

Crevettes croustillantes Sauce curry									
Cromesquis de veau, mesclun									
Croquetas chorizo ibérique et parmesan									
Croustillant d'agneaux, jus au thym									
Croustillant de Canard, Jus Au Thym									
Croustillant de gambas Sur galette de patates douces épicées									
Croustillant de pied de cochon et champignons de Paris									
Duo de foie gras mi-cuit et poêlé Confiture de figues et sauce Malbec									
Endive au jambon gratinées au Comté									
Escalope de foie gras pôlée et son bouillon truffé									
Feuilleté boudin Galabard, pommes et oignons									
Filets de harengs, pommes de terre tièdes									
Focaccia aux champignons du moment et lard									
Foie gras de canard mi-cuit maison Chutney d'ananas et oignons confits									
Foie gras poêlé, bouillon truffé									
Gaspacho De Melon Et Jambon Serrano									
Gratin d'endives au jambon									
Gratin de noix de pétoncles et poireaux									
Huîtres Fines de Claire Marenne d'Oléron N°3 6 huîtres 13€ 12 huîtres 24€									
Le traditionnel œuf mayonnaise									
Millefeuille au Rocamadour et cerise amarena									
Millefeuille de tomate à la gambas et avocat									
Mini citrouille, crème de choux fleur aux cèpes									
Mozzarella Buffalo panée pesto verde									
Oeuf Cocotte à l'Italienne (tomates, basilic, mozza)									
Oeuf cocotte au foie gras									
Œuf mayonnaise									
Oeuf meurette sur son lit de champignons									
Œuf mollet champignons et lardons									
Oeuf parfait crème de pleurotes, chips de coppa									
Oeuf parfait, foie gras, crème de champignon Chips de lard									
Os à moelle et sa mini baguette grillée									
Pan con tomate et jambon Serrano									
Pâté Basque Maison Au Piment D'Espelette									
Planche de boudin noir Pommes confites et moutarde violette									
Planche Ibérique									
Raviole lard et chanterelles									
Saint-Jacques poêlées fondue de poireaux									
Salade d'asperges, cromesqui de cochon									
Salade de haricots verts Parmesan, oeufs pochés et magret séché									
Salade paysanne Pommes vapeur, oignons et chips de lard									

Basse côte de boeuf " Aubrac" grillée	Sauce au poivre vert																		
Basse côte de veau crème aux morilles																			
Bavette de boeuf "Simmental" échalotes confites																			
Bavette de veau	Purée de pomme de terre persillée																		
Bavette de veau	Sauce Cantal																		
Blanquette de saumon et cabillaud	Risotto																		
Boudin noir	Compote de pommes maison, purée																		
Brochette de coeur de canard persillée	Ecrasée de pommes de terre																		
Brochette De Filet De Boeuf Grillée	Sauce Au Choix																		
Brochette de St Jacques à la plancha , risoto fregola																			
Burger de boudin noir	Cantal, pommes confites, moutarde violette et oignons confits																		
Burger raclette	Pommes de terre, poitrine de porc confite, oignons, fromage à raclette																		
Cabillaud sur peau crôte de tapenade	Purée de fenouil																		
Calamars à l'espagnole	Chorizo, poivrons, sauce tomate espagnole																		
Carré d'agneau rôti en croute d'herbes																			
Carré de veau braisé a la cocotte et son jus																			
Cassoulette d'agneau de 7h "label rouge fermier du Quercy"	De chez Julien Roumieux, Haricots blancs																		
Cassoulet de Castelnaudary "Maison Escudier"																			
Chipirons persillés à la plancha																			
Cocotte de ris de veau aux morilles																			
Coeur D'Aloyau De Boeuf A La Plancha	Sauce Champignons																		
Côte cochon de l'Aveyron, sauce au Porto																			
Côte De Boeuf Aubrac Grillé (1,1Kg Origine France)	Sauce Au Choix																		
Côte de cochon "Noir de Bigorre"																			
Cote de cochon "Tomahawk" (600g) Duroc à la plancha																			
Côte de cochon à la plancha, jus au thym	Purée de pommes de terre et asperges																		
Côte De Cochon Des " Monts Lagast" XL (400g)	Purée Maison																		
Côte de cochon Gascon rôti	fleur de sel au piment d'Espelette																		
Côte De Veau Creme De Morilles																			
Côte de veau de l'Aveyron (900 grs) sauce aux morilles	Frites maison, salade																		
Côte de veau élevé en Aveyron pour 2 personnes	(800gr a 1kg)																		
Côte de veau sauce au Cantal frites maison																			
Côtes d'agneau (de chez Julien Roumieux)	Haricots verts béarnaise																		
Couteaux à la plancha, persillade	Purée ciboulette et citron																		
Couteaux à la plancha, persillade																			
Croustillant de pied de cochon et champignons	Sauce moutarde à l'ancienne																		
Croziflette savoyarde, jambon serrano salade verte																			
Daurade royale	Crôte de tapenade, purée de patate douce																		
Dos de cabillaud en crôte d'herbe, jus de crustacés																			

