

BOISSONS

Ricard, Pastis 2cl	2,20€
Porto, Martini, Campari 5cl	3,50€
Kir (Cassis, Pêche, Mûre, Framboise) 12cl	2,20€
Kir Pétillant 12cl	2,60€
Pineau Blanc ou Rouge 5cl	3,50€
Vin Paillé Blanc ou Rouge 4cl	5,00€
Muscat 5cl	3,60€
Ratafia 4cl	3,60€
Coupe de Champagne 12cl	7,00€

Vittel 50cl	4,20€
Vittel 1l	6,20€
Perrier Fines Bulles 50cl	5,00€
Perrier Fine Bulles 1l	6,50€
San Pellegrino 50cl	5,00€
San Pellegrino 1l	6,50€

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	3,30€
Orangina, Ice Tea, Oasis, Cacolac 25cl	3,30€
Cidre doux 25cl	3,50€
Schwepes Indian, Agrumes 25cl	3,50€
Jus d'Orange ou Ananas 25cl	3,50€
Jus de Tomate 25cl	3,50€
Jus d'Abricot ou ACE 25cl	3,50€
Jus de Pamplemousse 25cl	3,50€
Sirup à l'eau 25cl	1,80€
Diabolo 25cl	2,50€
Perrier 33cl	3,50€

LES VINS

ROUGE	Au verre 12cl	37,5cl	75cl
Côteaux de Glanes Tradition	3.60€	11€	16€
St Nicolas de Bourgeuil Mabileau		15€	24€
Gaillac Domaine de Labarthe	4.00€	13€	18€

ROSE	Au verre 12cl	37,5cl	75cl
Côteaux de Glanes Gourmandise	3.60€	11€	17€
Gaillac Domaine de Labarthe	4.00€	13€	18€
Château Beaulieu AOC Côteaux-d'Aix-en-Provence 2019			28€

BLANC	Au verre 12cl	37,5cl	75cl
Chardonnay Maison DROUET VDF	4.00€		19€
Côteaux de Glanes Chenin-Chardo	3.60€		18€
Charmes d'Automne (moëlleux)	4.00€		19€

PICHET DE VIN DE FRANCE ROUGE, ROSÉ, BLANC	Au verre 12cl	37,5cl	75cl
Verre 12cl			2,00€
25cl			3,80€
50cl			6,20€
75cl			10,00€

BIÈRES À LA PRESSION

Karmeliet	30cl - 5,00€	La Pinte (50cl) - 9,20€
Leffe	25cl - 3,90€	La Pinte (50cl) - 7,70€
Hoegaarden Blanche	25cl - 4,00€	La Pinte (50cl) - 7,80€
Jupiler	25cl - 2,50€	La Pinte (50cl) - 4,60€
Kwack	25cl - 4,60€	La Pinte (50cl) - 9,00€
Desperados	25cl - 4,60€	La Pinte (50cl) - 9,00€

BIÈRES BOUTEILLES

Straffe Hendrik au choix 33cl: Quadruple 11°, Triple 9°, Brugs Zot Blonde ou Brugs Zot Dubbel	6,00€
Chouffe 33cl, Guinness Surger 25cl, Duvel 33cl	6,00€
Heineken 25cl	3,50€
1664 25cl	4,00€
Bière sans alcool Leffe 33cl	4,50€
Leffe Brune 33cl	5,00€

PLAT DU JOUR

lundi/vendredi midi hors week-end 10,00€
et jours fériés. Quantité limitée

ENTREES

FOIE GRAS de canard et confit d'oignons maison	12,00€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	9,00€
TARTINE DE ROCAMADOUR Salade verte, tomate, Rocamadour sur pain grillé, miel, noix	9,00€
LA FRAÎCHEUR Melon, Jambon de pays, mozzarella, tomate, salade	10,00€

Saucisson pour l'apéro

A partager 7,00€

Assiette de frites

GRANDES SALADES GOURMANDES

SALADE DU SUD OUEST Salade verte, tomate, magret fumé, foie gras, noix, gésiers de canard confits	18,00€
--	--------

SALADE NORVÉGIENNE Salade verte, tomates, avocat, saumon fumé, crevettes fraîches, sauce cocktail	16,00€
--	--------

LA CÉSAR Salade, sauce César, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, poulet, oignons rouges	16,00€
---	--------

CAMEMBERT AU FOUR Salade verte, camembert entier, charcuterie, pommes de Terre grenaille, cornichons	16,00€
---	--------

PÂTES

TAGLIATELLE CORRÉZIENNE Cèpe, foie gras, gésiers de canard confits, sauce cèpes	16,00€
--	--------

OMELETTES

Omelette nature servie avec frites et salade	11,00€
Omelette aux cèpes servie avec frites et salade	13,50€

PIZZAS

MARGUERITA sauce tomate, mix mozzarella emmental, olives	9,00€
---	-------

REINE sauce tomate, mix mozzarella emmental, champignons frais, jambon blanc, olives	10,00€
---	--------

4 SAISONS sauce tomate, mix mozzarella emmental, jambon blanc, artichauts, poivrons, champignons frais, olives	11,00€
---	--------

4 FROMAGES sauce tomate, mix mozzarella emmental, Rocamadour, bleu, cantal, olives	12,00€
---	--------

AMÉRICAIN sauce tomate, mix mozzarella emmental, viande hachée, oignons, olives	12,00€
--	--------

PÉRIGOURDINE sauce tomate, mix mozzarella emmental, magret de canard fumé, gésiers, Rocamadour, noix, olives	15,00€
---	--------

VEGETARIENNE sauce tomate, mix mozzarella emmental poivrons, artichauts, aubergines, champignons frais, olives	13,00€
---	--------

LA COMPLETE sauce tomate, mix mozzarella emmental, chorizo, viande hachée, poulet, poivrons, oignons, olives	14,00€
---	--------

BBQ sauce tomate, mix mozzarella emmental sauce barbecue, poulet, oignons rouges, champignons frais, olives	13,00€
--	--------

SUPPLÉMENT PIZZA : Oeuf, poivrons, chorizo, oignons	1,50€
--	-------

BURGERS servis avec frites et salade

LE VOYAGEUR sauce Cèpes, haché de bœuf frais français façon bouchère, foie gras poêlé, confit d'oignons maison	15,00€
---	--------

LE VÉGÉTARIEN sauce burger, galette de soja, aubergines grillées, tomate, confit d'oignons, cornichons	12,00€
---	--------

LE XXL sauce burger, 2 hachés de bœuf frais français façon bouchère, poitrine fumée, tomate, cheddar, cornichons	13,00€
---	--------

LE CLASSIQUE sauce burger, haché, de bœuf frais français façon bouchère cheddar, cornichons, tomate	9,00€
--	-------

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans (Boisson Non-comprise)	9€
--	----

PLAT : Nuggets de Poulet ou steak haché servis avec frites ou tagliatelle nature
DESSERT : compote ou 1 boule de glace



MENU VOYAGEURS

(Boisson Non-comprise)

25€

ENTRÉE au choix

Foie Gras de Canard et confit d'oignons maison
Tartine de Rocamadour
Salade verte, tomate, Rocamadour sur pain grillé, miel, noix
Assiette de charcuterie

PLAT au choix (servi avec salade)

Confit de Canard sauce Cèpes servi avec frites ou pdt grenaille
Pièce de Veau selon arrivage servi avec des frites ou pdt grenaille
Gambas Grillées
servies avec des nouilles sautées, sauce Teriyaki

DESSERT au choix

2 boules de glace ou dessert au choix à la carte*

* Coupes glacées : 2€ de supplément

* Café gourmand : 2€ de supplément

CÔTÉ TERRE (servi avec salade)

Nos viandes proviennent d'UE et France, sur demande les documents sont à votre disposition

Entrecôte grillée	21,00€
Magret de Canard entier	20,00€
Pièce de Veau selon arrivage	16,00€
Confit de Canard	16,00€

SAUCE AU CHOIX :

Cèpes, bleu, échalotes, poivre
(2ème sauce supplément 2€)

1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Tagliatelles nature, frites, ratatouille, pomme de terre grenaille
2ème accompagnement

2,00€

CÔTÉ MER

Gambas Grillées servies avec des nouilles sautées, sauce Teriyaki	18,00€
--	--------

DESSERTS

Assiette Rocamadour (x2)	6,00€
Profiteroles	7,00€
Faisselle (coulis fruits rouge, miel ou sucre)	5,00€
Tarte Tatin	6,00€
Crème Brûlée	5,50€
Tiramisu au fraises	6,50€

Café gourmand	8,00€
Chocolat ou thé gourmand	9,00€
Coupe glacée (voir carte des glaces)	

Pas de changement sur les plats