



# **Bistro** de *Lisa*



## ENTRÉES

<b>Toast foie gras et magret fumé, confiture d'oignons, noix</b>	7,5
<b>Croustillant de pied de cochon</b>	7,9
Condiments d'une gribiche	
<b>Oeuf mollet aux champignons, brunoise de serrano</b>	7,9
<b>Tartare de thon frais, marinade soja, calamansi, sésames</b>	9,8
<b>Foie gras de canard mi-cuit maison</b>	15,9
Chutney oignons confits	

## PLANCHES

<b>Assiette de frites maison</b>	4,0
<b>Cœur de canard du sud ouest en persillade</b>	7,9
<b>Planche de cinq nems de canard maison et fruits secs</b>	11,0
<b>Aiguillettes de poulet panées maison, sauce barbecue</b>	11,9
<b>Planche de charcuterie</b>	15,8
<b>Planche de saumon fumé</b>	15,8
<b>Planche de foie gras mi-cuit, maison</b>	15,9
<b>Planche mixte</b>	17,8
Charcuterie et fromages	

## SALADES

<b>Salade Aveyronnaise</b>	13,8
Mesclun, tomates, cantal, jambon de l'Aveyron, pommes de terre tièdes, œuf dur	
<b>Salade Rocamadour</b>	13,8
Mesclun, tomates, Rocamadour tiède, poitrine de porc, miel, pommes de terre, noix	
<b>Salade César</b>	14,9
Salade romaine, tomates, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, croûtons de pain, sauce césar	
<b>Salade Nordique</b>	17,9
Mesclun, tomates, saumon Gravlax, tartare de thon, orange, œuf mollet, Crème ciboulette	
<b>Salade Corrézienne</b>	15,9
Salade, nems de canard, foie gras maison, gésiers, noix	

## TARTINES

<b>la tartine tomate mozzarella</b>	9,9
Tomate mozzarella, câpres, crème de vinaigre balsamique	
<b>La tartine Rocamadour</b>	11,8
Rocamadour, jambon, oignons confits	
<b>La tartine Basquaise</b>	12,8
Poulet, chorizo, parmesan, poivrons, tomates	
<b>Tartine de foie gras</b>	14,8
Foie gras et magret fumé, confiture d'oignons	
<b>La tartine saumon</b>	14,8
Saumon fumé, guacamole d'avocats, crème ciboulette	

# PLATS

## POISSONS

<b>Fish and chips du bistro, frites maison</b>	14,8
<b>Tartare de thon frais, marinade soja, calamansi, sésames</b>	18,5
<b>Steak de thon frais mi-cuit, légumes du moment</b>	18,5

# PLATS

## VIANDES

<b>L'hamburger du bistro, sauce cantal</b> "viande Limousine, Charolaise ou Salers", selon arrivage	14,9
<b>Tartare de bœuf "viande Salers" 180 grs environ,</b> cru ou poêlé, frites maison, salade	15,9
<b>Double côte de cochon de montagne, crème de champignons</b> Gratin dauphinois	15,9
<b>Côte de bœuf "viande Limousine", frites maison</b> Vendue aux 100 grs	5,5
<b>Magret de canard "maison Thocaven", fourré Rocamadour</b> Sauce miel (env 250grs)	16,9
<b>Faux filet de bœuf (environ 300 grs), sauce poivre</b> "viande Limousine, Charolaise ou Salers", selon arrivage	18,9
<b>L'Assiette du Bistro, frites maison</b> Confit de canard, nems de canard, toast de foie gras	19,8

# FROMAGES

<b>Le Rocamadour " François Labrunie ", mesclun</b> Miel et noix	3,9
<b>Assiette de fromages</b> Selon arrivage	8,5

# DESSERTS

<b>Brioche rôtie façon pain perdu</b> Boule de glace artisanale	6,9
<b>Pavlova aux fruits rouges et sorbet framboise</b>	6,9
<b>Nougat glacé au fruits confits</b>	6,9
<b>Tarte au citron meringuée</b>	7,9
<b>Café gourmand</b>	7,9

# **Bistro** de *Lisa*

## **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**

---

## **MENU ENFANT 9€80**

**Mini hamburger**

**ou nuggets maison**

**+ Glace ou mini mousse au chocolat**

**+ Jus de fruits ou coca**

---

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51 2cl	3,8
Suze, Salers 4cl	3,8
Porto rouge, blanc 6cl	5,8
Martini rouge, blanc, Campari 6cl	5,8
Kir vin blanc 12,5cl	4,5
Kir Royal 12,5cl	9,8
Americano maison 8cl	8,0
Campari 6cl	5,8

## WHISKIES

	2CL	4CL
J&B		6,5
Jack Daniel's		8,5
Supplément soda		1
<b>WHISKIES D'EXCEPTION</b>		<b>4CL</b>
Jura leagacy 10 ans USA, 40°		9,8
Blantons USA, 46,5°		11,8
Yoichi 10 ans Japon, 45°		14
The peat monster Ecosse, 46°		14

## BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
<b>BOUTEILLE</b>		
Desperados 33cl		4,8

## EAUX MINÉRALES

Vittel, San Pellegrino 50cl	4,5
Vittel, San Pellegrino 100cl	5,8
Perrier fines bulles 50cl	4,5
Perrier fines bulles 100cl	5,8

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## ALCOOLS

Vodka, Gin, Tequila 4cl	6,5
Rhum 3 Rivières	8,5
<b>RHUM D'EXCEPTION</b>	
Ron diplomatico 4cl Venezuela	12
1919 Angostura 4cl Trinidad et Tobago	12
Don Papa 4cl Philippines	12

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Light, Zero 33cl	3,5
Orangina 25cl	3,5
Jus de fruits Pago 20cl	3,8
Fruit pressé	4,5
Perrier 33cl	3,5
Vittel 25cl	3,5
Limonade 25cl	3,5
Schweppes, Agrum', Ginger Ale 25cl	3,8
Supplément sirop	0,2

## BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou décaféiné	1,8
Double café	3,5
Noisette, café allongé	2,0
Café crème, Chocolat	3,5
Cappuccino	3,8
Café ou Chocolat Viennois	4,8
Thé ou Infusion	3,7
Irish Coffee	8,5

## DIGESTIFS

Armagnac, Domaine de Marquestau VSOP 4cl	9,0
Cognac VSOP 4cl	9,0
Calvados La Hetraie 4cl	9,0
Eau de Vie de Poire 4cl	9,0
Get 27, Get 31 4cl	8,0
Cointreau, Bailey's 4cl	8,0

Prix nets en euros, taxes et service compris.