



Menu



AUBERGE DE LA TOUR

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 still 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.



Côté Entrées

Prix Euros TTC

Salade aux lardons et son Oeuf au plat

8,00

Salade de Chèvre Chaud

9,00

Rocamadour, chèvre fermier AOP

Crevette Sauce Cocktail

8,00

Gambas Flambées au Whisky

14,00

Duo de Saumon et Cabillaud façon Gravlox

14,00

Poisson frais préparé par le chef

Chaud et Froid de Foie Gras et son Chutney "Maison"

16,00

Poêlé déglacé à l'Orange et froid "maison"

Foie Gras "Maison" et son Chutney

16,00

Buffet de Hors d'Oeuvre

9,00

Assiette de Légumes du Jour ou Frites/ Salade

6,50

Côté Poissons

	<i>Prix Euros TTC</i>
Marmite du Pêcheur 3 poissons, Gambas, St Jacques	14,50
Brochette de Noix de Saint Jacques et Gambas et sa Crème de Safran du Quercy	14,50
Poisson du jour Grillé, Nature ou sauce au Beurre Blanc sur demande	12,00

Côté Viandes

	<i>Prix Euros TTC</i>
Entrecôte grillée ou Faux Filet (250 grammes) Sauce Roquefort ou Poivre	16,00
Steak Tartare, Frites/Salade	14,50
Steak à Cheval, Frites/Salade	14,50
Filet de Boeuf sauce Marchand de Vin	18,00
Côtes d'agneau et sa Crème à l'ail	18,00

Côté Spécialités Locales

	<i>Prix Euros TTC</i>
Confit de Canard Pommes Forestières et son Rocamadour AOP (20mn)	17,00
Cassoulet de l'Auberge au Confit de Canard (20mn)	17,00
Magret de Canard au Miel de Pays, Pommes Forestières	16,00

Plat du jour 9,00€ (Sauf week End et Jours Fériés)

Menu à 16,50€

Boisson non comprise

Prix Euros TTC

Salade aux lardons et son Oeuf au plat

ou

Bouquet de Crevettes sauce Cocktail

ou

Buffet de Hors d'Oeuvre



Suggestion du Chef (sauf week end et jours fériés)

ou

Poisson du Marché (selon arrivage)

ou

Faux Filet

(origine française)



Garniture de Légumes



Fromage

ou

Dessert au choix

Menu à 25,00€

Boisson non comprise

Prix Euros TTC

Salade Quercynoise

(Salade verte, noix, foie gras, magret, gésiers de canard, cou farci)

ou

Foie gras Maison aux figues et au 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, ventrèche



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



Pâtisserie du Jour

ou

Pastis Quercynois

ou

Dessert au Choix (Voir l'Ardoise)

Salade Repas

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 St Jacques,
Tomate, Salade, Sauce Cocktail, Dés d'Ananas

Salade Campagnarde 17,00€

Œuf aux plat, Poitrine Fumée, Saucisson à l'ail,
Cervelas, Pommes de Terre, Tomate

Salade Jardinière 12,00€

Assortiment de Cuspidés de Saison, Œuf Dur, Coeurs de Palmier, Asperges

Menu Pitchoun

Enfant de moins de 12ans

10,00€

Prix Euros TTC

Verre de Jus d'Orange ou Sirop à l'Eau



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