



la Table du Belvédère



Notre établissement est dans la mouvance du concept "**Slow Food**": C'est un art de vivre, une certaine idée de l'alimentation, associant plaisir et responsabilité tant vis-a-vis des clients et des producteurs que de l'environnement. Nous travaillons des produits frais, des produits BIO, des matières premières provenant de circuits courts, nous privilégions les producteurs qui sont nos voisins, nous mettons en avant les appellations de nos terroirs et essayons d'avoir un impact écologique le plus faible possible.

Notre restaurant n'est donc pas recommandé aux gens pressés ou à ceux qui veulent manger en 35 minutes ; La préparation "minute" de produits frais préparés à votre attention, mérite de cultiver la patience.

Comme nous composons tous nos plats sur le moment et que notre carte change très fréquemment en fonction des produits que nous recevons, nous préférons vous informer que tous nos plats pourraient contenir un ou plusieurs allergènes. En cas d'allergies, merci d'informer notre maître d'hôtel afin que nous adaptions nos plats à votre demande.

N'hésitez pas à nous transmettre vos demandes spécifiques (végétarien, basse calorie, allergie).

Le Bar

Nos Boissons alcoolisées

<u>Les coteaux</u> : Un cocktail frais et fruité aux senteurs de thym et romarin, de vin rosé de Lauzerte	8,00 €
<u>Le Belvédère</u> : Un cocktail pétillant au champagne, coloré au sirop de violette et de jus de chasselas	10,00 €
<u>Coupe de champagne</u> : Deutz classic	10,00 €

Nos champagnes

Champagne Deutz Classic	37,5 cl	32,00 €
Champagne Deutz Rosé	37,5 cl	39,00 €
Champagne Deutz classic	75 cl	59,00 €
Champagne Deutz Rosé Brut	75 cl	75,00 €
Champagne Deutz Blanc de Blanc	75 cl	95,00 €

Nos bières artisanales locales

La Rapiette Blanche 33 cl	4,70 €
La Rapiette Blonde 33 cl	4,70 €
La Rapiette Brune 33 cl	4,70 €
La Rapiette Rousse 33 cl	4,70 €
La Rapiette Lager 33 cl	4,70 €

Mais aussi:

Bière Pression Leffe, Hoagarden 25cl	4,00 €	Martini blanc & rouge 4 cl	4,50 €
Bière Pression Leffe, Hoagarden 50cl	7,00 €	Rhum & Whiskies : à la carte	

Nos boissons rafraîchissantes sans alcool

<u>Le Lauzertois</u> : Le cocktail du Belvédère mais sans alcool, jus de chasselas, sirop de violette et eau pétillante	6,00 €
<u>Jus de Fruits local</u> de Sainte-Juliette « Famille Métou » (Pomme / Pomme-fraise / Pomme-kiwi / Raisin / Raisin exalta)	4,00 €
<u>Jus de Chasselas</u> « Gaec Des Hirondelles » de Lauzerte	3,00 €
Coca, Coca Zero, Fresh Tonic, Orangina	3,50 €
Perrier, Ice Tea, Limonade	3,00 €
Sirop à l'eau	2,00 €



Petits Gastronomes

16€

(pour les enfants de moins de 12 ans)

Nous vous proposons de servir à vos enfants, le menu Délectation en petite quantité, dans une formule « Plat Dessert », élaboré tous les jours par le chef

Menu Délectation

<i>Entrée & Dessert</i>	32 €
<i>Entrée & Plat ou Plat & Dessert</i>	38 €
<i>Entrée, Plat & Dessert</i>	49 €
<i>Entrée, Plat, Fromage & Dessert</i>	59 €


Tous nos menus incluent le service de l'eau plate & gazeuse à volonté


*Découvrez une eau fraîche et parfaitement neutre permettant de rehausser la saveur des mets et du vin
L'eau filtrée sur place de Nordaq vous offre une eau d'une qualité exceptionnelle
tout en préservant l'environnement*

Nous avons à cœur la satisfaction de tous les régimes alimentaires

*Vous pourrez consulter au sein de notre carte les différents plats pouvant être proposés
en formule végétarienne ou végane, ainsi que sans gluten*

Vous pourrez constater les pictogrammes présentés ci-dessous :

 **Végétarien**

 **Sans gluten sur demande**

Notre équipe reste à votre écoute pour toute autre demande





Bouchées apéritives





Mise en bouche du jour



Entrées

22 € à la carte


Mousseline de brochet, courgettes et émulsion de bisque 

Salade de tomates, brunella (mozzarella de la ferme au clair de la brune à Lauzerte)  