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, jus de crustacés										
Dos de dorade Sébaste à la plancha, sauce aux agrumes										
Double tartare de boeuf 360gr	Frites maison									
Entrecôte de boeuf, sauce au poivre										
Entrecote de veau de l'Aveyron grillée	Sauce trompette de la mort									
Entrecôte Grillée XXL sauce béarnaise										
Entrecôte XL (400g) " Lou Masuc Aveyron "	Sauce Chimichuri									
Escalope De Veau Milanaise	Linguines									
Faux Filet Aubrac XL Grillé (400g) Sauce Poivre										
Faux filet de 300 gr (race à viande)	Sauce béarnaise									
Faux-filet de cochon des "Monts Lagast" basse température	Purée maison									
Filet De Bar A La Plancha Fondue De Poireaux										
Filet de boeuf à la plancha échalote confite et Malbec										
Filet De Boeuf Écrasé PDT Truffées	Sauce Périgourdine									
Filet de boeuf sauce morilles										
Filet de canette sauce marchand de vin	Pommes grenailles									
Filet de daurade	Purée de céleri, coulis de poivron rouge aux piments d'Espelette									
Filet de Daurade caviar d'aubergines	Sucrine juste poêlée									
Filet de Daurade, sauce Hollandaise citronnée	Fondue de poireaux									
Filet de Dorade Sebaste A La Plancha Basilic et Agrumes										
Filet de maquereaux à la plancha	Crème de chorizo ibérique									
Filet de sandre, purée de brocolis	beurre blanc au poivre blanc									
Filet de saumon à la plancha	Sauce choron									
Filet de saumon à la plancha, jus de crustacé										
Filet De Saumon Grillé A La Plancha, Creme De Poireaux										
Filet mignon de veau aux girolles										
Filets de truite	poêlée de légumes en julienne purée de fenouil									
Fish and chips du Bistro, frites maison										
Fish and chips du Bistro, frites maison										
Foie d'agneau persillé	Purée de pomme de terre									
Foie de veau à l'anglaise										
Fricassée de cèpes										
Gambas rôties au beurre										
Homard bleu, riz crémeux										
Joue de boeuf braisée	Purée de pommes de terre et son foie gras									
Joue de cochon* confite	Pommes de terre sarladaises									
joue de porc des" Monts Lagast" confite, purée										
L'hamburger du chef	oignons confits, Cantal, sauce cocktail									
L'hamburger du bistro "viande Salers"										

