



LA CARTE

Prix 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 », 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 bœuf grillée, sauce vigneronne ou poivre, frites « Maison »

20.00 €

L'EXPRESS FILET DE BOEUF

Salade, tomates, noix, rocamadour au miel, filet de bœuf 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 Bœuf cru (Charolais) et ses condiments, frites «Maison»

18.00 €

PANIÈRE DE FRITES ou ASSIETTE DE SALADE (en supplément)

3.00 €



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

Les origines des viandes : Canard du sud-ouest - Filet de bœuf Français - Pièce de bœuf UE

Entrées



GASPACHO DE PETITS POIS

9.50 €

Dès de concombres et fromage de chèvre

TERRINE DE CAMPAGNE « MAISON »

8.50 €

Et sa confiture d'oignons au vin rouge

SALADE DE CANARD

11.50 €

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

DUO DE CARPACCIO SAINT JACQUES ET SAUMON FUMÉ

14.50 €

Aux saveurs d'agrumes et aneth

FOIE GRAS MI-CUIT « MAISON »

15.50 €

Et sa confiture d'oignons au vin rouge

Plats



CUISSE DE CANARD CONFITE *

16.50 €

MAGRET DE CANARD *

20.00 €

PIÈCE DE BOEUF GRILLÉ *

16.50 €

FILET DE BOEUF GRILLÉ *

23.50 €

RÔTI DE VEAU aux champignons

16.00 €

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Mousseline du marché, ou légumes de saison ou frites « Maison »

* Sauce vigneronne ou poivre

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

18.00 €

RISOTTO AUX CREVETTES SAUVAGES ET SES SAINT-JACQUES RÔTIES

23.50 €

RISOTTO AUX ÉCLATS DE DIAMANTS NOIRS (TRUFFES)

25.00 €

ET SON MAGRET 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 ou mousseline du marché

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

Dès de concombres et fromage de chèvre

OU

TERRINE DE CAMPAGNE « MAISON »

Et sa confiture d'oignons au vin rouge

Plats

CUISSE DE CANARD CONFITE

Frites « Maison », Sauce vigneronne

OU

RÔTI DE VEAU aux champignons

Frites « Maison » ou mousseline du marché

OU

PIÈCE DE BOEUF

Frites « Maison », Sauce vigneronne ou poivre

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

FINANCIER COULIS FRAMBROISE, et sa boule de glace pistache

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	7.00 €
Et sa boule de glace yaourt	
TARTE AUX NOIX	7.00 €
Et sa boule de glace vanille	
FINANCIER COULIS FRAMBROISE	7.00 €
Et sa boule de glace pistache	
DÔME GLACÉ DU CHEF	7.00 €
(Dôme en chocolat, sablé, mousse praliné, glace cacahuète, caramel beurre salé)	
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	7.00 €
(1 boule vanille, 2 boules chocolat, nappage chocolat, crème fouettée végétale)	
CAFÉ LIÉGEOIS	7.00 €
(1 boule vanille, 2 boules café, nappage café, crème fouettée végétale)	
DAME BLANCHE	7.00 €
(3 boules vanille, nappage chocolat, crème fouettée végétale)	
FRUITS ROUGES	7.50 €
(1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis, fruits frais, coulis de fraises, crème fouettée végétale)	
EXOTIQUE	7.50 €
(1 boule mangue, 1 boule passion, 1 boule sorbet citron vert, coulis de mangue, crème fouettée végétale)	



Les Alcoolisées

QUERCYNOISE	10.00 €
(3 boules noix, eau de noix, crème fouettée végétale)	
COLONEL	10.00 €
(3 boules citron, vodka)	
IRLANDAIS	10.00 €
(2 boules café, 1 boule vanille, whisky, crème fouettée végétale)	
VÉNUS	10.00 €
(1 boule pomme, 1 boule poire, 1 boule citron vert, limoncello, crème fouettée végétale)	
LE GLACÉ EAU DE VIE	7.50 €
Eau de vie de poire et boule de glace poire	
LE GLACÉ BAILEYS	6.50 €
Baileys et sa boule de glace café	
LE GLACÉ LIMONCELLO	6.50 €
Limoncello et sa boule de glace citron vert	