

Les Gourmandises

Apéritifs & Cocktails Alcoolisés

Apéritif Maison « Marquise » 4.50€
Triple sec, Pulco citron, sucre de Canne, Mousseux

Cocktails 6€

Téquila Sunrise
Téquila, jus d'orange & grenadine

Américano
Martini Rouge, Noilly Prat & Camparis

Blue Lagoon
Vodka, Curaçao Bleu & jus de citron

Les Classiques 2.90€

Guignolet Berger Blanc
Malibu Suze
Pastis Martini rouge ou blanc
Ricard vins cuits
Kïr : mûre, cassis, pêche

Kïr royal 7.50€
Coupe de champagne 7€

Whiskys
Jack Daniels 6€
Bourbon 8 ans d'âge 6€
Clan Campbell 5€
Glenfiddich 6,50€

Bières pression : Pelfort blonde
25cl 2.90€
50cl 5€
Bières bouteille 3€
Despérados 4.00€

Apéritifs & Cocktails Sans Alcool

Cocktails 4.50€
Florida
Jus d'orange, ananas, abricot & grenadine
Facette
Jus d'orange, ananas, citron & sucre de Canne

Jus de fruits 2.50€
Ananas, abricot, pomme, pamplemousse, tomate, ice-tea

Sodas 2.50€
Schweppes, coca-cola, Perrier, Orangina

Eaux Minérales 1/2L 3€
Vittel, San Pellegrino 1L 4,50€

- **Thé** 2€
- **Café** 1,50€

Apéritifs & Cocktails

Notre Carte

Entrées

<i>Buffet d'Entrées</i>	10€
<i>Cromesquis de Rocamadour & son chutney de fruits sur sa salade verte</i>	10€
<i>Cassolette gésiers confits & pommes poêlées</i>	10€
<i>Poêlée de St Jacques</i>	15€
<i>Médailillon de Foie Gras maison</i>	14€
<i>Salade Quercynoise (foie gras, gésiers, tomates, magret fumé, salade)</i>	15€

Poissons

<i>Cassolette de lamelles d'Encornets & crème d'ail</i>	13€
<i>Poêlée de Saint Jacques</i>	15€
<i>Dorade entières</i>	15€

Viandes

<i>Gigot d'agneau</i>	13€
<i>Souris d'agneau</i>	17€
<i>Entrecôte 350g grillée</i>	23€
<i>Magret entier grillé (+3€ insert foie gras)</i>	18€
<i>Faux-filet de Bœuf grillé</i>	15€
<i>Joue de porc confite au cidre</i>	14€

Notre Carte

Menu à 23,50€

Buffet d'Entrées

Ou

Cromesquis de Rocamadour & son chutney de fruits sur sa salade verte

Ou

Cassolette gésiers confits & pommes poêlées

Faux-Filet de Bœuf grillé

Ou

Joue de porc confite au Cidre

Ou

Gigot d'Agneau

Ou

Cassolette de lamelles d'Encornets & crème d'ail

Dessert au choix

Menu à 29€

** Au choix sur notre carte **

Entrée au choix

&

Plat au choix

(Viande ou Poisson)

&

Dessert au choix

↳ Entrée/Plat ou Plat/Dessert (+ café & vin) 12,90€

Menu du jour 14€ : Buffet d'Entrées, Plats du jour, Desserts du jour
(Le midi en semaine, hors WE & jours fériés) café, vin rouge ou rosé

Plat du jour 9€ : hors boisson

Menu Enfant 9€ : Buffet d'Entrées, Nuggets ou Steak, Desserts du jour
Jusqu'à 12 ans

