

Entrées

Prix à la carte TTC €

FRAICHEUR A L'ITALIENNE	10,50
Tartare de tomate, mozzarella, jambon de pays, huile au basilic	
GASPACHO DE PETITS POIS	9,50
Dès de concombres et fromage de chèvre	
SALADE DE CANARD	10,50
(Terrine de canard au foie gras, salade, noix, magret séché «Maison»)	
DUO DE CARPACCIO SAINT JACQUES ET SAUMON FUMÉ	14,00
Aux saveurs d'agrumes et aneth	
FOIE GRAS MI-CUIT « MAISON »	15,50
Pommes et pain d'épices	

Plats

CUISSE DE CANARD CONFITE *	16,00
MAGRET DE CANARD *	20,00
FILET DE BOEUF GRILLÉ *	23,50
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX: Mousseline du marché, ou légumes de saison ou frites « Maison » * Sauce vigneronne ou roquefort	
FISH AND CHIPS , (poisson selon arrivage, frites, sauce tartare)	18,00
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 (sur ardoise)

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

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

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 26,00

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT 29,00

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

CUISSE DE CANARD CONFITE

Frites « Maison », Sauce vigneronne

OU

PIÈCE DE BOEUF

Frites « Maison », Sauce vigneronne ou roquefort

ASSIETTE DE FROMAGES OU **ROCAMADOUR AU MIEL**

TARTE AUX NOIX, et sa boule de glace vanille

OU

FINANCIER PISTACHE-FRAMBROISE

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
--	------

FINANCIER PISTACHE-FRAMBROISE	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,
vieille prune

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, 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, fruits frais, 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 vieille prune, eau de vie de prune, crème fouettée végétale)	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 roquefort, frites « Maison »	20,00
--	-------

L'EXPRESS FILET DE BOEUF Salade, tomates, noix, rocamadour au miel, filet de boeuf grillé, sauce vigneronne ou roquefort, 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