









## Notre Carte

### Les Entrées

-   Pressé de légumes du soleil ..... 9€  
sauce vierge et olives noires
-  Tartare de thon ..... 11€  
gingembre, coriandre, citron vert  
et son pesto
-  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
-   Veggje Bowl ..... 15€  
œuf poché, riz, sauce thaï, légumes croquants,  
sésame grillé et herbes fraîches

### 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

### Les Plats

-  Burger de Bœuf Charolais V.B.F. .... 16€  
crème fromagère, frites maison et salade
-  Tartare de Bœuf Charolais V.B.F. .... 16€  
taillé au couteau, façon thaï, frites maison
-  Dos de Cabillaud ..... 17€  
confit à l'huile d'olive, sauce vierge,  
écrasé de pommes de terre  
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

### Menu Abou

(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

### 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 Caussenard

26€

-  Tartare de thon gingembre,  
coriandre, citron vert et son pesto  
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 Charolais V.B.F.  
taillé au couteau, façon thaï, frites maison  
ou
-  Dos de Cabillaud confit à l'huile  
d'olive, sauce vierge, écrasé de pommes  
de terre 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

# Le Belvédère

## 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€  
Americano | 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 Ans 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 I.O.R » Louis Roque 42% ..... 4 cl. 6,00€  
Quercy coffee ..... 8,00€



Vegan



Fait maison



Végétarien

Suivez nous et partagez vos plus belles photos



hotel\_belvedere\_rocamadour



Rocamadour Le Belvédère