Desserts

<i>Assiette de fromages</i>	5€
<i>Tiramisu chocolat chaud & Spéculos</i>	6€
<i>Crème brûlée</i>	6€
<i>Brioche façon pain perdu & glace vanille</i>	6€
<i>Profiteroles au chocolat chaud</i>	6€
<i>Panna Cotta fruits ou caramel beurre salé</i>	6€
<i>Crumble fruits</i>	6€
<i>Banofee</i>	6€
<i>** Nos Coupes Glacées :</i>	
<i>Coupe colonel (glace citron & vodka)</i>	6€
<i>Coupe antillaise (glace coco & rhum)</i>	6€
<i>Coupe normande (glace pomme & calvados)</i>	6€
<i>Coupe iceberg (glace menthe chocolat & Get27)</i>	6€
<i>Pêche melba - Poire belle Hélène - Dame blanche</i>	
<i>Café liégeois - Chocolat liégeois</i>	5€
<i>Banana split</i>	6€
<i>Glaces ou sorbets (2 boules)</i>	3€
<i>Supplément chantilly ou coulis</i>	1€

Digestifs 5€

<i>Get 27</i>		
<i>Grand Marnier (Cordon Rouge)</i>		
<i>Cointreau</i>		
<i>Marie Brizard</i>		
<i>Manzanna</i>		
<i>Calvados Père Magloire</i>		
<i>Eau de Vie Poire ou Prune</i>		
<i>Armagnac</i>		
<i>Cognac VSQP</i>		
<i>Baileys</i>		
<i>Flûte Champagne 10cl</i>	★★★★★★	7€
<i>Champagne Brut 75cl</i>	★★★★★★	42 €
<i>Mumm 75cl</i>	★★★★★★	50 €
<i>Méthode Gaillacoise 75cl</i>	★★★★★★	22 €

Nos Vins

Blancs Secs

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<u>Région Sud-Ouest</u>			
- AOC Jurançon sec Grain Sauvage	*	*	19 €
- AOC Gaillac Perlé Manoir de l'Emmeillé	14 €	*	17 €
<u>Région Alsace</u>			
- AOC Alsace Gewurztraminer Pierre Sparr	18 €	*	25 €

Blancs Doux

<u>Région Bordeaux</u>			
- AOC Montbazillac Moulin de Bajac	*	*	21 €
<u>Région Sud - Ouest</u>			
- Vin de Pays Coteaux & Terrasses de Montauban Domaine de Montels	*	14,50€	18 €

Rosés

<u>Région Sud-Ouest</u>			
- AOC Gaillac Château de Terrides	13,50 €	15,50€	17 €
- AOC Côtes du Frontonnais Château Belle Vue la Forêt	13,50 €	*	17 €
<u>Région de Provence</u>			
- AOC Côtes de Provence Château La Gordonne	14€	*	18 €

Rouges

<u>Région Sud-Ouest</u>			
- AOC Gaillac Château de Terrides	13,50 €	15,50 €	17 €
- AOC Madiran Laougué	14,50 €	*	21 €
- Vin de Pays Coteaux & Terrasses de Montauban Domaine de Montels	13 €	15 €	17 €
<u>Région Languedoc-Roussillon</u>			
- AOC Corbières Domaine de Longueroche	13,50 €	*	17,50 €
- AOC St Chinian	*	*	21 €
<u>Région Bordeaux</u>			
- AOC Médoc Tour Pignac	*	*	40 €
- AOC Pessac-Léognan Château Carbonnieux	*	*	60 €
- AOC Côtes de Bourg Château Lamothe	14 €	*	21 €
<u>Région Val de Loire</u>			
- AOC St Nicolas de Bourgueil	15 €	*	21 €
<u>Région Côte du Rhône</u>			
- AOC Vacqueyras Cuvée Prestige	17,50€	*	25 €
- AOC Gigondas Cuvée Prestige	*	*	28 €
<u>Région Bourgogne</u>			
- AOC Bourgogne Passetoutgrain	*	*	21 €

Au Pichet ...

- Vin de Pays : Coteaux & Terrasses de Montauban	1/4L	1/2L	1L
Domaine de Montels Rouge ou Rosé	3 €	5 €	9 €