

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

Plats végétarien

LES BOISSONS

LES SOFT

- Verre de limonade artisanale25cl 2,70€
- Thé glacé33cl 3,30€
- Verre de jus de fruit.....30cl 3,40€
- Sirop Monin à l'eau.....1,80€
- Diabolo (menthe, grenadine, fraise, pêche, citron)... 2,80€
- Sodas.....3,80€
- San Pellegrino / Vittel.....50cl 4,00€..... 1l 5,50€

LES BIÈRES DU QUERCY

- La Rapiette de Montcuq 6,00€
blonde 6%, rousse 6%, blanche 5%
- Ratz blanche 5% ou triple 7,2% 6,00€
- Bière d'Oc (Cantal) 6,00€
châtaigne 6,5% ou fruits rouges 5% ou noix 5,5%

LES BIÈRES PRESSION

- | | 25cl | 50cl |
|---------------|-------|-------|
| • RATZ Blonde | 3,50€ | 6,80€ |
| • Ambrée | 3,80€ | 7,60€ |

LES APÉRITIFS

- Fénelon (liqueur de noix, cassis, vin rouge)3,70€
- Kir quercynois (liqueur de noix, vin blanc)3,70€
- Kir cassis 3,20€
- Kir pétillant (cassis, mûre ou pêche).....4,60€
- Quercy des îles 7cl 5,00€
- Ricard 3cl 3,50€
- Whisky J.Walker 4cl / Havana club 3 ans 4cl* 5,50€
- Ratafia / Martini blanc - rouge 7cl 4,50€
- Black Bush / Knockando (12ans) 4cl 8,00€
- Desperados bouteille 33cl 6,00€
- Coupe de méthode gaillacoise..... 5,50€
**sup. Soda 1€*

COCKTAILS

- Mojito Havana 6cl, citron vert, menthe, eau gazeuse 8,00€
- Mojito fraise..... 8,00€
Havana 6cl, citron vert, fraise, eau gazeuse
- Spritz Aperol 6cl, prosecco, eau gazeuse, orange ... 8,00€
- Margarita Tequila gold, cointreau, citron vert 8,00€
- Planteur Rhum vieux, jus de fruits, épices7,50€
- Caïpirinha 8,00€
Cachaça 6cl, citron vert, sucre de canne
- Sex on the beach..... 8,00€
Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberries
- Américano maison 8,00€
Campari, Martini rouge et blanc, gin, eau gazeuse
- Virgin mojito (sans alcool) 4,90€
- Macumba (sans alcool) 5,00€
Jus de passion, jus d'ananas, sirop de grenadine et orgeat

LA CARTE des GROTTES

FORMULE DU JOUR

(UNIQUEMENT LES MIDIS, SAUF DIMANCHE)

- ENTRÉE + PLAT DU JOUR OU PLAT + DESSERT DU JOUR 18€
- ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU JOUR 21€

ENTRÉES

- Crumble tomate, poivron, grana padano 6,00€
- Melon du Quercy à l'italienne (en saison) 6,50€
- Terrine maison aux deux poissons 6,90€
- Assiette de charcuteries artisanales 6,90€
- Pan Con Tomate 6,30€
- Tomate ancienne, mozzarella, basilic 6,00€
- Terrine de foie gras de canard* 9,90€
- Tartare de poisson du jour* 8,80€

SALADES

- Quercynoise 15,50€
salade verte, mesclun, tomate, magret fumé, foie gras, rocamadour, noix
- Veggy 13,50€
salade verte, mesclun, tomate, tomme de brebis, betterave râpée, choux rouge, melon, radis, noix
- Grands Causses 15,00€
salade verte, mesclun, tomate, gésiers de canard confits, tomme de brebis, betterave râpée, noix
- César 15,00€
salade verte, mesclun, tomate, poulet pané, œuf, copeaux de parmesan, sauce césar

