

NOTRE CARTE

Les Entrées Chaudes & Les Entrées Froides

✓ Potage du Jour	9.00 €	Salade Gourmande	17.00 €
Feuilleté d'Escargot à la Crème d'Ail Persillée	11.50 €	(foie gras de canard, magret de canard fumé, gésiers et noix)	
Cassolette de Volaille au Calvados, Façon Tourte	10.00 €	Terrine de Foie Gras Maison au Calvados	16.00 €
✓ Oeuf Cocotte au Fromage de Chèvre	9.50 €	Accompagnez votre foie gras d'un verre de Vin Blanc Moelleux !	
✓ Terrine Tiède aux 3 Poissons & ses Sauces	11.00 €	4.00€	
		Salade de Gésiers de Canard	9.50 €

Les Viandes


Entrecôte Limousine de 300g, Sauce au Roquefort & Frites Maison	19.50 €
Magret de Canard Entier, Pommes Sarladaises	16.50 €
Souris d'Agneau Confite, Sauce Thai, Gratin Dauphinois et Tomate Provençale	18.50 €
Secreto de Cochon & ses Tagliatelles	14.00 €
Confit de Canard & Frites Maison	13.00 €

Les Poissons ✓

Joues de Cabillaud, Risotto & Coulis de Poivron	15.50 €
Filet de Sandre et sa Sauce Hollandaise, Epinards à la Crème.	16.00 €
Saumon à l'Oseille, Riz au Curry	15.50 €

Tagliatelles aux Légumes ou Cannellonis aux Epinard
 10.50 € ✓

Les Hamburgers

 Le Quercynois	15.50 €
<i>Jambon de Pays, pommes de terre, magret de canard, tomates, oignons rouges, Rocamadour, salade & sauce hamburger</i>	
Le Pont d'Or	16.00 €
<i>Steak haché de Salers, fromage, tomates, oignons rouges, salade & sauce hamburger</i>	
L'Envol	15.00 €
<i>Blanc de Poulet, cantal, bacon, tomates, oignons rouges, salade & sauce hamburger</i>	
✓ L'Orvégien	14.00 €
<i>Galette de pomme de terre, courgettes, aubergines grillées, fromage de chèvre, oignons rouges, salade, tomates</i>	

Dans une ambiance conviviale et authentique, le chef vous propose des produits frais et locaux



Prix nets TVA & service compris

TAPAS !

SALEES : 3 POUR 4 €
5 POUR 6 €
7 POUR 9 €

SUCREES : 4 POUR 5 €

A l'heure de

l'apéro

NOS APERITIFS LOCAUX

Fénélon

Ratafia 4€

Apéri Noix

de la Distillerie Louis Roque, 46200 SOUILLAC

NOS BIERES

Pression

Stella Artois 25 cl	2.60 €
Stella Artois 50 cl	4.60 €
Leffe 25 cl	3.60 €
Leffe 50 cl	6.70 €
Hoegaarden 25 cl	4.00 €
Hoegaarden 50 cl	8.00 €

Bouteille

4.00€

Duvel
Cuvée des Trolls
Desperado
Liefmans
Ratz Ambrée

NOS COCKTAILS MAISON



à partir de 8€

NOS WHISKIES

à partir de 8,60€



8€ La Coupe de Champagne

NOS VINS AU VERRE

Blanc	Chardonnay Inspiration	Sec	5.00 €
	Bordeaux AOC Labottière	Sec	3.50 €
	Gaillac	Sec	3.50 €
	Tariquet	Sec	3.50 €
	Gascogne Inspiration Gros Manseng	Doux	4.00 €
Rosé	Gascogne Chambre d'Amour	Doux	4.00 €
	Tariquet Premières Grives	Doux	4.00 €
Rouge	Coteaux du Quercy Le Causse, Vin Biologique 		3.50 €
	Gaillac		3.50 €
	Bordeaux Picot Bellevue		3.50 €
	Cahors Coustarelle Prestige		5.00 €
	Gaillac		3.50 €



Menu Quercynois



29 €

Salade Figeacoise

Souris d'Agneau Confite, Pommes Sarladaises
& Salade

Trappe d'Echourgnac

Pastis

Menu Végétarien

Potage du Jour

Cannellonis aux Epinards ou

Tagliatelles aux Légumes

Crumble Pommes Poires Caramélisé

17€

Menu Découverte

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 21€

Entrée/Plat/Dessert 27€

Oeuf Cocotte au Fromage de Chèvre ou
Feuilleté d'Escargot à la Crème d'Ail Persillée ou
Cassolette de Volaille au Calvados, Façon Tourte

Magret de Canard, Pommes Sarladaises ou
Joues de Cabillaud & son Risotto, Coulis de Poivron ou
Secreto de Cochon & ses Tagliatelles

Profiteroles au Chocolat Noir ou
Tarte Tatin & sa Crème Fraîche ou
Gâteau aux Noix



Menu Enfant
Quercy Pit'Chou 10 €

Accompagnez votre dessert
d'un verre de vin blanc
moelleux !

4 €



Les Desserts

Tatin & sa Crème Fraîche	7.50 €
Crumble Pommes Poires Caramélisé	7.00 €
Gâteau aux Noix	7.00 €
Profiteroles au Chocolat Noir	7.00 €
Pastis Maison	6.00 €
Café Gourmand (+2€ si Menu)	8.50 €
Rocamadour Fermier au Lait Cru	6.50 €

Trio de Fromages	7.00 €
Glace ou Sorbet	
1 boule	2.50 €
2 boules	4.00 €
3 boules	5.00 €

Nos parfums:

vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, noix, rhum-raisins, menthe-chocolat, coco, citron, citron vert, fraise, framboise, cassis, pomme

Formule du Midi

(hors weekend et jours fériés)

Plat du jour 9.50 €

Entrée - Plat

ou
Plat - Dessert 13.50 €

Formule Complète 16.00 €

Dans une ambiance conviviale et authentique, le chef vous propose des produits frais et locaux



Prix nets TVA & service compris