

NOTRE CUISINE EST FAITE MAISON
ET PRIVILÉGIE LES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET ARTISANAUX

LA CARTE des GROTTEs

FORMULE DU JOUR

(TOUS LES MIDIS, SAUF DIMANCHE)

- ENTRÉE - PLAT du jour ou PLAT - DESSERT du jour 16€
- ENTRÉE - PLAT - DESSERT du jour (café offert) 19€

ENTRÉES

- Crumble tomate poivron grana padano  5,50€
- Melon du quercy à l'italienne 6,50€
- Terrine maison aux deux poissons 6,50€
- Assiette de charcuteries artisanales 6,50€
- Terrine de foie gras de canard 9,00€

SALADES

- Quercynoise 14,00€
salade verte, mesclun, tomate, magret fumé, foie gras, rocamadour, noix
- Veggie  12,50€
salade verte, mesclun, tomate, carotte et betterave râpées, choux rouge, melon, radis, noix
- Grands Causses 13,50€
salade verte, mesclun, tomate, gésiers de canard confits, tomme de brebis, betterave râpée, noix

PLATS

- Ris d'agneau persillés aux pleurotes 15,50€
- Tartare de thon rouge 15,50€
- Burger de bœuf ou de canard à la tomme de brebis 15,50€
- Magret de canard miel et romarin 16,00€
- Agneau fermier du quercy confit 7 heures 18,50€
pommes grenailles
- Burger végétarien, potatoes  14,00€
- Tartare de bœuf, potatoes et salade 15,00€
- Bavette à l'échalote ou au poivre 14,50€
potatoes, salade
- Assiette gourmande 16,50€
foie gras de canard, jambon cru, rocamadour, salade, pommes grenailles
- Poisson frais du jour suivant arrivage, riz thaï ... 14,50€
- Planche de charcuteries et fromages fermiers 16,50€

MENU ENFANT 9€

- Steak haché de canard ou de bœuf ou croque monsieur
- Glace 2 boules ou moelleux chocolat

 Plats végétarien

DESSERTS MAISON

- Tarte au caramel et noix 5,50€
- Moelleux au chocolat glace vanille 6,00€
- Crème brûlée à la fève tonka 5,50€
- Panna cotta au coulis de fruits 5,00€
framboise ou passion
- Pavlova aux fraises 6,50€
- Assiette de fromages fermiers 6,50€
tomme de brebis, rocamadour, cantal, fourme d'ambert
- Rocamadour fermier 3,00€

LES GLACES ET SORBETS

1 BOULE : 3€ ~ 2 BOULES : 4€ ~ 3 BOULES : 5,70 €

- Sorbets : framboise · citron vert · fraise · poire myrtille · abricot · coco · mangue · passion
- Glaces : vanille · chocolat · pistache · café · noix menthe chocolat · rhum raisin · vieille prune barbe à papa · caramel beurre salé

Supplément chantilly : 1€

LES COUPES GLACÉES

- Rubis 6,70€
sorbet fraise, framboise, myrtille, coulis de fruits rouges, meringue
- Tropicale 6,70€
sorbet mangue, fruit de la passion, abricot, coulis de fruits jaunes, meringue
- Cassiopée 7,00€
glace caramel beurre salé, deux boules poire, coulis de caramel, éclats de caramel, chantilly
- Koukoulina 7,00€
glace chocolat, vanille, pistache, coulis de chocolat, copeaux chocolat noir, chantilly
- Fraise melba 7,70€
glace vanille, deux boules fraise, morceaux de fraise, coulis de fraise, chantilly
- Cabrerets 7,50€
glace noix, caramel beurre salé, vanille, coulis caramel, cerneaux de noix, chantilly
- Chocolat liégeois 7,00€
glace vanille, deux boules chocolat, coulis chocolat, copeaux chocolat noir, chantilly
- Dame blanche 7,00€
trois boules vanille, coulis de chocolat, copeaux de chocolat noir, chantilly
- Emeraude 8,00€
glace chocolat, deux boules menthe chocolat, copeaux de chocolat noir, get 27
- Arhumatique 8,00€
glace vanille, deux boules rhum raisin, très vieux rhum dillon
- Colonel 8,00€
trois boules citron vert, vodka absolut

LES BOISSONS

LES SOFT

- Verre de limonade artisanale 25cl 2,50€
- Thé glace 33cl 3,00€
- Verre de jus de fruit 30cl 3,00€
- Sirop à l'eau 1,80€
- Diabolo 2,80€
- Sodas 3,70€
- San Pellegrino / Vitel 50cl 4,00€ 1l 5,50€

LES BIÈRES DU QUERCY

- La Rapiette Montcuq 5,90€
blonde 6%, rousse 6%, blanche 5%
- Ratz blanche 5% ou triple 7,2% 5,90€
- Bière d'Oc (Cantal) 5,90€
châtaigne 6,5% ou fruits rouges 5%

