



LA CARTE DES METS

Entrées

- Velouté de légumes de saison, huile d'olive à la truffe blanche* 5,00 €
- Salade végétarienne de légumes de saison 5,00 €
Assaisonnement : Huile du Berger*, Vinaigre Balsamique à la Truffe*, Miel du Causse*
- Tortilla de légumes de saison 5,00 €
- Terrine de foie gras mi-cuit*, confiture de pêche au safran* 14,00 €

Les planches à partager pour 2 personnes

- Planche de Charcuterie et ses Pickles 24,00 €
Noix de jambon de pays, Saucisse sèche, Chorizo, Pâté de tête, Magret de canard, Friton de canard*, Pâté d'Antan**
- Planche de Truite du Ciron et sa Salade Fraîcheur 32,00 €
Truite Fumée, Gravlax, Tataki, Miettes de Truite au Confit d'Oignon, Truite à tartiner* (Nature, Cajun, Wakamé & Yuzu)*
- Planche de Fromages Affinés, Miel du Causse, et sa Salade Fraîcheur 22,00 €
Reblochon, Saint-Nectaire, Camembert, Roquefort Vieux Berger, Tome de Chèvre de Rocamadour, Comté Extra Vieux
- Supplément :
 - ◆ Confiture de Pêche ou Poire au Safran* 3,00 €
 - ◆ Confit d'Oignon au Safran du Quercy et Sauternes* 3,50 €
 - ◆ Sauces à la Truffe d'Été : Tartufata* ou Pesto* 4,00 €
 - ◆ Miel d'Acacia à la Truffe d'Été* 3,00 €

Desserts

- Gâteau Fondant au Chocolat, Sorbet Framboise 6,00 €
- Tarte aux Noix * (Nature, Figue ou Écorces d'Oranges Confites), Glace Vanille 5,00 €
- Salade de Fruits de Saison, Croquant* 5,00 €
- Coupes Glacées* (Vanille, Noisette, Chocolat, Café, Pistache, Framboise, Citron), Croquant*
Un parfum 3,50 € Deux parfums 6,00 € Trois parfums 7,50 €
- Café Gourmand 8,00 €
Fondant au Chocolat, Tarte aux Noix, Noix au chocolat*, Chocolat Blanc Lavande*, Glace**
- Thé Gourmand 9,00 €
Fondant au Chocolat, Tarte aux Noix, Noix au chocolat*, Chocolat Blanc Lavande*, Glace**
- Supplément :
 - ◆ Griottes à la Liqueur* 2,50 €

* Produits en vente sur place

Prix service compris

La liste réglementaire des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande

Xavier Copel et son équipe vous souhaitent un excellent repas et un agréable moment



LA CARTE DES BOISSONS

Boissons fraîches

- Sirop à l'eau (Grenadine, menthe)	25 cl	2,00 €	AB
- Limonade au sirop / Diabolo	25 cl	3,50 €	AB
- Pur Jus de tomate de Marmande*	25 cl	3,50 €	AB
- Pur Jus d'orange douce	25 cl	3,50 €	AB
- Pur Jus de pomme	25 cl	3,50 €	AB
- Pur Jus d'ananas	25 cl	3,50 €	AB
- Limonade d'Antan*	33 cl	3,50 €	AB
- Cola Équitable Havelaar*	33 cl	4,00 €	AB
- Bonnet Huteau, Champ d'Or, jus de raisin pétillant*	25 cl	4,00 €	AB
- Virgin Mojito	33 cl	4,50 €	AB
- Thé glacé Sencha (Citron, Gingembre)	33 cl	4,50 €	AB

Apéritifs

- Louis Roque, Ratafia, Prune & Pruneaux, 16%*	8 cl	4,50 €	
- Louis Roque, Aperi'Noix, 16%*	8 cl	4,50 €	
- Cave l'Étoile, Muscat de Rivesaltes, vin doux naturel, 15%*	8 cl	4,00 €	
- Cave l'Étoile, Banyuls, Ambré, vin doux naturel, 16%*	8 cl	5,50 €	
- Cave l'Étoile, Banyuls, Rimage 2019, vin doux naturel, 17,5%*	8 cl	4,50 €	
- Kir (Cassis)	12 cl	3,50 €	
- Kir Pétillant (Cassis, Lavande*)	12cl	5,00 €	
- Coupe de Champagne, Vincent Couche, Chardonnay, Brut Nature, 12,5%*	10 cl	11,00 €	AB

Bières

- Les Acolytes, Saison is coming, bière blonde farmhouse ale 4,5%*	33 cl	5,00 €	AB
- Les Acolytes, Road Triple, bière dorée triple belge 7,5%*	33 cl	5,50 €	AB
- Les Acolytes, Dark side of the Moon, bière brune imperial stout 7,5%*	33 cl	5,50 €	AB
- Black Isle Organic, Red Kite, bière rousse écossaise 4,20%*	33 cl	5,00 €	AB
- Black Isle Organic, Export Scotch Ale, bière blonde écossaise 6,80%*	33 cl	6,50 €	AB

Vins au verre

- Blanc sec	12 cl	3,50 €	
- Rosé	12 cl	3,50 €	
- Rouge	12 cl	4,00 €	
- Copel, Sauternes, 2016, vin blanc liquoreux,13,5%*	8 cl	8,00 €	

Eaux

- Abatilles La Bordelaise	50 cl / 1L	2,50 € / 4,00 €	
- Abatilles La Pétillante	50 cl / 1L	2,50 € / 4,00 €	

Boissons chaudes

- Café / Grand Café	1,80 € / 3,00 €	
- Décaféiné / Grand décaféiné	1,90 € / 3,10 €	
- Thé	3,00 €	
- Infusion	3,00 €	

* Produits en vente sur place