Pizza de la mer Bisque, calamars, thon, gambas, moules, huile a l'ail										
Pizza du WE Base tomate, mozzarella, viande hachée façon bolognaise										
Pizza du WEEK END Base crème, lardons, cabécou, pleurotes, oignons rouges, mozzarella										
Pizza nordique Base crème, épinards, mozzarella, saumon										
Pizza raclette base crème, reblochon, pommes grenailles, jambon de pays, mozzarella										
Planche d'agneau de chez "Julien Roumieux" Sauce a l'ail noir										
Planche d'agneau grillé Crème d'ail noir										
Planche du boucher côtelette de canard, côte d'agneau, surprise de boeuf Aubrac										
Poêlée de cuisses de grenouilles persillées										
Poêlée de gambas persillées										
Poêlée de Saint-Jacques à la champenoise										
Poêlée de Saint-Jacques risotto de fregola truffé										
Poêlée de seiches, piperade au chorizo Ibérique Garnitures au choix										
Poitrine de cochon braisée des "Monts Lagast" Jus au thym										
Poitrine de porc braisée Sauce moutarde à l'ancienne										
Poitrine de porc braisée, jus au thym Purée maison										
Poitrine de veau de l'Aveyron farcie Purée maison										
Quasi de cochon des monts Lagast Aux trompettes de la mort										
Raviole de foie gras, bouillon truffé										
Ribs de boeuf "Aubrac" braisés jus au thym Purée maison										
Ris de veau en persillade et champignons En persillade, poêlée de grenailles et champignons										
Risotto crémeux aux pleurotes										
Risotto de coquillettes aux cèpes										
Riz d'agneau aux truffes noires Pommes grenailles										
Riz de veau gnocchi maison pleurotes										
Roti de veau aux morilles, crème d'asperge										
Sandre Poêlée de légumes										
Saucisse de cochon des Monts Lagast A L'Ail Des Ours PDT Salardaise										
Saucisse de l'Aveyron grillée Aligot										
Saumon grillé Garnitures au choix										
Saumon grillé Garniture au choix										
Saumon grillé Écrasé de pommes de terre à la ciboulette										
Sole meunière (300/400grs) Risotto de lentilles corail										
Sole Meunière, Purée										
Souris d'agneau rôtie au thym Purée maison										
Souris d'agneaux rôtie au thym, haricots blanc										
St jacques crémeux de topinambour Emulsion de noisettes										
St jacques poêlées, polenta et jus de crustacés										
Steak de magret de canard de chez Kevin Marlas Sauce Asiatique										

Les Incontournables

Boudin galabart, compote de pommes maison																			
Carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de parmesan Frites maison																			
Confit de canard "Maison Thocaven" Pommes grenailles, salade verte																			
Confit de canard, "Maison Marlas"																			
Côte de cochon "Noir de Bigorre"																			
Double tartare de boeuf 360gr Frites maison																			
Duo de côtelette et aiguillettes de canard Maison Marlas Sauce aux fruits																			
Faux Filet grillé, sauce au bleu (300 grs env) Viande Limousine ou Charolaise selon arrivage																			
Fish and chips du Bistro, frites maison																			
L'hamburger du chef oignons confits, Cantal, sauce cocktail, tomates, frites maison																			
Le burger du bistro Steak haché VBF, oignons rouges confits, Cantal, sauce miel moutarde																			
Linguines aux chanterelles et parmesan																			
Pad thaï végétarien Noddles, légumes, sauce thaï																			
Pièce du boucher Sauce poivre, échalotes confites, frites maison																			
Pièce du boucher, sauce poivre Viande Salers ou Charolaise selon arrivage																			
Planche mixed grill Steak de magret, côte d'agneau, pièce de boeuf																			
Ris de veau, grenailles, champignons du moment																			
Risotto aux petits pois																			
Risotto crémeux aux pleurotes																			
Risotto de coquillettes aux cèpes																			
Steak de magret de canard de chez Kevin Marlas Jus de canard corsé																			
Tartare de Bœuf coupé au couteau, frites maison "viande d'Aubrac" 180gr Cru ou poêlé																			
Tartare de Bœuf, crû ou poêlé (180grs env) Viande Salers ou Charolaise selon arrivage																			
Tête de veau sauce gribiche, pommes de terre vapeur																			