Plats

32 € à la carte

Filet de truite, pressé de pommes de terres et jus d'arêtes corsé au vin rouge 

Pavé de boeuf, IGP haricots tarbais et poivrons, jus de viande 

Fenouil braisé et légumes de saison  



Fromages


12 € à la carte


*Trio de fromages au lait cru affinés par François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France
(Fromagerie Xavier Toulouse), salade*



Desserts

13 € à la carte

Dessert autour du chocolat et de la cacahuète 

Gariguettes du Tarn, espuma fromage blanc et gavottes 



Mignardises



Les Vins

Rouge

Sud Ouest - AOC Cahors – Château Lamartine	37,5 cl	16,50 €
Sud Ouest - Coteaux du Quercy - Treille de Lagarde	75 cl	19,00 €
Sud Ouest - Fronton 2014 - Château Bouissel - Vieilles vignes Chemin Faisan 	75 cl	22,00 €
Sud Ouest - Coteaux du Quercy - Les vigneron du Quercy 	75 cl	25,00 €
Sud Ouest - AOC Cahors - Château Lamartine	75 cl	29,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes de Duras - Aimé Chai 	75 cl	30,00 €
Sud Ouest - AOC Fronton – Plaisance penavayre - Alabets	75 cl	33,00 €
Sud Ouest - AOC Madiran - Labranche-Laffont Vieilles Vignes	75 cl	35,00 €
Sud Ouest - Fronton 2016 - Château Bouissel - Négrette, Syrah, Malbec 	75 cl	42,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes de Duras - Mouthes Le Bihan Les Apprentis 	75 cl	55,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes Marmandais - Domaine Elian Da Ros - Chante Coucou	75 cl	57,00 €
Sud Ouest - Pays du Lot - Domaine Belmont	75 cl	68,00 €
Sud Ouest - AOC Cahors - Cosse et Maisonneuve - Les Laquets	75 cl	78,00 €
Sud Ouest - AOC Irouleguy - Domaine Arretxea - Dolia	75 cl	93,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes de Marmandais - Domaine Elian Da ros - Daros Clos Baquey	75 cl	98,00 €

Blanc

Sud Ouest - AGP Gaillac blanc - Domaine des Terrisses	37,5 cl	16,50 €
Sud Ouest - IGP Comté Tolosan - Les vigneron du Quercy	75cl	19,50 €
Sud Ouest - Château Bouissel - Le Rang Versant 	75 cl	21,00 €
Sud Ouest - IGP Gascogne - Domaine Chiroulet - La côte d'Heux	75 cl	27,00 €
Sud Ouest - Pacherenc Sec - Domaine Labranche Laffont - AOC du Vic Bilh	75 cl	29,50 €
Sud Ouest - Jurançon - Camin Larredya Part Davant 	75 cl	38,00 €
Moelleux - AOP Gaillac - Domaine Plageoles - Muscadelle	75 cl	44,00 €
Sud Ouest - Côtes de Duras - Vieillefont blanc - Domaine Mouthes Le Bihan 	75 cl	48,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes Marmandais - Domaine Elian Da Ros - Chante Coucou	75 cl	57,00 €
Sud-Ouest - AOC Irouleguy - Arretxea - Hegoxuri	75 cl	68,00 €




Rosé

Sud Ouest - Château Bouissel - Emma 	75 cl	17,50 €
Sud Ouest - IGP Fronton - Domaine Plaisance 	75 cl	24,00 €
Sud Ouest - IGP Pays d'Oc - Domaine du Peyra - Grand Gris de Grenache	75 cl	30,00 €
Var - AOP Coteaux Varois de Provence - Rosé 2 cœurs	75 cl	38,00 €

Vins au Pichet

Rouge et blanc sec - Coteaux du Quercy		50 cl	10,00 €
Rosé - Coteaux du Quercy		50 cl	10,00 €

Vins au Verre

Rouge - Sud Ouest - Coteaux du Quercy - Treille de Lagarde		4,50 €
Rosé - Sud Ouest - Fronton - Château Bouissel - Emma		5,00 €
Blanc sec - Sud Ouest - IGP Comté Tolosan - Les vigneron du Quercy		5,00 €
Moelleux - AOP Gaillac - Domaine Plageoles - Muscadelle		8,50 €
Rouge - Sud Ouest - AOC Côtes Marmandais - Domaine Elian Da Ros - Chante Coucou		10,50 €

*Parce que nous sommes attentifs aussi bien à nos adorables clients
qu'à nos vaillants collaborateurs,
nous sommes heureux de vous proposer un système de pourboire
sans monnaie et sans contact :*



1. Centrez votre téléphone sur le QR code pour le scanner avec la fonction photo (aucune application n'est nécessaire)
2. Déterminez le pourboire que vous voulez donner
3. Appuyez sur "Envoyer"
4. Choisissez si vous voulez prendre en charge le coût du système ou le déduire
5. Vous pouvez laisser une appréciation qui encouragera nos équipes