

Pour commencer votre repas ...

Prix euros TTC

Apéritifs régionaux (8cl) 3,00

Le Rouge Safran (au vin de Cahors et Safran du Quercy)

Le Fénelon (kir au vin de Cahors et au vin de noix)

Le Ratafia (moût de raisin et eau de vie)

Le Vin de Noix

L'Apéritif à la truffe ou à la châtaigne ou à la pêche

L'Apéri'figues

Lou Quercynol (apéritif au Brou de noix) 3,50

L'Américano maison 6,00

Le Banyuls - rouge-blanc-ambré 6,00

Les classiques 3,00

Ricard ou Pastis 2cl

Kir (cassis-pêche-mûre-framboise-châtaigne) 8cl

Suze 5cl

Porto (rouge-blanc) 5cl

Martini (rouge-blanc) 5cl

Martini Gin 7cl 6,00

Whisky 4cl 4,50

Kir pétillant 8cl 6,50

Nos Whiskies «Single Malt» (4cl) 6,00

Glenkinchie (Lowlands 10 ans)

Dalwinnie (Highlands 15 ans)

Cragganmore (Speyside 12 ans)

Oban (Western Highlands 14 ans)

Talisker (Isle of Skye 10 ans)

Lagavulin (Isle of Islay 16 ans)

A LA CARTE

Tous nos plats sont préparés à la commande et sont cuisinés à la graisse de canard. Nous vous informons quand la préparation peut demander une certaine attente.

All our specialities are prepared to order and cooked in duck fat. We will tell you when there may be a delay in serving them.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

In order to guarantee absolute freshness, some dishes may be unavailable at times.

Nos Entrées

prix euros TTC

Buffet de hors d'œuvres	9,00
Salade de Chèvre Chaud  <i>Rocamadour, chèvre fermier AOP</i>	9,00
Crevettes sauce cocktail	8,00
Gambas flambées au Whisky	14,00
Duo de saumon et cabillaud façon Gravlax	14,00
Chaud et froid de Foie gras et son Chutney « maison »  <i>poêlé déglacé au Rogomme et froid « maison »</i>	16,00
Ris de veau à la crème et ses champignons de saison 	16,00

Nos Poissons

Marmite du pêcheur (<i>selon le marché</i>) (20mn) <i>3 poissons, Gambas, St Jacques</i>	14,50
Brochette de noix de Saint Jacques et Gambas et sa crème au Safran du Quercy	14,50
Poisson du jour grillé, sauce au beurre blanc	12,00

Nos Viandes

prix euros TTC

Entrecôte grillée ou Faux Filet (250 grammes) <i>Sauce roquefort ou poivre</i>	16,00
Steack Tartare, Frites/Salade <i>Steack haché ou au couteau à la demande, condiments et jaune d'œuf</i>	14,50
Steack à cheval, Frites/salade <i>haché cuit, œuf au plat</i>	14,50
Filet de bœuf sauce Marchand de vin	18,00

Nos Spécialités Locales



Confit de Canard Pommes Forestières et son Rocamadour AOP (20 mn)	17,00
Cassoulet de l'Auberge au Confit de Canard (20 mn)	17,00
Magret de Canard au Miel de Pays, Pommes Forestières	16,00

Plat du Jour 9€00 TTC
(sauf week end et jours fériés)

MENU DECOUVERTE

16€50 TTC

Boissons non comprises

Potage
ou
Salade aux lardons et Œuf au plat
ou
Crevettes sauce cocktail
ou
Chèvre pané rôti sur lit de salade

* * *

Suggestion du jour (*sauf week end et jours fériés*)
ou

Voir l'ardoise :

Poisson du marché selon arrivage
ou
Pièce de bœuf du moment sauce au poivre

* * *

Légumes de saison

* * *

Fromage ou dessert

MENU

25€00 TTC

Boissons non comprises

mes
Sélections
du Terroir

Salade Quercynoise
ou
Foie Gras maison aux figues et aux noix
et son Chutney maison

* * *

Confit de canard pommes forestières
ou
Magret de canard déglacé au rogomme (*réduction de moût de raisin*)
ou
Cassoulet du Quercy au confit, saucisse de canard,
ribs d'agneau et ventrèche

* * *

Rocamadour AOP et ses perles de sirop de Safran
sur son lit de salade aux noix

* * *

Pâtisserie du Jour
ou
Pastis Quercynois
ou
Dessert au choix (*voir l'ardoise*)

Le chef privilégie les produits frais et locaux

MENU DE LA TOUR

30€00 TTC

Boissons non comprises

Chaud et Froid de Foie gras maison
et son confit de potiron aux agrumes

ou

Feuilleté de Ris de Veau à la crème
et ses champignons de saison

ou

Duo de Saumon et Cabillaud fumé par nos soins
crème ciboulette

* * *

Carré d'Agneau du Quercy crème à l'aïl

ou

Filet de Bœuf sauce Sauzétoise (*réduction de foie gras au vin de Cahors*)

ou

Marmite du Pêcheur (*selon le marché*) et ses petits légumes

* * *

Assortiment de fromages du marché
et sa petite salade à l'huile de noix

* * *

Tatin de l'Auberge

ou

Pastis Quercynois

ou

Dessert au choix (*voir l'ardoise*)

MENU PITCHOU

10€00 TTC

Enfant de moins de 12 ans

Verre de jus d'orange ou sirop à l'eau

Buffet de Hors d'oeuvre

* * *

Filet de poulet jaune « pané maison »

ou

Steak haché au couteau

ou

Jambon blanc

* * *

Frites et/ou légumes du jour

* * *

Glace (*voir la carte*)

ou

Fromage blanc

ou

Salade de fruits

SALADES REPAS

Boissons non comprises

Prix euros TTC

Salade Quercynoise

17,00

Foie Gras Maison, Gésier de Volaille, Magret Fumé, Manchon de Canard
Cou Farci, Noix et Rocamadour Fermier (A.O.P)

Salade de Guerlédan

17,00

Saumon Fumé, Crevettes, Noix de Saint Jacques, Tomate, Salade,
Sauce Cocktail, Dés d'Ananas

Salade Campagnarde

17,00

Œuf au plat, Poitrine fumée, Saucisson à l'Aïl, Cervelas, Pommes de terre, Tomate

Salade Jardinière

12,00

Assortiment de crudités de saison, Œuf dur, Cœurs de palmier, asperges