



Bistro de *Lisa*

67 BIS, BOULEVARD GAMBETTA / 46000 CAHORS

ENTRÉES

OEUF MOLLET, CRÈME DE CHAMPIGNONS, MOUILLETTE AU CANTAL
MILLEFEUILLE DE ROCAMADOUR, AU MIEL TRUFFÉ
SAUMON GRAVLAX, CRÈME D'ANETH
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT " MAISON MARLAS "
GELÉE DE FIGUES

PLATS

POISSONS

FILET DE CABILLAUD SUR PEAU, BEURRE BLANC AUX AGRUMES
PURÉE DE CÉLERI

VIANDES

TOURNEDOS DE CANARD, "MAISON MARLAS", ÉLEVÉ AU GRAIN
PURÉE DE POTIMARRON ÉPICÉE
PIÈCE DE BOEUF (MATURÉE 4 SEMAINES), GRILLÉE
DE LA FERME "JEAN RYBINSKI ", ENVIRON 250 GRS
RIS DE VEAU "FRANÇAIS"
EN PERSILLADE, POËLÉE DE GRENAILLES ET CHAMPIGNONS

SALADES

SALADE PARISIENNE

MESCLUN, TOMATES, JAMBON BLANC, EMMENTAL, ŒUF DUR, CHAMPIGNONS DE PARIS

SALADE CÉSAR

SALADE ROMAINE, TOMATES, FILET DE POULET, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS DE PAIN, SAUCE CÉSAR

SALADE ROCAMADOUR

MESCLUN, TOMATES, ROCAMADOUR TIÈDE, POITRINE DE PORC , MIEL, POMMES DE TERRE, NOIX

SALADE AVEYRONNAISE

MESCLUN, TOMATES, CANTAL, JAMBON SERRANO, POMMES DE TERRE TIÈDES, ŒUF DUR

SALADE ATOUR 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

FROMAGES

LE ROCAMADOUR, MESCLUN
ASSIETTE DE FROMAGES

DESSERTS

TARTE AUX POMMES FAÇON GRAND-MÈRE
MOUSSE AUX TROIS CHOCOLATS
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON
POMME CONFITE, CANELLE ET CARMEL BEURRE SALÉ
TARTE AUX DEUX CITRONS MERINGUÉE, CUMBAWA RAPÉ
PROFITEROLES CHOCOLAT

NOS DESSERTS SONT ELABORES PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

MENU

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT " MAISON MARLAS "
GELÉE DE FIGUES

•

RIS DE VEAU "FRANÇAIS"
EN PERSILLADE, POÊLÉE DE GRENAILLES ET CHAMPIGNONS

•

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	

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

OMELETTE NATURE



9,5

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, VINI VITI BIBI			29	
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 SYLVAIN LOICHET			29	
BEAUJOLAIS	BROUILLY AOP DOMAINE TAVIAN, PARDON & FILS			28	
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		-	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	
PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE AOC FERRY LACOMBE "HAEDUS"			24	

CHAMPAGNE

	PARADIS CUVÉE PRESTIGE	7CL	12,5CL	75CL	
	AB : VIN ISSU DE RAISINS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE		8,9	49	

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

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 MANSÉNG (DEMI-DOUX)	4,5
----------------------------------------------------------------	-----

VINS ROSÉS

■ IGP CÔTES DU LOT MAS DES ÉTOILES " PETITE ÉTOILE "	3
------------------------------------------------------	---