

# Le Belvédère

## Notre carte

### Les Entrées

-  Velouté de potimarron..... **8€**  
*éclats de châtaignes, chips de lard*
-  Assiette de saumon mariné..... **12€**  
*passion-citron vert, beurre IGP*
-  Foie gras de canard mi-cuit..... **16€**  
*« I.G.P Sud-Ouest » chutney pommes-poires*
- La douzaine d'escargot en croquette..... **18€**  
*« Les caracoles du Causse » au beurre persillé*
-  Escalopes de foie gras de canard  
poêlées et son os à moelle..... **18€**

### Selon Arrivage

- 6 Huîtres..... **12€**  
*« N°3 fines de Claires »*
- Côte de bœuf 2 pers..... **55€**

### Planches & Fromages

- Rocamadour fermier..... **6€**  
*« ferme Lacoste », petite salade*
- Planche de trois fromages affinés..... **14€**
- Planche de charcuteries..... **15€**

### Les Plats

-  Curry de légumes automnal..... **13€**  
*lait de coco, coriandre et noisettes*
-  Filet de dorade..... **17€**  
*sauce au chorizo, garniture de saison*
-  Magret de canard..... **18€**  
*sauce aux cèpes, garniture de saison*
-  Souris d'agneau confite..... **19€**  
*au miel et thym, garniture de saison*
-  Filet de bœuf V.B.F..... **23€**  
*sauce vigneronne, garniture de saison*

### Desserts

-  Verrine poires et crème de marrons..... **6€**  
*éclats de sablé breton*
-  Baba au rhum..... **8€**  
*et sa crème vanillée*
-  Cookie chocolat & citron..... **8€**  
*glace confiture de lait*
- Coulant au chocolat (sans gluten)..... **8€**  
*glace vanille*



Vegan



Fait maison



Végétarien

# Nos Menus

## Menu Alzou

(Sauf le soir et dimanche midi)

**19€**

Velouté de potimarron,  
éclats de châtaignes, chips de lard

ou

Terrine en millefeuille de pintade  
et foie gras (20%),  
chutney pommes-poires

\*\*\*

Confit de canard  
et ses pommes de terre grenailles  
sauce forestière

\*\*\*

Rocamadour fermier  
« ferme Lacoste »

ou

Verrine poires et crème de marrons

## Menu Caussebard

**26€**

Assiette de saumon mariné  
passion-citron vert, beurre IGP

ou

Foie gras de canard mi-cuit,  
chutney pommes-poires

ou

Escalopes de foie gras  
de canard poêlées (+5€)  
et son os à moelle

\*\*\*

Souris d'agneau confite  
au miel et thym, garniture de saison

ou

Filet de dorade sauce au chorizo,  
garniture de saison

ou

Filet de bœuf V.B.F. (+5€)  
sauce vigneronne, garniture de saison

\*\*\*

Rocamadour fermier  
« ferme Lacoste »

ou

Baba au rhum et sa crème vanillée

ou

Cookie chocolat & citron,  
glace confiture de lait

## Menu Enfant

(- 10 ans)

**9€**

Linguine au saumon

ou

Confit de canard et sa purée

\*\*\*

Glace ou compote

# 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 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 L.O.R » Louis Roque 42% ..... 4 cl ..... 6,00€

Quercy coffee ..... 8,00€

# Notre carte des Vins

## Rouges

75 cl      50 cl      37.5 cl      12 cl

### A.O.C Cahors

Château La Coustarelle "Cuvée Caroline".....	19,00€			4,50€
Domaine du Castellas - Les Escots, en conversion bio.....	21,00€			
Clos Troteligotte K-NOM.....	24,00€			
Chateau Pinerai.....	25,00€	18,00€		
Château la Coustarelle - Prestige.....	26,00€	19,00€	13,00€	
Château Combel - La Serre..... 	31,00€			
Fabien Jouvès - La Roques..... 	40,00€			
Fabien Jouvès - Les Acacias..... 	65,00€			

### A.O.C région du Bergeracois

Bergerac - Château Lauerie « Réserve ».....	22,00€	18,00€	13,00€	5,00€
Bergerac - Château de la Jaubertie..... 	20,00€	16,00€	14,00€	
Montravel - Château Lauerie « Comtesse de Ségur ».....	23,00€	19,00€		

