

Menu Amadourien

2 plats 38€

3 plats 46€

Terrine de foie-gras de canard du Sud-Ouest
Pain aux noix
Chutney pêche et amandes

Ou

Céviche de daurade au jus de citron vert
Agrumes et coriande,
Fruits de la passion

Dos de cabillaud et tian de légumes
Risotto aux poivrons
Crèmeux au basilic

Ou

Côtes d'agneau grillées
Pommes sautées Grand-mère
Coulis de tomate à la sauge

Ou

Côte de Veau marinée à l'huile de truffe,
Légumes de saison et purée truffée

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 fraises en dôme 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 du Sud-Ouest
Chutney pêche et Amandes 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 à 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 aux fruits secs et légumes
- Faux filet de bœuf grillé, pommes sautées
Beurre au vin rouge de Rocamadour 20€

Desserts

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

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

La cave du restaurant

VINS ROUGES

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

CHAMPAGNES

Jeeper « Grand Assemblage »	52 €
Henriot Brut	58 €

DIGESTIFS

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

MINÉRALES

Perrier fines bulles, Vittel	litre	5 €
Perrier fines bulles, Vittel	½ l	3 €



Vins au Verre

Rouge

	15cl
Cahors "Pineraie"	7 €
Bergerac "Laulerie"	7 €
Rocamadour « Amadour »	7 €

Blanc

Bergerac "Laulerie "	8 €
« Petite Merveille »	8 €
Jurançon moelleux	8 €

Rosé

Méditerranée «l'effrontée»	6 €
Bergerac "Laulerie"	6 €
Rocamadour « Amadour »	6 €

Bar

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

VINS ROSÉ

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

VINS BLANC

Côtes du Lot I.G.P.		
« Pigmentum »	24 €	
Rocamadour «Petite Merveille »	32 €	
Bergerac A.O.C		
Château Lauferie	32€	17€ (50cl)
Bourgogne A.O.C.		
Château de Beaune Côteaux des Moines	32 €	18€

VINS AU PICHET

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

APÉRITIFS

Fénelon maison	8 €
Ratafia de Rocamadour	8 €
Quinquinoix, Kir ou Roc Pêche	7 €
Cocktail «Exotique» sans Alcool	10 €
Ricard, Suze, Martini, Porto	7 €
Flûte de champagne Jeeper	12 €
Whisky, gin, vodka	10 €
Chivas 12ans d'Age	12 €

PDF Converter

Only two pages were converted.

Please **Sign Up** to convert the full document.

www.freepdfconvert.com/membership