



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.

**Tous nos menus incluent le service de l'eau plate & gazeuse à volonté et gratuitement.**

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

Nous avons à cœur la satisfaction de tous les régimes alimentaires

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



# Le Bar

## Nos Boissons alcoolisées

<u>Le Lacapelette</u> : Un cocktail frais et fruité aux senteurs de thym et romarin, de vin rosé de Lauzerte	10,00 €
<u>Le Belvédère</u> : Un cocktail pétillant au champagne, coloré au sirop de violette et de jus de chasselas	12,00 €
<u>Coupe de champagne</u> : Deutz classic	12,00 €

## Nos champagnes

Champagne Deutz Classic	37,5 cl	40,00 €
Champagne Deutz Rosé	37,5 cl	45,00 €
Champagne Deutz classic	75 cl	75,00 €
Champagne Deutz Rosé Brut	75 cl	98,00 €
Champagne Deutz Blanc de Blanc	75 cl	110,00 €

## Nos bières artisanales locales

La Rapiette Blanche	33 cl	4,90 €
La Rapiette Blonde	33 cl	4,90 €
La Rapiette Brune	33 cl	4,90 €
La Rapiette Rousse	33 cl	4,90 €

## Mais aussi:

Bière Pression Leffe, Hoagarden 25cl	4,00 €	Martini blanc & rouge	4 cl	4,50 €
Bière Pression Leffe, Hoagarden 50cl	8,00 €	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	7,00 €
<u>L'eau détox</u> : Une eau fraîche et détoxifiante à base de citron et de menthe	2,00 €
<u>Le thé glacé</u> : Un thé glacé à la pêche	2,00 €
<u>Jus de Fruits local</u> de sainte Juliette « Famille Métou » (Pomme/Fraise, Pomme/Kiwi, Pomme, Raisin, Raisin Exalta)	4,50 €
<u>Jus de Chasselas</u> « Gaec Des Hirondelles » de Lauzerte	3,50 €
Coca, Coca Zero, Orangina	4,00 €
Perrier, Ice Tea, Limonade	4,00 €
Sirop à l'eau	2,00 €



# Menu Dégustation

<i>Entrée &amp; Plat ou Plat &amp; Dessert</i>	<b>45 €</b>
<i>Entrée, Plat &amp; Dessert</i>	<b>58 €</b>
<i>Entrée, Plat, Fromage &amp; Dessert</i>	<b>68 €</b>



*Mise en bouche*



*Maki de ceviche, betterave, mayonnaise au kumbawa et jus à l'hibiscus*

*Rouleau de céleri & jambon du Périgord*

*Tartelette artichauts & caviar d'Aquitaine (Supplément de 8 €) *

*Carpaccio de Saint-Jacques, kiwi et agrumes, huile vanillée*



*Poisson selon la pêche, citronnelle et jus à l'absinthe et oseille,  
pomme de terre et légumes de saison*

*Pintade du Gers, petit pois, morille et champignon, jus réduit*

*Raviole fleurie de choux, légumes rôtis et lait de coco *

*Faux-Filet de bœuf « Sud de France »  
carottes, épinard et flan de blette, sauce Périgueux*



*Sélection de Fromages affinés par François Bourgon  
Meilleur Ouvrier de France (Fromagerie Xavier - Toulouse)*

*Façon forêt noire *

*L'esprit d'un café gourmand*

*La Fraise de la ferme Larroque et estragon *

*L'inspiration du moment de notre pâtissière*



*Mignardises*



 *Végétarien*



# Accords mets et vins

*Laissez-vous guider par notre maître d'hôtel...*

<b>2 verres de vin</b> ( <i>proposés sur l'entrée et le plat</i> )	<b>20 €</b>
<b>3 verres de vin</b> ( <i>proposés sur l'entrée, le fromage &amp; le plat</i> )	<b>30 €</b>
<b>5 verres de vin</b> ( <i>proposés sur 5 services du menu Dégustation</i> )	<b>45 €</b>

## Petits Gastronomes

**18€** (*pour les enfants de moins de 12 ans*)

## La Carte

### Entrées

<i>Maki de ceviche, betterave, mayonnaise au kumbawa et jus à l'hibiscus</i>	17,00 €
<i>Rouleau de céleri &amp; jambon du Périgord</i>	17,00 €
<i>Tartelette artichauts &amp; caviar</i> 🌸	25,00 €
<i>Carpaccio de Saint-Jacques, kiwi et agrumes, huile vanillée</i>	18,00 €

### Plats

<i>Poisson selon la pêche, citronnelle et jus à l'absinthe et oseille</i>	34,00 €
<i>Pintade du Gers, petit pois, morille et champignon, jus réduit</i>	35,00 €
<i>Raviole fleurie de choux, légumes rôtis et lait de coco</i> 🌸	30,00 €
<i>Faux-Filet de bœuf «Sud de France» carottes, épinard &amp; flan de blette sauce Périgueux</i>	36,00 €

### Fromages & Desserts

<i>Sélection de Fromages affinés par François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France</i>	12,00 €
<i>Façon forêt noire</i> 🌸	13,00 €
<i>L'esprit d'un café gourmand</i>	13,00 €
<i>La Fraise de la ferme Larroque et estragon</i> 🌸	13,00 €
<i>L'inspiration du moment de notre pâtissière</i>	13,00 €



