



Bistro de *Lisa*

67 BIS, BOULEVARD GAMBETTA / 46000 CAHORS

ENTRÉES

| | |
|--|------|
| LE TRADITIONNEL ŒUF MAYONNAISE | 4,8 |
| CARPACCIO DE TOMATES COLORÉES, BURRATA, BASILIC | 7,8 |
| MELON, CHIFFONNADE DE JAMBON SERRANO ET PARMESAN | 7,9 |
| PLANCHE DE JAMBON SERRANO SUR TOASTS À LA CATALANE | 8,5 |
| FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT " MAISON MARLAS ", COMPOTÉ DE POMME, VANILLE | 15,9 |

PLATS

POISSONS

| | |
|-----------------------------|------|
| MINUTE DE THON, RATATOUILLE | 17,8 |
|-----------------------------|------|

VIANDES

| | |
|--|------|
| TOURNEDOS DE CANARD, "MAISON MARLAS", ÉLEVÉ AU GRAIN, PATATES DOUCES AU CHÈVRE | 17,9 |
|--|------|

SALADES

| | |
|--|------|
| SALADE PARISIENNE | 12,8 |
| MESCLUN, TOMATES, JAMBON BLANC, EMMENTAL, ŒUF DUR, CHAMPIGNONS DE PARIS | |
| SALADE CÉSAR | 14,9 |
| SALADE ROMAINE, TOMATES, FILET DE POULET, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS DE PAIN, SAUCE CÉSAR | |
| SALADE ROCAMADOUR | 13,8 |
| MESCLUN, TOMATES, ROCAMADOUR TIÈDE, POITRINE DE PORC, MIEL, POMMES DE TERRE, NOIX | |
| SALADE AVEYRONNAISE | 13,8 |
| MESCLUN, TOMATES, CANTAL, JAMBON SERRANO, POMMES DE TERRE TIÈDES, ŒUF DUR | |
| SALADE NIÇOISE | 14,9 |
| MESCLUN, TOMATES, POIVRONS, OLIVES NOIRES, ŒUF DUR, BASILIC, ANCHOIS, THON | |
| SALADE AUTOUR DU CANARD | 17,9 |
| MESCLUN, TOMATES, GÉSIEERS CONFITS, MANCHONS DE CANARD CONFITS, FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, COU DE CANARD CONFIT AU FOIE GRAS, GRATTONS DE CANARD | |
| SALADE NORDIQUE | 17,9 |
| MESCLUN, TOMATES, SAUMON FUMÉ, CREVETTES, ORANGE, PAMPLEMOUSSE, ŒUF MOLLET, CRÈME DE CIBOULETTE | |

FROMAGES

| | |
|------------------------|-----|
| LE ROCAMADOUR, MESCLUN | 3,9 |
| ASSIETTE DE FROMAGES | 7,8 |

DESSERTS

| | |
|--|-----|
| MOUSSE AU CHOCOLAT | 4,9 |
| CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON | 6,8 |
| CAFÉ GOURMAND | 7,9 |
| MACARON CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE AMARENA | 7,9 |

NOS DESSERTS SONT ELABORES PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

MENU À 29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT " MAISON MARLAS ", COMPOTÉ DE POMME, VANILLE

•

•

CAFÉ GOURMAND

NOS DESSERTS SONT ELABORES PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

CROQUES

| | |
|--|------|
| CROQUE MONSIEUR FRITES MAISON, SALADE | 8,5 |
| CROQUE MADAME FRITES MAISON, SALADE | 9,5 |
| CROQUE DU PÊCHEUR SAUMON FUMÉ, CRÈME DE CIBOULETTE, FRITES MAISON, SALADE | 10,5 |
| CROQUE QUERCYNOIS CABECOU, POITRINE GRILLÉE, FRITES MAISON, SALADE, NOIX, MIEL | 11,8 |

OMELETTES

| | |
|---|------|
| OMELETTE AU JAMBON FROMAGE FRITES MAISON, SALADE | 11,5 |
| OMELETTE AU JAMBON OU FROMAGE FRITES MAISON, SALADE | 10,5 |
| OMELETTE AUX FINES HERBES FRITES MAISON, SALADE | 11,5 |
| OMELETTE NATURE FRITES MAISON, SALADE | 9,5 |

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.



LES VINS

VINS ROUGES

12,5CL 50CL 75CL

| | | | | | |
|----------------------|--|-----|----|----|---|
| SUD-OUEST | CAHORS AOP CHATEAU LES CROISILLE, LE CROIZILLON | 3,8 | 14 | 19 |  |
| SUD-OUEST | CAHORS AOP CHÂTEAU DU CÈDRE | 4,9 | 18 | 27 |  |
| SUD-OUEST | CAHORS AOP MAS DEL PÉRIÉ, LES ACACIAS | | | 49 |  |
| LANGUEDOC-ROUSSILLON | COSTIERES DE NIMES AOP LE PLURIEL | | | 24 |  |
| LANGUEDOC-ROUSSILLON | MINERVOIS AOP DOMAINE BENJAMIN TAILLANDIER, LAGUZELLE | 4,5 | 17 | 25 |  |
| LANGUEDOC-ROUSSILLON | CORBIÈRES AOP DOMAINE MAXIME MAGNON, ROZETA | | | 39 |  |
| LANGUEDOC-ROUSSILLON | COLLIOURE AOP DOMAINE LA RECTORIE "CÔTÉ MER" | | | 39 | |
| VALLÉE DE LA LOIRE | CHINON AOP VIGNOBLE DES ROBINIÈRES "LE POMMIER ROND" | | | 25 | |
| VALLÉE DE LA LOIRE | SAINTE-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP DOMAINE LAURENT MABILEAU | 4,9 | 18 | 27 | |
| BOURGOGNE | BOURGOGNE AOP PINOT NOIR, DOMAINE GEORGES ROY | | | 29 | |
| BEAUJOLAIS | BROUILLY AOP DOMAINE TAVIAN, PARDON & FILS | | | 28 | |
| VALLÉE DU RHÔNE | RASTEAU AOP DOMAINE PERRIN "L'ANDÉOL" | | | 29 | |
| VALLÉE DU RHÔNE | VENTOUX AOP ALAIN JAUMES, LES GÉLINOTTES | | | 18 | |
| VALLÉE DU RHÔNE | CROZES-HERMITAGES AOP DOMAINE LAURENT HABRARD | | | 39 |  |

