



L'Auberge de la Tour

MENU

*E. Elings*





*Il était une fois, en 1228...*

Guillaume de Cardillac, évêque de Cahors rend hommage à Saint Louis pour les quarante villes, bourgs et châteaux qui composent sa temporalité : Sauzet est de ceux-là.

Les Guiscard seront les premiers vassaux des évêques, vers 1270.

Après la guerre de Cent Ans il est fait appel aux habitants des contrées limitrophes, désireux de s'expatrier, pour repeupler cette province du Quercy, exsangue et désertée par plus d'un siècle de conflits meurtrier.

Une famille du Rouergue, les Gautier de Savignac, vont acheter la seigneurie de Sauzet, et, peut être est-ce l'un d'eux qui fait ériger le repaire. Le village connaîtra les pillages et les exactions des guerres de Religion. Pendant tous le XVIIème siècle Le château sera de nombreuses fois assailli.

Après de multiples péripéties et de nombreux autres propriétaires : Hugues de Moncoutié, Antoine Des Plats mousquetaire du Roi, un villageois dénommé Cournou.....une partie de ses anciens murs est aujourd'hui devenue « l'Auberge de la Tour ».

Le caractère originel de la construction a été conservé avec soin, tout en apportant une touche résolument moderne.

Ainsi, vous pourrez déjeuner dans une salle de restaurant très pittoresque et chaleureuse ou sur la terrasse à l'ombre de la glycine.

*Notre équipe vous souhaite  
une bonne découverte !*

# Pour commencer votre repas...

## *Apéritifs régionaux* .....3,00

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

Le Fénélon (kir au vin de Cahors)

Le Ratafia (vin rouge doux)

Vin de Noix

L'apéritif à la Truffe ou à la Châtaigne

## *L'Americano Maison* .....3,00

## *Les classiques* ..... 3,00

Ricard ou pastis (2cl)

Kir (cassis-pêche-mûre)

Martini (rouge - blanc) (gin +0.50€) 5 cl

Suze (5 cl)

Porto (rouge - blanc) (5cl)

Whisky (4 cl).....4,50

Kir Pétillant ou nature (1 cl).....4,50

## *Champagne*

Flûte de Champagne (13 cl) (Triclot Père & Fils) .....8,00

Kir Royal (13 cl) .....8,50

## *Nos « Scotch Whiskies Single »* .....6,00

Single Malts hors du commun (4 cl)

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)

***N'hésitez pas à nous demander la carte descriptive de ces « Classic Malts of Scotland » pour en découvrir les différents secrets...***

# À 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 local 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*

Salade de Chèvre Chaud .....	9,00
(Cabécou, chèvre fermier AOC)	
Gambas Flambées au Whisky .....	14,00
Chaud et Froid de Foie Gras.....	16,00
<i>(Poêlée déglacée au Rogomme) et Froid « Maison »</i>	

## *Nos Poissons*

Marmite du Pêcheur .....	13,00
<i>Suivant le Marché</i>	
Brochette de Noix de Saint Jacques .....	14,50
et sa crème au Safran du Quercy	

## *Nos Viandes*

Entrecôte Grillée (250 grammes) .....	16,00
<i>Beurre Maître d'Hôtel</i>	
Steack Tartare, Frites/Salade .....	14,50
<i>Haché Cru + Condiments + Jaune d'Oeuf</i>	

## *Nos Spécialités Locales*

Confit de Canard, Pommes Forestières et son Rocamadour (20 mn) .....	17,00
Cassoulet de l'Auberge au Confit de Canard (préparation 20 mn) .....	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 DÉCOUVERTE 16,50

*boissons non comprises  
prix euros TTC*

Buffet de Hors d'Oeuvres

*ou*

Bouquets de Crevette, sauce cocktail

*ou*

Salade paysanne

*Salade - Cervelas chaud - Oeuf au plat - Pignons de pin*



Suggestion du chef (sauf le week end et jours fériés)

*ou*

Poisson du marché (selon arrivage - cf le tableau)

*ou*

Pièce de Bœuf

*« Origine : cf tableau »*



Garniture de Légumes



Assiette de fromages

*ou*

Dessert au choix

# MENU DE L'AUBERGE 25,00

*boissons non comprises  
prix euros TTC*

Assiette de Cochonnaille du Terroir (de Montcuq)

*ou*

Saumon Fumé Crème Ciboulette

*ou*

Salade Quercynoise

*(Gésier de Volaille, Magret Fumé, Pâté au Foie Gras de Canard,  
Cou de Canard Farci, Noix)*



Cassoulet Quercynois au confit de canard

*ou*

Magret de canard grillé déglacé au «Rogomme»

*ou*

Filet d'Eglefin en papillote et ses petits légumes



Garniture de Légumes



Rocamadour fermier (A.O.P.) de Laspeysières sur son Lit de Salade



Dessert au choix

# MENU DE LA TOUR 30,00

*boissons non comprises  
prix euros TTC*

Chaud et froid de Foie gras «maison»

*ou*

Brochette de Noix de Saint-Jacques au Massala

*ou*

Ris de Veau et ses Champignons de saison



Marmite du pêcheur (selon le Marché) et ses petits Légumes

*ou*

Tournedos, sauce Sauzetoise  
*(Réduction de Cahors et de Foie Gras)*

*ou*

Carré d'Agneau fermier du Quercy



Légumes de saison



Rocamadour fermier et son sirop au safran de Quercy  
*(production artisanale)*



Suggestion du Chef

*ou*

Dessert au choix

*Le Chef privilégie les produits frais et locaux.*



# MENU ENFANT 10,00

Enfant de moins de 12 ans  
prix euros TTC

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

## « Formule Classique »

Buffet de Hors d'oeuvre

---

Nugget's (poulet)

*ou*

Jambon blanc

*ou*

Steack haché

---

Frites ou légumes du jour

---

Cône (Vanille fraise, vanille chocolat, vanille praliné)

*ou*

Fromage Blanc



*ou*



## « Formule Bruschetta »

Bruschetta « Sorrentina » ou « Fromaggi »

(Tomate/Fromage) ou (Jambon/Fromage)

---

Cône (Vanille fraise, Vanille chocolat, Vanille praliné)

*ou*

Fromage Blanc



# SALADES REPAS

*boissons non comprises*

Euros TTC

Salade Quercynoise ..... 17,00  
Foie Gras Maison, Gésier de Volaille, Magret Fumé, Manchon de Canard, et  
Cou Farci, Noix et son Rocamadour Fermier (A.O.P.)

Salade de Guerlédan ..... 15,50  
Saumon Fumé, crevettes, noix de St Jacques, tomate, salade, sauce cocktail,  
Dés d'Ananas.

Salade Bretonne ..... 15,50  
Oeuf au plat, Poitrine Fumée, Andouille de Vire, Saucisson à l'ail, Cervelas,  
Pomme de terre, Tomates.

Salade Jardinière ..... 12,00  
Carottes rapées, Betteraves rouges, Tomates, œuf dur, Cœurs de palmiers.

Le Confit Gourmand ..... 17,00  
Le Confit de Canard et Pommes de terre Forestières + Le Rocamadour  
Fermier (A.O.P.).





AUBERGE DE LA TOUR  
133 Grand' Rue  
46140 SAUZET

Tél : 05 65 36 90 05  
[info@aubergedelatour.com](mailto:info@aubergedelatour.com)