramélisés, sauce vigneronne, salade, tomate, cantal)	

ACCOMPAGNEMENT : Frites « Maison » et salade

## Les Assiettes Repas

<b>LA TERROIR</b>	<b>25.00 €</b>
Salade, tomates, noix, magret séché « Maison », Terrine de canard au foie gras, rocamadour au miel, confit de canard, frites	
<b>L'EXPRESS PIÈCE DE BOEUF</b>	<b>20.00 €</b>
Salade, tomates, noix, rocamadour au miel, pièce de bœuf grillée, sauce vigneronne ou roquefort, frites « Maison »	
<b>LA FERMIÈRE</b>	<b>15.50 €</b>
Salade, tomates, filet de poulet pané, œuf mollet, parmesan, croûtons	
<b>LA FRAICHEUR</b>	<b>23.00 €</b>
Salade, tomates, saumon fumé, crevettes sauvages, œuf mollet, croûtons, et petites crudités	
<b>LA VÉGÉTARIENNE</b>	<b>16.00 €</b>
Salade, crudités, œuf mollet, parmesan, croûtons, rocamadour chaud au miel	
<b>LA TARTARE</b>	<b>18.00 €</b>
Tartare de Bœuf cru (Charolais) et ses condiments, frites « Maison »	
<b>PANIÈRE DE FRITES ou ASSIETTE DE SALADE</b> (en supplément)	<b>3.00 €</b>



Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

Les origines des viandes : Canard du sud-ouest - Bœuf VBF

## Entrées



### TERRINE DE CAMPAGNE « MAISON »

Et sa confiture d'oignons au vin rouge

8.50 €

### GASPACHO DE PETITS POIS

Rocamadour, concombres et jambon de pays

9.50 €

### SALADE DE CANARD

(Terrine de canard au foie gras, salade, noix, magret séché « Maison »)

11.50 €

### DUO DE CARPACCIO SAINT JACQUES ET SAUMON FUMÉ

Aux saveurs d'agrumes et aneth

14.50 €

### FOIE GRAS MI-CUIT « MAISON »

Et sa confiture d'oignons au vin rouge

15.50 €

## Plats



ANDOUILLETTE DE TROYES, sauce moutarde à l'ancienne

14.50 €

PIÈCE DE BOEUF GRILLÉE \*

16.50 €

CUISSE DE CANARD CONFITE \*

17.00 €

MAGRET DE CANARD \*

20.00 €

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Légumes de saison ou frites « Maison »

\* Sauce vigneronne ou roquefort ou moutarde à l'ancienne

ENCORNETS à la provençale, et son risotto au chorizo

14.00 €

FISH AND CHIPS, (Poisson selon arrivage, frites, sauce tartare)

18.00 €

RISOTTO AUX CREVETTES SAUVAGES ET SES SAINT-JACQUES RÔTIES

23.50 €

MAGRET FAÇON ROSSINI ET SON RISOTTO AUX TRUFFES

30.00 €

Magret grillé, escalope de foie gras poêlée, sauce vigneronne





Prix TTC €

## MENU DU JOUR (sur ardoise)

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI SAUF FÉRIES

PLAT DU JOUR *	10.00 €
ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT **	12.50 €
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT**	14.50 €
Suppléments : * En plat « Pièce de bœuf »	3.00 €
** Fromage	2.00 €
**1/4 de vin rouge, blanc ou rosé	1.50 €

## MENU ENFANT

10.50 €

(Moins de 10 ans)

UNE BOISSON AU VERRE, PLAT ET DESSERT

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

\*\*\*

Petite pièce de JAMBON Grillé ou Filet de POULET Pané

Frites « Maison » ou légumes de saison

\*\*\*

2 Boules de glace au choix ou Mousse au chocolat



## MENU

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT	27.00 €
ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT	30.00 €

### Entrées

#### SALADE DE CANARD

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

OU

#### GASPACHO DE PETITS POIS

Rocamadour, concombres et jambon de pays

OU

#### TERRINE DE CAMPAGNE « MAISON »

Et sa confiture d'oignons au vin rouge

### Plats

#### CUISSE DE CANARD CONFITE

Frites « Maison », Sauce vigneronne

OU

#### ANDOUILLETTE DE TROYES

Frites « Maison », Sauce moutarde à l'ancienne

OU

#### ENCORNETS

A la provençale, et son risotto au chorizo

### Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES OU ROCAMADOUR AU MIEL

### Desserts

TARTE AUX NOIX, et sa boule de glace vanille

OU

MOELLEUX AU CHOCOLAT, et sa boule de glace yaourt

OU

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, et sa boule de glace caramel

OU

3 BOULES DE GLACES AU CHOIX



## Fromages



Prix TTC €

ASSIETTE DE FROMAGES	5.50 €
ROCAMADOUR AU MIEL	5.50 €

## Desserts du Chef

MOELLEUX AU CHOCOLAT Et sa boule de glace yaourt	7.00 €
TARTE AUX NOIX Et sa boule de glace vanille	7.00 €
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU Et sa boule de glace caramel	7.00 €
DÔME GLACÉ DU CHEF (Dôme en chocolat, 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 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

CRÈME FOUETTÉE VÉGÉTALE	0.50 €
-------------------------	--------

## Les Non Alcoolisées

Prix TTC €

CHOCOLAT LIÉGEOIS (1 boule vanille, 2 boules chocolat, nappage chocolat, crème fouettée végétale)	7.00 €
CAFÉ LIÉGEOIS (1 boule vanille, 2 boules café, nappage café, crème fouettée végétale)	7.00 €
DAME BLANCHE (3 boules vanille, nappage chocolat, crème fouettée végétale)	7.00 €
FRUITS ROUGES (1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, coulis de fraises, crème fouettée végétale)	7.50 €
EXOTIQUE (1 boule mangue, 1 boule passion, 1 boule sorbet citron vert, coulis de mangue, crème fouettée végétale)	7.50 €



## Les Alcoolisées

QUERCYNOISE (3 boules noix, eau de noix, crème fouettée végétale)	10.00 €
COLONEL (3 boules citron, vodka)	10.00 €
IRLANDAIS (2 boules café, 1 boule vanille, whisky, crème fouettée végétale)	10.00 €
VÉNUS (1 boule pomme, 1 boule poire, 1 boule citron vert, limoncello, crème fouettée végétale)	10.00 €

## Les Digestifs Glacés

LE GLACÉ EAU DE VIE Eau de vie de poire et boule de glace poire	7.50 €
LE GLACÉ BAILEYS Baileys et sa boule de glace café	6.50 €
LE GLACÉ LIMONCELLO Limoncello et sa boule de glace citron vert	6.50 €