



Bistro de *Lisa*

67 BIS, BOULEVARD GAMBETTA / 46000 CAHORS

ENTRÉES

LE TRADITIONNEL ŒUF MAYONNAISE	4,8
VELOUTÉ DE POTIMARRON, CIBOULETTE	6,9
ECLATS DE NOIX, QUENELLE DE ROQUEFORT	
ŒUF MOLLET, CRÈME DE CHAMPIGNONS, MOUILLETTE AU CANTAL	7,8
CROQUETTE DE JAMBON SERRANO AU PIMENT D'ESPELETTE	7,9
MILLEFEUILLE DE ROCAMADOUR, AU MIEL TRUFFÉ	8,9
ASSIETTE DE COCHONNAILLE "SÉLECTION DE JEAN RYBINSKI"	9,5
SAUMON GRAVLAX, CRÈME D'ANETH	9,8
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT " MAISON MARLAS "	15,9
GELÉE DE FIGUES	

PLATS

POISSONS

CALAMARS À L'ESPAGNOLE	15,9
RISOTTO AUX ÉPICES IBÉRIQUES	
FILET DE CABILLAUD SUR PEAU, BEURRE BLANC AUX AGRUMES	17,9
PURÉE DE CÉLERI	

VIANDES

BURGER DE BOUDIN NOIR "JEAN RYBINSKI" AUX POMMES DE CORRÈZE, MOUTARDE VIOLETTE, OIGNONS CONFITS	14,9
DOUBLE CÔTE DE COCHON GRATINÉE AU CANTAL DE LA FERME "JEAN RYBINSKI "	15,9
SOURI D'AGNEAU "FRANÇAIS" CONFITE AU ROMARIN PURÉE DE POMMES DE TERRE	15,8
RISOTTO CRÈMEUX, CANARD ET PLEUROTÉS	16,5
TOURNEDOS DE CANARD, "MAISON MARLAS", ÉLEVÉ AU GRAIN PURÉE DE POTIMARRON ÉPICÉE	17,9
PIÈCE DE BOEUF (MATURÉE 4 SEMAINES), GRILLÉE DE LA FERME "JEAN RYBINSKI ", ENVIRON 250 GRS	19,9
RIS DE VEAU "FRANÇAIS" EN PERSILLADE, POÊLÉE DE GRENAILLES ET CHAMPIGNONS	21,8

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 AUTOUR DU CANARD	17,9
MESCLUN, TOMATES, GÉSRIERS CONFITS, MANCHONS DE CANARD CONFITS, FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, COU DE CANARD CONFIT AU FOIE GRAS, GRATTONS DE CANARD	

FROMAGES

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

DESSERTS

TARTE AUX POMMES FAÇON GRAND-MÈRE	6,5
MOUSSE AUX TROIS CHOCOLATS	5,9
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	6,8
POMME CONFITE, CANELLE ET CAMEL BEURRE SALÉ	6,9
TARTE AUX DEUX CITRONS MERINGUÉE, CUMBAWA RAPÉ	6,9
MACARON CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE AMARENA	7,9
PROFITEROLES CHOCOLAT	7,9
CAFÉ GOURMAND	7,9

NOS DESSERTS SONT ELABORES PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

MENU À 29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT " MAISON MARLAS "

GELÉE DE FIGUES

SAUMON GRAVLAX, CRÈME D'ANETH

RIS DE VEAU "FRANÇAIS"

EN PERSILLADE, POÊLÉE DE GRENAILLES ET CHAMPIGNONS

FILET DE CABILLAUD SUR PEAU, BEURRE BLANC AUX AGRUMES

PURÉE DE CÉLERI

MACARON CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE AMARENA

PROFITEROLES CHOCOLAT

NOS DESSERTS SONT ELABORES PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

CROQUES

CROQUE MONSIEUR	8,5
FRITES MAISON, SALADE	
CROQUE MADAME	9,5
FRITES MAISON, SALADE	
CROQUE DU PÊCHEUR	10,5
SAUMON GRAVLAX, CRÈME DE CIBOULETTE, FRITES MAISON, SALADE	
CROQUE QUERCYNOIS	11,8
CABÉCOU, POITRINE GRILLÉE, FRITES MAISON, SALADE, NOIX, MIEL	

OMELETTES

OMELETTE AU JAMBON FROMAGE	11,5
FRITES MAISON, SALADE	
OMELETTE AU JAMBON OU FROMAGE	10,5
FRITES MAISON, SALADE	
OMELETTE AUX FINES HERBES	11,5
FRITES MAISON, SALADE	
OMELETTE NATURE	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	3,0
KIR ROYAL	12,5CL	9,8
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

JURA LEAGACY 10 ANS USA, 40°	4CL	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 ÉTOILES " PETITE ÉTOILE "	3
■ CÔTES DU ROUSSILLON AOP DOMAINE LAFAGE, MIRAFLOR	4,5