# Les Vins

## Vins au Verre (10 cl)

Rouge - Sud Ouest - <b>AOP Coteaux du Quercy</b> - Treille de Lagarde		5,00 €
Rosé - Sud Ouest - <b>AOP Fronton</b> - Château Bouissel - Emma	 	5,00 €
Blanc sec - Sud Ouest - <b>IGP Côte du lot</b> – Les vigneronns du Quercy – les nouveaux chemins		5,00 €
Blanc Moelleux - Sud-Ouest - <b>AOC Jurançon</b> - Domaine Camin Larredya - Les grains des copains		8,00 €

## Blanc

Sud Ouest - <b>AGP Gaillac blanc</b> – Domaine des Terrisses		37,5 cl	16,50 €
Sud Ouest - <b>IGP Côte du lot</b> – Les vigneronns du Quercy – les nouveaux chemins		75 cl	20,00 €
Sud Ouest - <b>VDF</b> - Domaine Cosse Maisonneuve - Cheval en tête blanc		75 cl	24,00 €
Sud Ouest - <b>IGP Gascogne</b> - Domaine Chiroulet - La côte d'Heux		75 cl	27,00 €
Sud Ouest - <b>VDP Comte tolosan</b> - Plaisance Penavayre - Crunichet	 	75 cl	30,00 €
Sud Ouest - <b>AOC Pacherenc Sec</b> - Domaine Labranche Laffont - <b>AOC du Vic Bilh</b>		75 cl	34,00 €
Sud Ouest - <b>AOC Côtes de Duras</b> - Domaine Mouthes le Bihan - Vieillefont blanc		75 cl	38,00 €
Sud-Ouest Moelleux- <b>AOC Jurançon</b> - Domaine Camin Larredya - Les grains des copains		75 cl	40,00 €
Sud Ouest - <b>AOC Jurançon</b> - Camin Larredya Part Davant	 	75 cl	48,00 €
Sud Ouest - <b>AOC Irouleguy</b> - Arretxea - Hegoxuri 2020		75 cl	70,00 €
Sud-Ouest - <b>AOC Jurançon sec</b> - Domaine lapeyre - vintatge vielh 2016		75 cl	75,00 €

## Rosé

Sud Ouest - <b>AOP Fronton</b> - Château Bouissel - Emma	 	75 cl	17,50 €
Sud Ouest - <b>AOP Coteaux du Quercy</b> - Les vigneronns du Quercy		75 cl	20,00 €
Sud Ouest - <b>AOP Fronton</b> - Domaine Plaisance Penavayre		75 cl	24,00 €
Sud Ouest - <b>IGP Pays d'Oc</b> – Domaine du Peyra – Grand Gris de Grenache		75 cl	30,00 €
Sud Ouest - <b>IGP Côtes du Lot</b> – Chateau Lagrezette - Roseberry		75 cl	35,00 €

## Coup de cœur de notre sommelier

Prix nets – taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Consommez avec modération



# Les Vins

## Rouge

Sud Ouest - AOC Fronton - Domaine Plaisance Penavayre – le rouge		37,5 cl	16,50 €
Sud Ouest - AOP Coteaux du Quercy - Treille de Lagarde		75 cl	20,00 €
Sud Ouest - AOC Fronton - Château Bouissel - Rang Versant	 	75 cl	22,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes de Duras - Domaine Mouthes Le Bihan - Aimé Chai		75 cl	25,00 €
Sud Ouest - AOC Coteaux du Quercy – Les Nouveaux chemins		75 cl	27,00 €
Sud Ouest - AOC Fronton - Château Bouissel – Chemin Faisan		75 cl	28,00 €
Sud Ouest - AOC Cahors – Domaine Cosse Maisonneuve - SOLIS		75 cl	30,00 €
Sud Ouest - AOC Madiran - Labranche-Laffont - Vieilles Vignes		75 cl	36,00 €
Sud Ouest – AOC Fronton - Château Bouissel – Le Bouissel		75 cl	38,00 €
Sud Ouest - AOC Cahors - Valérie Courreges - Bois carmin		75 cl	45,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes de Duras - Mouthes Le Bihan Les Apprentis	 	75 cl	49,00 €
Sud Ouest - IGP Cotes de Gascogne - Les singulières de Herrebouc		75 cl	50,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes Marmandais - Domaine Elian Da Ros - Chante Coucou		75 cl	53,00 €
Sud Ouest – AOC Cahors - Chateau Lagrezette 2015		75 cl	58,00 €
Sud Ouest - AOC Irouleguy - Domaine Arretxea - Dolia		75 cl	90,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes de Marmandais - Domaine Elian Da Ros - Clos Baquey 2018		75 cl	93,00 €
Sud Ouest - AOC Cahors - Château Lagrezette - Le pigeonier 2015		75 cl	180,00 €

## Vins au Pichet (50 cl)

Blanc, Rouge, Rosé - Sud Ouest - IGP Côte du lot – Les vigneron du Quercy			12,00 €
---	--	--	---------

# Accords mets et vins

Laissez-vous guider par notre maître d'hôtel...

2 verres de vin (proposés sur l'entrée et le plat)	20 €
3 verres de vin (proposés sur l'entrée, le fromage & le plat)	30 €
5 verres de vin (proposés sur 5 services du menu Dégustation)	45 €

