



La Table du Marché
MENU



Ouvert du mardi au dimanche
12h00-14h30 & 19h-21h30
Réservation au 05.65.35.58.48



ENTRÉES

☰ **Terrine de Foie Gras 19€**

Foie Gras Terrine

☰ **Tourte au Rocamadour 11€**

Goat Cheese Tourte

☰ **Salade de Gésiers 14€**

Gizzard Salad

☰ **Cou de Canard farci 18€**

Stuffed Duck Neck

☰ **Saumon Gravelax 18€**

Gravelax Salmon

☰ **🌱 Bocal de poivrons à la niçoise 9,50 €**

Jar of Niçoise peppers

☰ **🌱 Avocat vinaigrette 12 €**

Avocado vinaigrette

☰ **Avocat crevette 15 €**

Shrimp avocado

☰ **Veritable salade césar sauce anchois 24 €**

Real Caesar salad with anchovy sauce

☰ **🌱 Burrata, tomates de Crimée 17 €**

Burrata, Crimean tomatoes

Chiffonade de jambon de Parme 24 €

Parma ham chiffonade

☰ **Salade Quercynoise 24€**

Magret, Gésier et Manchon de Canard, Pâté de canard, Toast au Rocamadour

Périgourdine Salad, Duck Gizzard, Duck Breast, Duck Thigh Goat Chesse Toast

☰ *Plat Fait Maison* 🌱 *Plat Végétarien*

Approvisionné en produits frais au quotidien, certains produits peuvent se trouver à manquer

Veillez nous excuser

Prix Nets TTC

☞ **Quartier de Canard Confit 22€**
Duck confit

☞ **Cassoulet 28€**
Cassoulet

☞ **Côte de Cochon Noir, sauce champignon 24€**
Pork Chop with Shallot sauce

☞ **Tartare de Boeuf 21€**
Beef tartare

☞ **Carpaccio de Boeuf 21€**
Beef carpaccio

Côtes d'agneau 4 pièces 24€
Lamb chops 4 pieces

Entrecôte viande a race 29€
Entrecôte

Andouillette "AAAAA" 22€
Minced and stuffed Pork casings

☞ **Roti de Magret de Canard foie gras et
truffes et lamelles d'aiguillettes 28€**
Duck Breast, Honey Sauce

Filet grillé, viande à race 32€
Grilled fillet, purebred meat

☞

Filet au poivre, viande à race 34€
Peppered fillet, breed meat

☞

Pennes aux fruits de mer 26€
Penne with seafood

☞

Pennes au chorizo et courgettes 24€
tomaté
Penne with chorizo and zucchini

Cabillaud Rôti 25€
Rosted Cod

Sole Meunière 32€
Pan Fried Sole

☞ **Plat Fait Maison**

Approvisionnement en produits frais au quotidien, certains produits peuvent se trouver à manquer
Veuillez nous excuser
Prix Nets TTC

MENU À 38€

☞ Tourte au Rocamadour
Rocamadour Tourt
Ou

☞ Salade de Gésiers
Gissard salad

☞ Quartier de Canard Confit
Dunk Confit

Ou

☞ Côte de Cochon
Pork Chop

Assiette de Fromage
Plate of Cheese

Ou

☞ Dessert au choix
Desert

SUGGESTION 19€

Le midi hors jours fériés et week-end
*Only available for lunch Lunchtime except
on public holidays and weekends*

Assiette anglaise: Salade, tomate, oeuf
dur, rosbeef, poulet, rôti de porc,
fromage, melon
*Salad, tomato, hard-boiled egg, roast beef,
chicken, roast pork, cheese, melon*

MENU ENFANT 13€

Steak Haché de viande fraîche &
frites maison
Une boule de glace

DESSERTS

☞ Coulant au Chocolat, glace vanille 8€
Chocolat Lava cake, Vanilla Ice Cream

☞ Tarte aux Noix Artisanale 8€
Walnut Tartlet with Salted Caramel Ice Cream

Pastis au Rhum, glace vanille 8€
Rum Pastis, vanilla Ice Cream

☞ Tarte Tatin, glace vanille 8€
Tart Tatin, vanilla Ice Cream

Assiette de Fromages 8€
Plate of Cheese

☞ Baba au Rhum 8€
Rum Baba

☞ Crème Brulée 8€
Crème Brûlée



N'hésitez pas à nous demander
notre carte des glaces

☞ *Plat Fait Maison* ☑ *Plat Végétarien*

Approvisionné en produits frais au quotidien, certains produits peuvent se trouver à manquer
Veuillez nous excuser - Prix Nets TTC - Service Compris
CB, AMEX Acceptées - Les chèques ne sont pas acceptés