

Assiette Express 16 €

Manchons de Canard confit, salade aux noix
Pommes sautées grand-mère
et Rocamadour fermier A.O.P.

Ou

Saussissot à la truffe d'été et purée maison
Salade aux noix et Rocamadour fermier A.O.P.

Formule Rapide 21 €

Feuilleté de chèvre fermier,
salade de saison et crudités
Aux noix de Rocamadour

Ou

Aiguillettes de canard grillées sauce aux cèpes,
Pommes de terre sautées persillées

Ou

Dos de cabillaud et son crémeux de basilic,
Tian de légumes, risotto de poivrons



Tarte Crumble chaude aux pommes
Glace yaourt bulgare

Ou

Tiramisu italien aux framboises et Myrtilles

Parfum des glaces et sorbets

Vanille-bourbon, chocolat noir, Caramel,
Café moka, Fraise, Pêche jaune, Citron vert,
framboise, Poire, Cassis



Réservation recommandée

05 65 33 62 22

Service de 12h à 14h

Menu Causse 32 €

Jambon de Porc noir et Melon,
Financier aux herbes et sorbet melon

Ou

Marbré de foie de canard
à la truffe de la St-Jean



Aiguillettes de canard grillées sauce aux cèpes,
pommes de terre sautées persillées

Ou

Dos de cabillaud et son tian de légumes,
Crémeux de basilic et risotto aux poivrons

Ou

Duo de côtes d'agneau grillées,
Pommes grand-mère et jus corsé



Rocamadour fermier A.O.P.
et sa petite salade aux noix de Rocamadour

Ou

Tarte crumble aux pommes chaudes
Et sa glace yaourt bulgare

Ou

Tiramisu Italien aux Framboises et myrtilles

La carte du restaurant

Entrées

- Feuilleté de chèvre chaud, salade de saison
aux noix de Rocamadour et crudités 16€
- Jambon de porc noir et melon,
financier aux herbes 16€
- Marbré de foie de canard
à la truffe de la St-Jean 2% 16€
- Foie gras de canard en terrine maison, Pain
aux noix maison et chutney de poires et épices 22€

Plats

- Aiguillettes de canard grillées sauce aux cèpes,
pommes sautées persillées 19 €
- Dos de cabillaud, son crémeux de basilic,
tian de légumes et risotto aux poivrons 19 €
- Côtes d'agneau grillées, jus corsé
et pommes sautées grand-mère 20 €
- Omelette aux cèpes, pommes sautées grand-mère,
Salade aux noix 22 €

Desserts

- Rocamadour fermier A.O.P.
et salade aux noix 6€
- Tarte crumble chaude aux pommes,
Glace yaourt bulgare 7€
- Tiramisu Italien aux Framboises et Myrtilles 9€
- Coupe de glaces 3 boules au choix 8€
- Soufflé glacé aux noix de Rocamadour 9€
- Le Grand Macaron aux fraises,
Crème chantilly mascarpone et éclats de Myrtilles 11€

Menu enfant 11 € (jusqu'à 10 ans)

Aiguillettes de canard
Ou Steak haché, Pommes sautées



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

La cave du restaurant

VINS ROUGES

2018 - I.G.P Côtes du Lot «Amadour»
- Rocamadour «Merveille»

75 cl 50 cl

26 € 18 €

42 €

Cahors A.O.C

75cl 37,5 cl

2020« Pigmentum », Servi frais

24 € 13 €

2016 Château Haute-Serre

40 €

2018 Château Haute-Serre « Lucter »

30 €

2018 Château Mercues

38 €

2016 Château Pineraie «L'Authentique»

42 €

2018 Château Pineraie

30 € 21(50cl)

2019 Château pineraie «Cuvée des Dames»

20 €

2015 Château Lagrezette

46 €

2017 Château Chevalier Lagrezette

30 €

Bergerac A.O.C

2019 Château Lauverie

32 € 22(50cl)

Loire A.O.C.

2019 Saint-Nicolas de Bourgueil

32 € 17 €

Bordeaux A.O.C.

2018 Château Nardou Côtes de francs

30 € 16 €

2015 Château Bel air Puisseguin

46 €

2014 Château Fleur Peyrabon Pauillac

56 €

2018 Château Croix Romane Lalande

38€ 20€

Bourgogne A.O.C.

2019 Château de Beaune

32 €

Coteaux des Moines

32 €

CHAMPAGNES

JEEPER « Grand Assemblage »

52 €

Henriot Brut

60 €

DIGESTIFS

4cl

Vielle prune « Louis Roques »

12 €

Cognac, Armagnac, poire williams

10 €

Liqueur de Rocamadour

9 €



Vins au Verre

Rouge

15cl

Cahors (Malbec)

7 €

Bergerac (Merlot)

7 €

«Amadour»(Merlot-malbec)7 €

Blanc

«Petite merveille»

8€

(Chardonney-viognier)

Jurançon

8€

(Petit manseing)

Rosé

«Pigmentum »(Malbec)

6€

« Amadour »

(Gamay-merlot)

6€

Bar

Bière « Ratz »

5 €

Coca-Cola

3 €

Jus de fruits

3€

Limonade, Ice tea

3€

Orangina, Schweppes

3€

Sirop a l'Eau

2,50€

Perrier 33cl

3,50€

Café

2,50€

Thé, infusion

3€

VINS ROSÉ

75cl 37,5 cl

Cotes du lot I.G.P.

2019 « Pigmentum »

24 €

2018 Rocamadour «Amadour»

24 €

Cahors A.O.C

2016 Château Lagrezette « Roseberry »

32 €

Bergerac A.O.C

2019 Château Lauverie

26 € 18(50cl)

Méditerranée I.G.P.

2019 Château Les Valentines «L'effrontée »

20 €

Côtes de Provenances Cru Classé A.O.C.

2019 Château Sainte Marguerite

34 € 23 (50cl)

VINS BLANC

Cotes du lot I.G.P.

2019 « Pigmentum »

24 €

2020 Rocamadour « Petite Merveille »

32 €

2018 Château Mercues « Chenin»

35€

Bergerac A.O.C

2020 Château Lauverie

26 € 18(50cl)

Bourgogne A.O.C.

2019 Château de Beaune

32 € 21

Coteaux des Moines

32 € 21

VINS AU PICHET

Vin de France Rosé ou Blanc

9 € 6€(50cl)

Vin de Cahors A.O.C. Rouge

11 € 8€(50cl)

APERITIFS

Fénelon maison

9 €

Quinquinoix ou Roc Pêche

7 €

Cocktail «Exotique» sans Alcool

10 €

Ricard, suze, martini, porto, kir

6€

Flûte de champagne JEEPER

12 €

Whisky, gin, vodka

10 €

Chivas 12 ans d'Age

12 €

Americano Maison

12€

MINERALES

Perrier fines bulles, Vittel litre

5 €

Perrier fines bulles, Vittel ½ l

3 €