LES BIÈRES PRESSION 25cl

- Ratz blonde 3,20€ ambrée 3,70€

LES APÉRITIFS

- Fénelon (liqueur de noix, cassis, vin rouge) 3,50€
- Kir quercynois (liqueur de noix, vin blanc) 3,50€
- Kir cassis 3,00€
- Kir pétillant (cassis, mûre ou pêche) 4,50€
- Quercy des îles 8cl 5,00€
- Ricard 3cl 3,50€
- Whisky J.Walker 4cl / Havana club 3 ans 4cl* 5,00€
- Ratafia / Martini blanc - rouge 7cl 4,00€
- Glenmorangie (10ans) / Knockando (12ans) 4cl 7,00€
- Desperados bouteille 33cl 5,50€
- Coupe méthode gallacoise 5,00€

*sup. Soda 1€

COCKTAILS

- Mojito Havana 6cl, citron vert, menthe, eau gazeuse 7,00€
- Mojito fraise Havana 6cl, citron vert, fraise, eau gazeuse 7,00€
- Spritz Aperol 6cl, prosecco, eau gazeuse, orange 7,00€
- Gin tonic Gin tanqueray 4cl, tonic, citron jaune 7,00€
- Planteur Rhum, jus de fruits, épices 6,00€
- Moscow mule 7,00€
Vodka ABSOLUT, citron vert, gingembre, ginger ale
- Sex on the beach 7,00€
Vodka, liqueur de pêches, jus d'orange, jus de cranberries
- Virgin mojito (sans alcool) 4,50€
- Cacatoes (sans alcool) 5,00€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise et orgeat

DIGESTIFS

- Irish coffee 7,50€
Whisky 4cl, double espresso, chantilly
- Baileys, get27, get31 4cl 6,00€
- Vieille prune / Armagnac / Calvados 15ans 4cl 7,00€

CAFÉS ET THÉS

- Espresso  1,80€
- Cappuccino  3,00€
- Thés & infusions bio comptoirs richard 2,90€
Thé vert à la menthe, thé noir bergamote orange, infusion verveine menthe, infusion tilleul camomille et fleur d'oranger
- décaféiné 2,00€
- chocolat chaud 3,50€

LES VINS

Verre 12,5cl Bouteille 75cl

BLANCS SECS

- SOIF D'ÉTOILES - Mas des étoiles 4,00€ 18,00€
IGP Comté Tolosan Chardonnay

Souple et rond, belle longueur en bouche

- PETITE ÉTOILE - Mas des étoiles  4,50€ 24,00€
IGP Côtes du Lot, Sauvignon Chardonnay

Notes d'Agrumes, Frais et minéral

- SAUVIGNON - Lou Colombier 22,00€
IGP Pays d'Oc, Sauvignon

Expressif et vif, arômes de buis et d'agrumes. Frais et légèrement acidulée.

- DOUCEUR D'ÉTOILES MOELLEUX
Mas des étoiles 4,00€ 20,00€
IGP Comté Tolosan, Mauzac Loin de l'Œil

Exotique et gourmand. Grande fraîcheur, notes de raisin frais.

LES ROSÉS

- SOIF D'ÉTOILES - Mas des étoiles 4,00€ 18,00€
AOP Côtes du Lot, Malbec

Fruits rouges, bonbon anglais, fraîcheur et notes florales

- MALBEC SYRAH Métairie grande du Théron 18,00€
IGP Côtes du Lot, Malbec Syrah

Notes florales et fruité, belle fraîcheur. Un rosé équilibré et aromatique.

- CARPE HORAM - Château St Martins .. 5,00€ 26,00€
IGP Méditerranée, Cinsault Syrah Grenache

Robe pâle avec des teintes argentées. Notes acidulées et fruitées et une belle vivacité

LES ROUGES

- SOIF D'ÉTOILES - Mas des étoiles 4,00€ 18,00€
IGP Côtes du Lot, Malbec Merlot

Fruits noirs, bouche gourmande

- MAS VALENTRE 19,00€
AOP Cahors, Malbec Famille Bladinières

Vif, fruité, frais. Arômes de fruits rouges mûrs

- PETITE ÉTOILE - Mas des étoiles 4,50€ 21,00€
AOP Cahors, Malbec

Vin juteux, fruits noirs mûrs et pointe d'épices. Belle complexité

- CY - La Caminade 5,00€ 26,00€
AOP Cahors, Malbec

Fruits rouges mûrs, toastée, cacao, tannins soyeux, raffiné et harmonieux

- ENVIE - Marrenon  22,00€
AOP Luberon, Syrah Grenache

Au nez Arômes de garrigue et moka. En bouche, suave, notes de fruits rouges,

noisettes grillées et poivre

- TRILOGIE - St Preignan 19,00€
IGP Pays d'Oc, Syrah Merlot Cabernet

Nez fin et délicat, avec quelques notes de cacao en poudre et de vanille.

- LES BERNIERES - St Martin 24,00€
AOP Chinon, Cabernet

Notes de fruits rouges et d'épices, ample, rond et très harmonieux

EFFERVESCENTS

- METHODE GAILLACOISE
ANCESTRALE Lastours 5,00€ 29,00€
AOP Gaillac, Mauzac

Nez friand, fruité, notes de pommes vertes acidulée.

- AOC CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE ... 45,00€

LES VINS AU PICHET

- Vin de pays - rouge, rosé, blanc
Le quart 4,50€ Le demi 9,00€