



# 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 €

### 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



### SOUPE A L'OIGNON

(Bouillon, oignons, pain, emmental)

8.50 €

### TERRINE DE CAMPAGNE « MAISON »

Et sa confiture d'oignons au vin rouge

8.50 €

### 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



### CUISSE DE CANARD CONFITE \*

16.50 €

### MAGRET DE CANARD \*

20.00 €

### 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 €

### POULE AU POT, (Poule, farce, légumes, champignons)

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 €

## 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

POMME POCHÉE AU VIN ROUGE 7.00 €

Financier et sa boule framboise

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)

## Les Digestifs Glacés

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



Prix TTC €

## MENU DU JOUR (sur ardoise)

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI SAUF 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

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 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	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

#### SOUPE A L'OIGNON

(Bouillon, oignons, pain, emmental)

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

#### POULE AU POT, (Poule, farce, légumes, champignons)

### 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

POMME POCHÉE AU VIN ROUGE, Financier et sa boule framboise

OU

3 BOULES DE GLACES AU CHOIX

