

Menu Amadourien

2 plats 26€ : (plat+dessert)

2 plats 38€ : (entrée+plat)

3 plats 44€ : (entrée+plat+dessert)

Terrine de foie-gras de canard maison

Pain aux noix

Chutney oignons et raisins sec

Ou

Céviche de daurade au jus de citron vert

Agrumes et coriandre,

Fruits de la passion

§§§§§§§§§§

Dos de cabillaud et tian de légumes

Risotto aux poivrons

Crèmeux au basilic

Ou

Faux filet de bœuf grillé

Pommes sautées grand-mère

Beurre au vin rouge de Rocamadour

Ou

Souris d'agneau confite aux épices

Semoule au fruits sec et légumes

§§§§§§§§§§

Assiette de fromage tout chèvre

De notre région , pain au noix maison

Ou

Profiteroles maison à la glace Grand-Marnier

Pot de chocolat chaud

Ou

Charlotte aux fraise en dome luisant

Crème mascarpone et graines de sésame



Réservation recommandée

05 65 33 62 22

Service de 19h 30 à 21h

Menu enfant 12 € (jusqu'à 10 ans)

Aiguillettes de canard ,
Pommes sautées persillées

Ou

Dos de cabillaud,
Risotto aux poivrons

Coupe de glace 2 boules
(Vanille, fraise, chocolat)

La carte du restaurant

Entrées

- Terrine de foie-gras maison, pain aux noix
Chutney oignons et raisins sec 21 €
- Céviche de daurade au citron vert,
Agrumes et coriandre 19 €
- Escalope de foie-gras chaude ,
Pommes confites au gingembre 29 €
- Gougère au saumon fumé et
Vinaigrette aux fruits de la passion 18 €

Plats

- Aiguillettes de canard grillées,
Sauce aux cèpes, pommes sautées persillées 20 €
- Dos de cabillaud et tian de légumes
Risotto aux poivrons, crèmeux au basilic 19 €
- Confit de canard a l'ancienne
Pommes forestières et salade aux noix 21 €
- Omelette aux truffes (Melanosporum)
Salade aux noix 30 €
- Souris d'agneau confite aux épices 21€
- Semoule au fruits secs et légumes
- Faux filet de bœuf grillé, pommes sautées
Beurre au vin rouge de Rocamadour 20€

Desserts

- Tarte crumble chaude aux pommes,
glace yaourt bulgare 9€
- Panna cotta aux fruits rouges 8€
- Charlotte aux fraises en dome luisant
Crème mascarpone et graines de sésame 10€
- Profiteroles maison au Grand-Marnier
pot de chocolat chaud 10€
- Assiette de fromage, tout chèvre
de notre région , salade aux noix 8€

L'origine de nos viandes est à votre disposition sur demande

La cave du restaurant

VINS ROUGES

	75 cl	50 cl
<i>I.G.P cotes du lot « Rocamadour »</i>		
<i>I.G.P. «Mas des merveilles»</i>	40€	
<i>I.G.P «Amadour»</i>	26 €	18 €
Cahors A.O.C	75cl	37,5 cl
<i>« Pigmentum »</i>	24 €	17€
<i>Château Haute-Serre « Lucter »</i>	34 €	
<i>Château Mercues</i>	44 €	
<i>Château Pineraie «L'Authentique»</i>	42 €	
<i>Château Pineraie</i>	30 €	21€ (50cl)
<i>Château Pineraie «Cuvée des Dames»</i>	22 €	
<i>Château Lagrezette</i>	50€	
<i>Château Chevalier Lagrezette</i>	30 €	
Bergerac A.O.C		
<i>Château Lauferie</i>	32 €	22€(50cl)
Loire A.O.C.		
<i>Saint-Nicolas de Bourgueil</i>	30 €	16€
<i>Saumur champigny</i>	36 €	25€(50cl)
Bordeaux A.O.C.		
<i>Château Nardou Côtes de francs</i>	30 €	16€
<i>Château Bel air Puisseguin</i>	44 €	23€
<i>Château Croix Romane Lalande</i>	36€	19€
Bourgogne A.O.C.		
<i>Château de Beaune</i>		
<i>Coteaux des Moines</i>	32 €	18€

CHAMPAGNES

<i>JEEPER « Grand Assemblage »</i>	52 €
<i>Henriot Brut</i>	58 €

DIGESTIFS

	4cl
<i>Vielle prune « Louis Roques »</i>	12 €
<i>Cognac, Armagnac, Poire Williams</i>	10 €
<i>Liqueur de Rocamadour</i>	9 €

MINÉRALES

<i>Perrier fines bulles, Vittel</i>	litre	5 €
<i>Perrier fines bulles, Vittel</i>	½ l	3 €



Vins au Verre

Rouge

	15cl
<i>Cahors "Pineraie"</i>	7 €
<i>Bergerac "Laulerie"</i>	7 €
<i>Rocamadour « Amadour »</i>	7 €

Blanc

<i>Bergerac "Laulerie "</i>	8 €
<i>« Petite Merveille »</i>	8 €
<i>Jurançon moelleux</i>	8 €

Rosé

<i>Mediterranée «l'effrontée»</i>	6 €
<i>Bergerac "Laulerie"</i>	6 €
<i>Rocamadour « Amadour »</i>	6 €

Bar

<i>Bière « Ratz »</i>	5 €
<i>Coca-Cola, Jus de fruits</i>	3,50 €
<i>Limonade, Ice tea,</i>	
<i>Perrier 33cl</i>	3,50 €
<i>Orangina, Schweppes</i>	3,50€
<i>Sirop a l'Eau</i>	2,50 €
<i>Café</i>	2,50 €
<i>Thé, infusion</i>	3€

VINS ROSÉ

	75cl	37,5 cl
<i>Cotes du lot I.G.P.</i>		
<i>« Pigmentum »</i>	24 €	
<i>Rocamadour «Amadour»</i>	24 €	
Cahors A.O.C		
<i>Château Lagrezette « Roseberry »</i>	34 €	
Bergerac A.O.C		
<i>Château Lauferie</i>	26 €	18€ (50cl)
Côtes de Provinces A.O.P		
<i>Château Sainte Marguerite</i>	34 €	23€ (50cl)
Méditerranée I.G.P.		
<i>Château Les Valentines</i>	22 €	
<i>«L'effrontée »</i>		

VINS BLANC

<i>Cotes du lot I.G.P.</i>		
<i>« Pigmentum »</i>	24 €	
<i>Rocamadour «Petite Merveille »</i>	32 €	
Bergerac A.O.C		
<i>Château Lauferie</i>	32€	17€ (50cl)
Bourgogne A.O.C.		
<i>Château de Beaune Coteaux des Moines</i>	32 €	18€

VINS AU PICHET

<i>Vin de France Rosé, Blanc</i>	9 €	7€(50cl)
<i>Vin de Cahors A.O.C. Rouge</i>	12€	10€(50cl)

APÉRITIFS

<i>Fénelon maison</i>	8 €
<i>Ratafia de Rocamadour</i>	8 €
<i>Quinquinoix, Kir ou Roc Pêche</i>	7 €
<i>Cocktail «Exotique» sans Alcool</i>	10 €
<i>Ricard, suze, martini, porto</i>	7 €
<i>Flûte de champagne JEEPER</i>	12 €
<i>Whisky, gin, vodka</i>	10 €
<i>Chivas 12ans d'Age</i>	12 €

