Le Belvédère

Notre Carte

Les Entrées

Pressé de légumes du soleil ..... 9€
sauce vierge et olives noires

Ceviche de cabillaud ..... 11€
pickles de légumes, pignons de pin et roquette

Foie Gras de Canard mi-cuit ..... 16€
compotée d'oignons rouges et framboises « I.G.P Sud-Ouest »,

Escalopes de Foie Gras de Canard ..... 18€
poêlées, suprêmes d'agrumes et crumble « I.G.P Sud-Ouest »

Les Salades

Bowl Nordique ..... 15€
saumon mariné aux herbes, riz, sauce thaï, légumes croquants, sésame grillé et herbes fraîches

Veggie Bowl ..... 15€
œuf poché, riz, sauce thaï, légumes croquants, sésame grillé et herbes fraîches

Les Plats

Burger de Bœuf charolais V.B.F. ..... 16€
crème fromagère, frites maison et salade

Tartare de Bœuf salers V.B.F ..... 16€
taillé au couteau façon thaï, frites maison

Dos de Cabillaud ..... 17€
confit à l'huile d'olive, sauce vierge, risotto et légumes de saison

Magret de Canard ..... 18€
écrasé de pomme de terre, sauce foie gras « I.G.P. Sud-Ouest »

Filet de Bœuf V.B.F. ..... 23€
frites maison et légumes croquants, sauce tartare

Linguine aux Truffes ..... 22€
« Melanosporum » 12 g

Planches & Fromages

Rocamadour fermier ..... 6€
« Ferme Lacoste », petite salade

Planche de trois fromages affinés ..... 14€

Planche de charcuteries ..... 15€

Desserts

Pavlova aux fruits rouges ..... 8€
sorbet mûre

Carpaccio d'ananas ..... 8€
éclats de pistache et glace miel lavande

Coulant au chocolat (sans gluten) ..... 8€
glace au yaourt brassé

Pomme confite façon tatin ..... 8€
sorbet cidre fermier

Menu Enfant

(- 10 ans)

9€

Linguine au saumon
ou
Confit de Canard et ses frites maison
***
Glace vanille artisanale ou Compote

Glaces

2€ la boule

Vanille, chocolat, café, caramel, menthe chocolat et pistache, citron, framboise et fraise

Les Coupes 7€

Dame Blanche, café liégeois, chocolat liégeois, coupe colonel, coupe de 3 sorbets

Menu Alzou

(Déjeuner en semaine uniquement)

19€

Assiette de saumon mariné aux herbes
ou
Millefeuille de pintade au foie gras (20%), compotée d'oignons rouges et framboises
***
Confit de canard frites maison - Sauce forestière
***
Rocamadour fermier « Ferme Lacoste »
ou
Coulant au chocolat « sans gluten », glace au yaourt brassé

Menu Caussenard

26€

Ceviche de Cabillaud, pickles de légumes, pignons de pin et roquette
ou
Foie Gras de Canard mi-cuit, compotée d'oignons rouges et framboises
ou
Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées, suprêmes d'agrumes et crumble (+5€)
***
Tartare de Bœuf salers V.B.F. taillé au couteau, façon thaï, frites maison
ou
Dos de Cabillaud confit à l'huile d'olive, sauce vierge, risotto et légumes de saison
ou
Filet de Bœuf V.B.F., frites maison et légumes croquants, sauce tartare (+5€)
***
Rocamadour fermier « ferme Lacoste », petite salade
ou
Pavlova aux fruits rouges et son sorbet mûre
ou
Pomme confite façon tatin, sorbet cidre fermier

Notre carte des Apéritifs

Cocktail Non Alcoolisé

Coucher du Soleil *(Ananas, sirop fraise, basilic et citron vert)* ..... 6,00€

Cocktails Alcoolisés

Fénélon *(Crème de cassis, Liqueur de noix, Vin de Cahors)* ..... 6,00€
Gin Tonic *(Hendricks, Concombre, Tonic Fever Tree)* ..... 9,00€
Spritz Italiano *(D.O.C. Prosecco, Apérol, eau gazeuse)* ..... 9,00€
Américano *(Martini rouge, Campari, eau gazeuse)* ..... 9,00€
Moscow mule *(Vodka, citron vert, ginger beer)* ..... 9,00€
Cocktail du Barman *(Rhum Agricole, Liqueur de lavande, Angostura, Ginger Beer)* ..... 9,00€

Régionaux

Vin de noix, vin de pêche, vin de châtaigne, Ratafia ..... 6 cl ..... 3,50€

Classiques

Le Kir *(Cassis, Framboise, Mûre ou Pêche)* ..... 12 cl ..... 3,50€
La coupe de Champagne ou Kir Royal ..... 12 cl ..... 8,00€

Bière à la pression

Heineken - Affligem ..... 25 cl ..... 3,50€
Heineken - Affligem ..... 50 cl ..... 6,50€

Bière bouteille Ratz

Blonde Bio, Ambrée Bio, Blanche Bio, Brune ..... 33 cl ..... 4,50€
Desperados ..... 33 cl ..... 4,50€

Martini *(rouge ou blanc)*, Porto rouge, Muscat, Suze, Pineau des Charentes ..... 6 cl ..... 3,50€
Ricard ..... 2 cl ..... 3,00€
Whisky, Rhum, Vodka, Tequila ..... 4 cl ..... 6,00€
Whisky Knockando *season 12 ans 43°* ..... 8,00€
Whisky Lagavulin *16 ans malt 43°* ..... 10,00€
Rhum Zacapa 23 Étui 40° ..... 10,00€

Sodas

Coca Cola *(normal ou zéro)*, Perrier ..... 33 cl ..... 3,50€
Orangina, Ice Tea, Schweppes, Schweppes Agrumes ..... 25 cl ..... 3,50€
Jus de fruits (orange, pomme, ananas, abricot, A.C.E.) ..... 25 cl ..... 3,50€
Limonade, Diabolo ..... 25 cl ..... 3,50€
Sirop à l'eau *(grenadine, menthe, citron, pêche, ...)* ..... 25 cl ..... 2,00€

Eaux Minérales

Vittel ou San Pellegrino ..... 1 l ..... 5,00€
Vittel ou San Pellegrino ..... 50 cl ..... 4,00€

Digestifs

Poire, Armagnac, Calvados, Cognac V.S,
Liqueur de Noix, Get 27 ..... 4 cl ..... 6,00€
Vieille Prune de Souillac *« Réserve L.O.R »* Louis Roque 42% ..... 4 cl ..... 6,00€
Quercy coffee ..... 8,00€

Vegan Fait maison Végétarien

maugein imprimeurs - B 825 680 119