



Bistro de *Lisa*

67 BIS, BOULEVARD GAMBETTA / 46000 CAHORS

ENTRÉES

LE TRADITIONNEL ŒUF MAYONNAISE	4,8
MILLEFEUILLE DE ROCAMADOUR, AU MIEL TRUFFÉ	8,9
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT " MAISON MARLAS ", COMPOTÉ DE POMME, VANILLE	15,9
MELON, CHIFFONNADE DE JAMBON SERRANO ET PARMESAN	7,9

PLATS

POISSONS

VIANDES

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

SALADES

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

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 CABECOUC, 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	9,9		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 MANSENG (DEMI-DOUX)	4,5
--	-----

VINS ROSÉS

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