

LA CARTE

Prix TTC €

La suggestion

MAGRET FAÇON ROSSINI ET SON RISOTTO AUX TRUFFES

Magret grillé, escalope de foie gras poêlée, sauce vigneronne

27,00

Assiettes Repas

LA TERROIR

Salade, tomates, noix, magret séché « Maison », foie gras mi-cuit « Maison », rocamadour au miel, confit de canard, frites

22,50

L'EXPRESS PIÈCE DE BOEUF (VBF)

Salade, tomates, noix, rocamadour au miel, pièce de boeuf grillée, sauce vigneronne ou poivre, frites « Maison »

19,00

L'EXPRESS FILET DE BOEUF (VBF)

Salade, tomates, noix, rocamadour au miel, filet de boeuf grillé, sauce vigneronne ou poivre, frites « Maison »

23,00

LA FERMIÈRE

Salade, tomates, filet de poulet pané, œuf mollet, parmesan, croûtons

15,00

LA FRAICHEUR

Salade, tomates, gravlax de «de truite du Moulin de Guiral», crevettes sauvages, œuf mollet, croûtons, crudités

19,50

LA TARTARE

Tartare de Boeuf (Charolais) et ses condiments, frites «Maison»

16,00

LA VEGETARIENNE

Salade, crudités, œuf mollet, parmesan, croûtons, rocamadour chaud au miel

15,50

PANIÈRE DE FRITES (en supplément)

2,50

MENU ENFANT

(Moins de 10 ans)

Une Boisson au verre

9,00

Jus d'orange, Jus de pomme, Jus d'Ananas, Sirop, Diabolo ou Coca-cola

Plats

Petite pièce de BOEUF ou Filet de POULET Pané
GARNITURE AU CHOIX : Frites « Maison » ou Tarte provençale

Desserts

GLACE 2 Boules au choix ou MOUSSE AU CHOCOLAT

MENU VÉNU

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT 24.00 €

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT 27.00 €

Prix à la carte TTC €

Entrées

CHEESECAKE AU CHÈVRE

Aux saveurs de cerises Amarena

Ou

11,50

PETIT TARTARE DE BOEUF (CHAROLAIS)

Et ses condiments

9.00

Plats

CUISSE DE CANARD CONFITE

Sauce vigneronne ou poivre, frites « Maison »

Ou

15.00

FILET DE POISSON (SELON ARRIVAGE)

Accompagné de sa tarte provençale

Ou

16.00

RISOTTO AUX CREVETTES SAUVAGES ET SES SAINT-JACQUES RÔTIES

(avec supplément de 5,00€)

22.00

Fromages

Rocamadour au miel Ou Assiette de fromages

5.50

Desserts

Au choix à la Carte

MENU TERROIR

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT 29.00 €

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT 32.00 €

Entrées

Prix à la carte TTC €

FOIE GRAS MI-CUIT « MAISON »

14,50

Et sa compotée de pommes aux épices

Ou

GRAVLAX DE «TRUITE DU MOULIN DE GUIRAL» AUX HERBES

12.50

Mousse de betterave, boule de sorbet au citron vert

Plats

MAGRET DE CANARD

Et sa tarte provençale, sauce vigneronne ou poivre

18.50

Ou

FILET DE BOEUF (VBF)

22.00

Grillé sauce vigneronne ou poivre, frites « Maison »

Ou

RISOTTO AU MAGRET FRAIS ET AUX ÉCLATS DE DIAMANTS NOIRS (TRUFFES)

23.50

(avec supplément de 5,00€)

Fromages

Rocamadour au miel Ou Assiette de fromages

5.50

Desserts

Au choix à la Carte

—Desserts du Chef—

Prix TTC €

TRADITIONNELLE TOURTE LOTOISE« MAISON »

Boule de glace vieille prune
(pâte fine, pommes, eau de vie)

6,00

MILLEFEUILLE AUX FRUITS ROUGES, et son sorbet framboise

7,00

MERVEILLEUX FLORAL

(Meringue, mousse à la rose,
glace violette)

6,00

SNICKER GLACÉ DU CHEF

(Sablé, mousse praliné,
glace cacahuète, caramel beurre salé)

7,00

MOUSSE AU CHOCOLAT

4,50

— Côté Gourmand —

CAFÉ GOURMAND

6,50

THÉ GOURMAND

7,00

BULLES GOURMANDES

(avec menu supplément de 3.00 €)

10,00

— Coupes Glacées —

Artisanales

1 BOULE AU CHOIX, CHANTILLY

2,50

2 BOULES AUX CHOIX, CHANTILLY

4,50

3 BOULES AUX CHOIX, CHANTILLY

6,00

SORBETS : framboise, cassis,
passion, pomme, mangue, poire,
citron vert

GLACES : vanille, chocolat,
café, noix, caramel beurre salé, fraise,
noix de coco, violette, vieille prune

— Les Non Alcoolisées —

Prix TTC €

CHOCOLAT LIÉGEOIS

(1 boule vanille, 2 boules chocolat,
nappage chocolat, chantilly)

6,50

CAFÉ LIÉGEOIS

(1 boule vanille, 2 boules café,
café, chantilly)

6,50

DAME BLANCHE

(3 boules vanille,
nappage chocolat, chantilly)

6,50

FRUITS ROUGES

(1 boule fraise, 1 boule framboise,
1 boule cassis, fruits frais,
coulis de fraises, chantilly)

7,00

EXOTIQUE

(1 boule mangue, 1 boule passion,
1 boule sorbet citron vert,
coulis de mangues, chantilly)

7,00

— Alcoolisées —

(avec menu supplément de 3.00 €)

QUERCYNOISE

(3 boules noix, eau de noix,
chantilly)

9,00

COLONEL

(3 boules citron, vodka)

9,50

IRLANDAIS

(2 boules café, 1 boule vanille,
whisky, chantilly)

10,00

VÉNUS

(1 boule pomme, 1 boule poire,
1 boule vieille prune,
eau de vie de prune, chantilly)

10,00

— Digestifs Glacés —

LES GLACÉS EAU DE VIE

Eau de vie de prune
et boule de glace vieille prune
Ou Eau de vie de poire
et boule de glace poire

7,50

LE GLACÉ BAILEYS

Baileys et boule de glace café

6,50