Génoise aux abricots et fruits de la passion									
Gourmet drink Café, boule de glace au choix									
Granité fraise rhubarbe									
Gratin de fruits frais									
Ile flottante									
L'amandine aux poires et sa glace à la poire William									
L'expresso de chez "Beziat frères"									
Le pain perdu de ma grand mère à l'armagnac Et sa boule de glace vanille									
Macaron à la crème de fruits rouges et cerises confites									
Macaron chocolat blanc et truffe									
Millefeuilles praliné "Beziat frères"									
Moelleux chocolat crème Anglaise									
Moelleux Chocolat Glace Caramel Beurre Salé									
Mousse au chocolat									
Nougat Glacé coulis de framboise									
Omelette Norvégienne glace double crème flambée au Cointreau									
Panettone sabayon clémentine									
Panna Cotta Safranée Et Fruits Frais									
Parfait glacé à la pistache, coulis de fraise									
Paris Brest Maison									
Paris-Brest de chez "Beziat Frères"									
Pavé Glacé Baileys Spéculos									
Pavlova aux fruits									
Poire amandine façon belle Hélène, sorbet poire									
Poire Pochée Belle-Hélène									
Pomme pochée au Malbec glace yaourt Cristaux de miel									
Profiteroles chocolat									
Religieuse fruits rouges chocolat									
Riz au lait									
Saint-honoré de chez "Beziat frères"									
Salade de fraises au basilic Sorbet citron vert									
Salade de fruit, sabayon au muscat									
Sandwich cheesecake fruits rouges									
Soufflé glacé noix et caramel									
Soupe de fraise basilic Glace fraise éclats de de chocolat									
Sponge cake abricot									
Tartare abricots miel noisettes amandes									
Tarte amandine aux poires glace vanille									
Tarte au citron meringuée									
Tarte aux pommes façon grand-mère, crème d'Isigny									
Tarte fine aux fraises gariguettes									
Tarte fine aux pommes, glace crème d'Isigny									
Tarte marron cassis									
Pâte sablée aux amandes, clafoutis au cassis, chantilly au marron "Beziat frères"									
Tarte tatin aux pommes glace vanille									

Tarte tatin, glace vanille										
Tartelette crème citron et fruits frais										
Tartelette fraise Gariguette										
Terrine d'orange sauce chocolat										
Tiramisu café et amaretto										
Tiramisu Spéculos										
Tropézienne du bistro										
Vacherin Glace Passion										

Dessert(s) du jour

Poire pochée au vin rouge et épices										
-------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Les Vins

Vins Rouges

■ GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES BIO DOMAINE TORTOCHOT										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

La Cave d'Éric

■ ALOXE-CORTON TOLLLOT-BEAUT										
■ ALOXE-CORTON 1er CRU LES MOUTOTTES, DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT										
■ BOURGOGNE COTE CHALONNAISE "LA DIGOINE", ALBERT DE VILLAINÉ										
■ CORTON GRAND CRU LES MARECHAUTES, DOMAINE CAPITAIN-GAGNEROT										
■ DOM PERIGNON										
■ ECHEZEUX GRAND CRU DAVID DUBAND										
■ EGLY-OURIET BRUT GRAND CRU										
■ GEVREY-CHAMBERTIN CLOS DE MEIXVELLE MONOPOLE, PIERRE GELIN										
■ MERCUREY 1er CRU LES NAUGUES, JEANNIN-NALTET										
■ MONTAGNY 1er CRU LES COERES, MAISON DE MONTILLE										
■ NUITS SAINT GEORGES 1er CRU LES PERRIERE, HENRY GOUGES										
■ POMMARD VAUMURIENS, DOMAINE DE COURCEL										
■ POMMARD 1er CRU POMONE, MAISON DE MONTILLE										
■ RULLY DOMAINE SAINT JACQUES										
■ RULLY 1er CRU MARISSOU, DOMAINE SAINT-JACQUES										

Le cocktail du week-end

Quercy coffee Vielle prune de Souillac, sucre de canne, double espresso, chantilly										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Boissons Chaudes

Boissons Chaudes

Thé ou Infusion										
-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--