










25 Mars 2019

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE  
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**

- |   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  <b>Gluten</b>    |  <b>Crustacés</b>  |  <b>Œufs</b>   |  <b>Poissons</b>        |
|  <b>Arachides</b> |  <b>Soja</b>       |  <b>Lait</b>   |  <b>Fruits à coques</b> |
|  <b>Céleri</b>    |  <b>Moutarde</b>   |  <b>Sésame</b> |  <b>Sulfites</b>        |
|  <b>Lupin</b>     |  <b>Mollusques</b> |   |  |















**Entrées**

Entrées

<b>Croustillant de pied de cochon</b> Condiments d'une gribiche																				
<b>Foie gras de canard mi-cuit maison</b> Chutney oignons confits																				
<b>Le traditionnel œuf mayonnaise</b>																				
<b>Oeuf mollet aux champignons, brunoise de serrano</b>																				
<b>Toast foie gras et magret fumé, confiture d'oignons, noix</b>																				

**Plats**

Plats

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

## Salades

### Salade Aveyronnaise

Mesclun, tomates, cantal, jambon de l'Aveyron, pommes de terre tièdes, œuf dur



### Salade César

Salade romaine, tomates, aiguillettes de poulet panées, copeaux de parmesan, croûtons de pain, sauce césar



### Salade Nordique

Mesclun, tomates, saumon Gravlax, tartare de thon, orange, œuf mollet, Crème ciboulette



### Salade Rocamadour

Mesclun, tomates, Rocamadour tiède, poitrine de porc, miel, pommes de terre, noix



## Tartines

### La tartine Basquaise

Poulet, chorizo, parmesan, poivrons, tomates



### La tartine Rocamadour

Rocamadour, jambon, oignons confits



### la tartine tomate mozzarella

Tomate mozzarella, câpres, crème de vinaigre balsamique



### Tartine de foie gras

Foie gras et magret fumé, confiture d'oignons



## Snacks

### Planches

#### Planche au saumon gravlax

Salade verte et crème de ciboulette



#### Planche mixte

Charcuterie et fromages



## Desserts

### Fromages

#### Assiette de fromages

Selon arrivage



#### Le Rocamadour " François Labrunie ", mesclun

Miel et noix



### Desserts

#### Brioche rôtie façon pain perdu

Boule de glace artisanale



#### Café gourmand



#### Nougat glacé au fruits confits



#### Pavlova aux fruits rouges et sorbet framboise



#### Tarte au citron meringuée