VINS BLANCS

| | | | | | |
|----------------------|--|-----|----|----|---|
| SUD-OUEST | IGP CÔTES DE GASCogne UBY, GROS ET PETIT MANSENG (DEMI-DOUX) | 4,5 | - | 25 | |
| LANGUEDOC-ROUSSILLON | IGP CÔTES CATALANES DOMAINE LAFAGE "CADIRETA" | 4,5 | 16 | 24 | |
| BOURGOGNE | CHABLIS AOP VIGNOBLES DAMPT "VIEILLES VIGNES" | | - | 39 | |
| BOURGOGNE | VIRÉ-CLESSÉ AOP DOMAINE GUILLEMOT MICHEL | 9,9 | - | 49 |  |
| VALLÉE DU RHÔNE | CROZES HERMITAGES AOP DOMAINE LAURENT HABRARD | | | 39 |  |

VINS ROSÉS

| | | | | | |
|----------------------|--|-----|----|----|--|
| SUD-OUEST | IGP CÔTES DU LOT MAS DES ÉTOILES "PETITE ÉTOILE" | 3 | 10 | 15 | |
| LANGUEDOC-ROUSSILLON | CÔTES DU ROUSSILLON AOP DOMAINE LAFAGE, MIRAFLOR | 4,5 | 16 | 24 | |
| PROVENCE | CÔTES DE PROVENCE AOC FERRY LACOMBE "HAEDUS" | | | 24 | |

CHAMPAGNE

7CL 12,5CL 75CL

| | | | | | |
|----------------------------|--|---|-----|----|--|
| MARIE DEMET | | 5 | 8,9 | 49 | |
| PERRIER JOUET "GRAND BRUT" | | | | 59 | |
| PARADIS CUVÉE PRESTIGE | | | 8,9 | 49 | |

AB : VIN ISSU DE RAISINS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

MENU ENFANT 9€80

MINI HAMBURGER
OU NUGGETS MAISON
+ GLACE OU MINI CRÈME BRULÉE
+ JUS DE FRUITS OU COCA

FORMULES MIDI

SAUF WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR 8€90

PLAT DU JOUR + CAFÉ 10€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 12€90

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 14€90

ENTRÉE DU JOUR OU OEUF MAYONNAISE

PLAT DU JOUR OU STEAK & FRITES MAISON OU PÂTES DU JOUR

DESSERT DU JOUR OU MOUSSE AU CHOCOLAT

SI VOUS PRÉSENTEZ UNE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE À CERTAINS PRODUITS, NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS EN FAIRE PART À LA PRISE DE COMMANDE.

APÉRITIFS

| | | |
|------------------------------------|--------|-----|
| RICARD, PASTIS 51 | 2CL | 2,5 |
| SUZE, SALERS | 4CL | 2,5 |
| MARTINI ROUGE, BLANC | 6CL | 3,5 |
| CAMPARI | 6CL | 3,5 |
| FÉNELON | 6CL | 3,5 |
| AMERICANO MAISON | 8CL | 7,0 |
| KIR VIN BLANC | 12,5CL | 2,8 |
| KIR ROYAL | 12,5CL | 7,5 |
| LILLET BLANC | 6CL | 3,5 |
| MAURY, MACCABEO (VIN DOUX NATUREL) | 6CL | 3,5 |

WHISKIES

| | 2CL | 4CL |
|-----------------|-----|-----|
| CLAN CAMPBELL | 3,0 | 5,5 |
| JACK DANIEL'S | 3,5 | 6,5 |
| SUPPLÉMENT SODA | | 1 |

WHISKIES D'EXCEPTION

| | 4CL |
|------------------------------|-----|
| JURA LEAGACY 10 ANS USA, 40° | 8,5 |
| BLANTONS USA, 46,5° | 9,8 |
| YOICHI 10 ANS JAPON, 45° | 11 |
| THE PEAT MONSTER ECOSSE, 46° | 11 |

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

VINS ROUGES

| | 12,5CL |
|---|--------|
| ■ CAHORS AOP CHATEAU LES CROISILLE, LE CROIZILLON | 3,8 |

VINS BLANCS

| | |
|--|-----|
| ■ IGP CÔTES DE GASCOGNE UBY, GROS ET PETIT MANSÉNG (DEMI-DOUX) | 4,5 |
|--|-----|

VINS ROSÉS

| | |
|--|-----|
| ■ IGP CÔTES DU LOT MAS DES ÉTOILES " PETITE ÉTOILE " | 3 |
| ■ CÔTES DU ROUSSILLON AOP DOMAINE LAFAGE, MIRAFLOR | 4,5 |