### Autres régions

Terrasse du Larzac - Cocagne, Clos Rouge, VdF..... 	21,00€			
IGP Cote du Tarn - Le papillon d'Orphée..... 	21,00€			
AOC Pic Saint Loup - Domaine des 3 châteaux..... 	26,00€			
AOC Faugères - Domaine du Causse Noir..... 	27,00€			
AOP Minervois - Domaine Taillander, VITI VINI BIBI..... 	27,00€			

### Chinon

Château de la Coulaie..... 	27,00€			
--	--------	--	--	--

### A.O.C Saint Nicolas de Bourgueil

Domaine de la Noiraie « Les 7 Lieux-Dits ».....	22,00€	16,00€	13,00€	
---	--------	--------	--------	--

### A.O.C Rhone

Les vigneron d'Estezargues - Grande Vigne Rouge.....	20,00€			
--	--------	--	--	--

### Côte Roannaises

Domaine des Pothiers - J'en ai déjà bu hier..... 	27,00€			
--	--------	--	--	--

### A.O.C Bordeaux

Château Bel-Air « Puisseguin St-Emilion ».....	28,00€	22,00€	16,00€	6,00€
--	--------	--------	--------	-------

### A.O.C Bourgogne

Domaine George Roy - Chorey les Beaunes.....	42,00€			
Domaine George Roy - Savigny les Beaunes.....	51,00€			

## Blancs

75 cl      50 cl      37.5 cl      12 cl

### Sud-Ouest

Château Laulerie « Sauvignon-Sémillon ».....	<b>21,00€</b>	<b>16,00€</b>	<b>13,00€</b>	
Côtes de Montravel - Château Laulerie « Vin Moelleux ».....	<b>23,00€</b>	<b>18,00€</b>		<b>5,00€</b>
I.G.P Comté Tolosan - Maison Georges Vigouroux.....	<b>18,00€</b>			<b>4,00€</b>
Fabien Jouvès - Les Agudes, VdF..... 	<b>28,00€</b>			
Clos Troteliglotte - K-LIBRE, Chardonnay, VdF..... 	<b>38,00€</b>			
Fabien Jouvès - Les pièces Longues, VdF..... 	<b>45,00€</b>			
Jurançon, Clos de la Vierge - Carré du Péès « Sec ».....	<b>24,00€</b>			
Jurançon, Clos Cancaillaü - Le dernier carré « Licoreux ».....	<b>30,00€</b>			<b>6,00€</b>
Chambre d'Amour - Lionel Osmin « Vin Doux ».....	<b>22,00€</b>			<b>4,00€</b>

### Languedoc

I.G.P d'Oc - Domaine Py Blanc, Chardonnay..... 	<b>21,00€</b>			
--	---------------	--	--	--

### A.O.C Rhone

Les vigneron d'Estezargues - Grande Vigne Blanc.....	<b>20,00€</b>			
--	---------------	--	--	--

### Muscadet

Domaine de La Pepière..... 	<b>22,00€</b>			
--	---------------	--	--	--

## Rosés

150 cl

75 cl

50 cl

37.5 cl

12 cl

### I.G.P du Sud-Ouest

Comté Tolosan - Maison Georges Vigouroux.....	<b>18,00€</b>			<b>4,00€</b>
---	---------------	--	--	--------------

### A.O.C Bergerac

Château Laulerie.....	<b>21,00€</b>	<b>15,00€</b>	<b>12,00€</b>	
-----------------------	---------------	---------------	---------------	--

### A.O.C Côtes de Provence

Caprice de Clémentine..... <b>49,00€</b>	<b>24,00€</b>	<b>17,00€</b>		
Saint maur.....	<b>28,00€</b>			

### Luberon

Domaine Le Novi - Côté Levant..... 	<b>22,00€</b>			
--	---------------	--	--	--

## Champagne

75 cl

50 cl

37.5 cl

12 cl

Soutiran - Grand Cru « Signature ».....	<b>42,00€</b>			<b>8,00€</b>
Billecart - Brut réserve.....	<b>65,00€</b>			
Billecart - Blanc de Blanc.....	<b>75,00€</b>			

Le Taux d'alcool des vins de notre carte commence de 12.5 % à 14.5 %



Agriculture Biologique



Agriculture Biodynamique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération