





**Vous souhaitez la bienvenue
et un bon appétit**

**Pour débiter le repas,
Nos apéritifs régionaux à 3,00 € :**

Le Fénelon (kir maison au vin de Cahors)

Le Ratafia (au vin rouge doux)

L'apéritif à la truffe ou à la châtaigne

Le Vin de noix

Le Kir (cassis, framboise, mûre)

L'Américano Maison à 6,00 €

Les classiques à 3,00 € :

Ricard, Pastis 51, Berger blanc

Muscat, Martini, Salers, Suze, Lillet, Porto....

Scotch Whisky : 5,50 € Baby : 3,00 €

*(Pour les amateurs, demander notre carte de sélection
de single malt à 6 € les 4 cl)*

Menu Carte à 30 €

*Au choix : Une entrée + un plat + un dessert
ou plats à la carte*

Entrées

Buffet de Hors d'œuvre - 9 €

Hors d'oeuvre from the buffet

Ou/or

**Risotto « al fromaggio » aux pointes d'asperges vertes
et au parmesan - 9 €**

Risotto « al fromagio » with in the tops of asparagus

Ou/or

Rocamadour chaud au miel et sa petite salade à l'huile de noix

(Cabécou - chèvre Fermier AOC - 9 €

Warm goat's cheese salad with honey

Ou/or

La suggestion de saison du chef - 10 €

The suggestion of the "Chef" (dish of the market)

Plats

**L'escalope de foie gras de canard poêlée au « Rogomme »
(servie chaude avec un déglacage à base de raisin Malbec) - 18 €**
Pan fried duck liver served hot with a deglazing based on grapes Malbec

Ou/or

L'entrecôte grillée (Viande provenance U.E ou France) - 16 €

Grilled sirloin steak

Ou/or

Confit de canard - pommes de terre forestières - 15 €

Duck confit with forestières potatoes

Ou/or

Magret de canard grillé déglacé au « Rogomme » - 16 €
(même accompagnement que le confit)

Grilled breast of duck deglazed in "Rogomme"

Ou/or

La suggestion du chef

(plat du marché ou poisson selon arrivage) - 16 €

The suggestion of the "Chef" (dish of the market)

Desserts

Les desserts du jour (voir carte)

Deserts of the day

Nos assiettes gourmandes

✓ **La quercynoise à 15.50 €:**

La salade quercynoise = gésier de volaille / magret fumé de canard / pâté au foie gras
(Salad with gizzards, smoked duck breast and walnuts and paté with duck or goose liver)

+ Le « Rocamadour » (Cabécou de chèvre) (Goat's cheese)

✓ **Le confit gourmand à 17 €:**

La confit de canard et pommes forestières
(Duck confit with forestières potatoes)

+ Le « Rocamadour » (Cabécou de chèvre) (Goat's cheese)

Notre café ou thé gourmand à 7 €

✓ **Café (ou thé)**

✓ **Assortiment de petites pâtisseries**

Café (or tea) with little cakes

Menu « bout d'chou » à 10 € (< 12 ans)

A la découverte de la gastronomie quercynoise

Petite salade quercynoise

(gésiers de volaille / noix / pâté au foie gras de canard)

Salad with gizzards, and walnut oil, paté with duck or goose liver

ou

Hors d'œuvre

hors d'oeuvre

Filet de poisson pané « sans arrête » ou Steak haché

Pommes de terre frites ou pâtes.

Glaces au choix

Ice-cream

CARTE DES DESSERTS

Les classiques

- L'île flottante.....5,50 €
Les pâtisseries du jour.....5,50 €
Salade de fruits frais selon saison.....5 €

Les spécialités

- Le pastis Quercynois (spécialité régionale au rhum).....5,50 €
La Sauzettoise (crème de marron, glace vanille,chantilly)...5.50 €

Glaces ou sorbets

- Pêche « belle quercynoise » (Pêche au sirop, glace vanille et eau de noix, chantilly).....8 €
Pêche « Melba » (Pêche au sirop, glace vanille et gelée de groseille, chantilly).....6 €
Coupe de glace ou sorbet (demandez nos parfums)
Deux boules4 € Trois boules.....5 €
Coupe « Colonel » (sorbet citron vert avec Vodka).....6 €
Café ou Chocolat Liégeois.....6 €

Fromage

- « Rocamadour » (cabécou de chèvre) sur son lit de salade et ses noix.....5 €

Et pour bien terminer le repas,

nos digestifs régionaux à 5,50 € :

Le donjon (cognac et amande)

Eau de vie de prune et de poire

Crème de noix (vieille)

Les classiques à 5,50 € :Cognac, Armagnac, Calvados, etc..

Le menu « Auberge » à 16,50 €

Menu végétarien sur demande

N'est pas servi le dimanche

not served on Sunday

Buffet de Hors d'œuvre

Hors d'oeuvre from the buffet

Pièce de bœuf du boucher*

(grillade suivant le marché, voir provenance sur l'ardoise)

Ou

Poisson du jour *(suivant arrivage)

Ou

Plat du jour*

**Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment cuisiné du jour*

Le cabécou de chèvre

“ cabécou” (goat cheese)

Ou

Fruits ou glace

Fresh fruits or ice cream

Plat du jour : 9€

**Côté brasserie, au déjeuner, uniquement en semaine et hors samedi,
dimanche et jours fériés**

This menu is served only during the week for the lunch

nous proposons un MENU EXPRESS à 12 €

Une entrée + un plat du jour cuisiné + un dessert du jour

Starters + maincourse + sweet

Prix net

Le menu du Dimanche

À 18.50 €

Buffet de hors d'œuvre

Hors d'oeuvre from the buffet

Ou

Entrée spéciale du Dimanche

Starter of the day

Pièce de bœuf du boucher

(grillade suivant le marché - provenance U.E. ou France)

Grilled steak

Ou

Poisson du jour (suivant arrivage)

Fish of the day

Ou

Plat du Dimanche

Plat of the day

“Rocamadour” (cabécou de chèvre)

Goat cheese

Ou

Fruits ou glace

Fresh fruits or ice cream

Ou

Pâtisserie du Dimanche

Pastry of the day