

## LES ENTRÉES

<b>Ravioles de betterave</b> 🍃 Crèmeux de chèvre frais, noix	6.50€
<b>Assiette de charcuterie</b> Pâté de campagne, saucisse sèche, coppa et jambon de pays	7.20€
<b>Cannelés au comté et chorizo</b> Des cannelés revisités à la fois fondants et piquants	6.50€
<b>Tomate, mozzarella, basilic</b> 🍃	6.50€
<b>Foie gras de canard entier mi-cuit*</b> Servi avec son pain toasté aux fruits et sa confiture de figues	10.50€
<b>Tartare de saumon et avocat*</b> Saumon frais, dés d'avocat, assaisonnement maison	9.00€

## LES PLATS

<b>Agneau confit 7 heures*</b> Notre plat signature servi avec son gratin dauphinois	23.00€
<b>Pièce du boucher (en fonction du marché)*</b> Sauce poivre, servi avec potatoes et salade	22.00€
<b>Pêche du jour (suivant arrivage)</b> Poisson frais servi avec son flan de légumes	18.50€
<b>Magret de canard, sauce miel et romarin</b> <b>demi</b> 17.50€ Servi avec son gratin dauphinois <b>entier*</b> 23.00€	
<b>Ballotine de volaille, sauce foie gras</b> Cuisse de volaille désossée farcie aux petits légumes Gratin dauphinois	18.50€
<b>Cannellonis ricotta épinards</b> 🍃	16.50€
<b>Confit de canard</b> Servi avec son gratin dauphinois	17.00€
<b>Tartare de saumon et avocat</b> Servi avec ses potatoes	16.50€
<b>Burger des Grottes</b> Pain, steak de bœuf (VBF) 160 gr, lard fumé, tomme de brebis, tomate, oignons crispy, salade, cornichon	17.00€
<b>Burger végétarien</b> 🍃 Pain, steak VG tomate basilic, oignons crispy, salade, cornichon, servi avec ou sans tomme de brebis	15.00€

## LES SALADES

<b>Assiette gourmande</b> Foie gras de canard, jambon cru, rocamadour, salade, potatoes	18.00€
<b>Quercynoise</b> Salade verte, mesclun, rocamadour magret fumé, foie gras, tomate, betterave, choux rouge, radis, noix	16.50€
<b>Baltique</b> Salade verte, mesclun, saumon fumé, crèmeux de chèvre frais, tomate, betterave, choux rouge, carotte râpée, radis	17.50€
<b>Veggy</b> 🍃 Salade verte, mesclun, tomate, tomme de brebis, betterave, choux rouge, melon, carotte râpée, radis, noix	14.00€

## LA CARTE DES GROTTES

HÔTEL RESTAURANT DEPUIS 1929

*Merci de préciser vos allergies lors de la prise de commande*

*Pour l'apéro :*

Assortiment de tartinables 7.00€

Planche mixte (charcuterie & fromages) 17.50€

### LE MENU DES GROTTES

*Menu signature à 36€*

<i>Entrée :</i>	<i>Plat :</i>	<i>Dessert :</i>
Terrine de foie gras de canard	— Agneau fermier confit 7 heures —	Coupe glacée Cabrerets

### FORMULE DU MIDI

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18€  
Entrée + Plat + Dessert 21€*

*Entrée du jour*

—  
*Plat du jour*

—  
*Dessert du jour*

*Uniquement les midis,  
sauf dimanche et jours fériés*

### MENU ENFANT

*10.50€ (pour les -12 ans)*

*Steak haché de bœuf  
ou croque monsieur  
servi avec potatoes*

—  
*Glace 2 boules au choix  
ou mousse au chocolat*

*Les plats suivis d'un astérisque (\*) font l'objet d'un supplément de 3 € dans le cadre du forfait demi-pension.*

### NOTRE PARTENAIRE :



Vente de fromages de chèvre et de viandes d'agneau

Horaires : 10h-12h / 16h30-19h  
Visite de la traite à 18h sans réservation  
Ouvert tous les jours, sauf dimanche  
Adresse : Ferme de Letou  
46 330 St-Cirq - Lapopie

## LES DESSERTS

<b>Rocamadour fermier</b> De la ferme de Letou	3.80€
<b>Assiette de fromages fermiers*</b> Tomme de brebis, rocamadour, morbier, fourme d'ambert	7.50€
<b>Douceur d'Anais</b> Moelleux coco, ganache passion et insert framboise	7.20€
<b>Financier et sa mousse au chocolat</b> Enrobé de son glaçage rocher	7.30€
<b>Tartare de fraises</b> Crème montée basilic, coulis fraise/basilic, crumble	7.00€
<b>Tarte au caramel et noix</b>	6.90€
<b>Crème brûlée à la vanille bourbon</b>	6.50€

## LES GLACES ET SORBETS

*1 BOULE 3.00€ - 2 BOULES 5.00€ - 3 BOULES 6.50€*

<b>Sorbets :</b>	abricot - clémentine - fraise - framboise - mangue - myrtille - passion - poire - yuzu citron vert
<b>Glaces :</b>	barbe à papa - café - caramel beurre salé - chocolat - menthe chocolat - noix - noix de coco - pistache - rhum raisin - vanille

*supplément crème fouettée : 1.30€*

## LES COUPES GLACÉES\*

<b>Cabrerets (coupe signature)</b> Vanille, noix, caramel beurre salé, crème fouettée, coulis de caramel et cerneaux de noix	9.00€
<b>Exotic</b> Sorbets mangue, framboise et yuzu citron vert, coulis fruits rouges	7.60€
<b>Rubis</b> Sorbets fraise, framboise et myrtille, coulis fruits rouges, meringues	7.80€
<b>Tropicale</b> Sorbets mangue, fruit de la passion, abricot, coulis fruits jaunes, meringues	7.80€
<b>Dame blanche</b> 3 b. vanille, coulis chocolat, copeaux de chocolat noir, crème fouettée	8.50€
<b>Chocolat ou café liégeois</b> 2 b. chocolat ou café, 1 b. vanille, coulis chocolat ou café, copeaux de chocolat noir, crème fouettée	8.50€
<b>Koukoulina</b> Chocolat, vanille et pistache, coulis chocolat, copeaux de chocolat noir, crème fouettée	8.70€
<b>Cassiopée</b> 2 b. poire, 1 b. caramel beurre salé, coulis caramel, éclats de caramel, crème fouettée	8.50€
<b>Fraise melba</b> 2 b. vanille, 1 b. fraise, morceaux de fraises, coulis fraise, crème fouettée	9.20€