



# La carte :

Tous nos plats étant préparés à la minute et élaboré à base de produits frais, cela peut générer un peu d'attente. Merci de votre compréhension.

*All our dishes being prepared on order, some slight delay may be expected. Thank you for your indulgenc*

- **Salade du causse : un Rocamadour chaud mariné, noix, tomates et oignons confits, jambon de pays** 13 € 50

*Causse salad: one hot marinated Rocamadour cheese on toast, walnuts, tomatoes, oignons, cured ham*

**Plat végétarien : même garniture sans jambon et un Rocamadour en plus** 14 € 50

- **Salade terre et mer** 13 € 50

*Salade garnie de saumon et magrets fumés*

- **Ferrine de Rocamadour de chez "Estip" aux légumes confits, coulis de tomates maison** 14€ 50

**Plat végétarien**

*Ferrine of fresh Rocamadour cheese with candied vegetables, and a homemade tomato coulis*

- **2 tranches de Foie gras de canard aux figues, maison** 15 € 00

*Homemade foie gras from our terrines, with a figs filling, cooked by the chef*

**En accompagnement avec ces entrées en supplément :**

- Une assiette de légumes ou de frites 5€
- Un verre de Blanc doux fruité 3€50, légèrement sucré et peu alcoolisé (11°) sélectionné par les vins d'aveline

- **Médailon de noix de veau VBF crème de champignons** 15 € 00

*Medallion of veal, mushrooms cream*

- **Gigot d'agneau de 7 heures, du causse, sauce crème d'ail** 15 € 00

*Leg of lamb, garlic sauce*

- **Dos de cabillaud\*, sauce povirons et chorizo** 15 € 00

*cod-fish loin, chorizo and peppers sauce*

**Plat végétarien sans chorizo** 14€ 70

- **Faux filet grillé VBF sauce au poivre** 13 € 50

*Rib eye, pepper sauce*

- **Filet mignon de porc rôti sauce aigre douce** 13 € 50

*Fillet of pork with sour and sweet sauce*

- **Steak haché du boucher\* 180 g VBF frites maison** 12 € 50

*Minced steak 180g+ homemade chips*

**VBF : Viande bovine française**

**\* produit surgelé pour une garantie de fraîcheur**

Ces plats sont servis avec un assortiment de légumes frais.



