









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

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 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

Menu Adou

(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

Le Belvédère

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 Caussebard

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€