PLATS

- Confit de canard..... 16,50€
- Ris d'agneau persillés aux pleurotes 18,50€
- Burger de bœuf à la tomme de brebis..... 16,00€
- Burger de brebis ou de canard 17,00€
à la tomme de brebis
- Magret de canard miel et romarin demi..... 17,00€
entier*.. 21,50€
- Burger végétarien, potatoes 14,50€
- Agneau fermier du Quercy confit 7 heures* ...21,50€
pommes grenailles
- Tartare de bœuf, potatoes et salade 16,00€
- Bavette à l'échalote ou au poivre 16,50€
potatoes, salade
- Assiette gourmande 17,00€
foie gras de canard, jambon cru, rocamadour, salade, pommes grenailles
- Filet de poisson frais (suivant arrivage) riz thaï .. 16,50€
- Planche de charcuteries et fromages fermiers ..16,90€
**Supplément DP*

MENU ENFANT 10,90€ (-12 ANS)

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

DESSERTS MAISON

- Tarte aux noix et caramel..... 6,50€
- Moelleux au chocolat glace vanille 6,50€
- Crème brûlée à la fève tonka..... 6,00€
- Panna cotta au coulis de fruits 5,50€
framboise ou passion
- Fraises au sucre ou chantilly maison (en saison) ... 6,50€
- Assiette de fromages fermiers 6,90€
tomme de brebis, rocamadour, cantal, fourme d'ambert
- Rocamadour fermier..... 3,50€

LES GLACES ET SORBETS

1 BOULE : 3,00 € ~ 2 BOULES : 4,50 € ~ 3 BOULES : 6,00 €

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

Supplément chantilly : 1€

LES COUPES GLACÉES* (DEMANDEZ LA CARTE)

DIGESTIFS

- Irish coffee 8,00€
Whisky Bushmills 4cl, double espresso, chantilly
- Baileys, get27, get31 4cl..... 7,00€
- Vieille prune / Armagnac / Calvados 4cl 8,00€
- Rhum Diplomático / Havana 7 ans / Crocodile8,00€

CAFÉS ET THÉS

- Espresso 1,80€
- Décaféiné 2,20€
- Cappuccino..... 3,00€
- Chocolat chaud 3,50€
- Thés & infusions bio Comptoirs Richard 3,00€
Thé vert à la menthe, thé noir Darjeeling, infusion camomille, infusion tilleul, infusion citron-gingembre

LES VINS

Verre 12,5cl Bouteille 75cl

BLANCS SECS

- SOIF D'ETOILES - Mas des étoiles..... 4,00€20,00€
IGP Comté Tolosan Chardonnay
Souple et rond, belle longueur en bouche.
- PETITE ÉTOILE - Mas des étoiles 5,00€26,00€
IGP Côtes du Lot, Sauvignon Chardonnay
Notes d'Agrumes. Frais et minéral.
- VALENÇAY 2023 27,00€
Val de Loire. Assemblage de Sauvignon et de Chardonnay.
Accompagne merveilleusement les poissons et le fromage de chèvre.
- MENETOU-SALON 2022 34,00€
Cuvée « Bonne Aventure »
Issu du cépage Sauvignon, épicé et musqué, arômes d'orange et de citron.

BLANC MOELLEUX

- IGP CÔTE DE GASCOGNE 2022
Cuvée « villa CHAMBRE D'AMOUR »... 5,00€28,00€
Issu du cépage Gros Manseng et Sauvignon.
Notes de fruits exotiques et d'agrumes. Idéal sur un foie gras.

LES ROSÉS

- Petite Étoile - Mas des étoiles 5,00€26,00€
AOP Côtes du Lot, Malbec
- ROSÉ D'UN ETÉ - Clos du Chêne..... 4,00€19,00€
IGP Côtes du Lot, Malbec
- IGP LANGUEDOC Cuvée « Belles du Sud » 28,00€
Domaine Ciceron, Cépage Cinsault et grenache. La fraîcheur estivale en bouteille.

LES ROUGES

- SOIF D'ETOILES - Mas des étoiles..... 4,00€20,00€
IGP Côtes du Lot, Malbec Merlot
Fruits noirs, bouche gourmande
- LANGUEDOC 2022 LES DARONS de Jeff Carrels 26,00€
Issu de vieilles vignes de Grenache, de Carignan et d'un peu de Syrah.
- PETITE ÉTOILE - Mas des étoiles 2022 4,50€26,00€
AOP Cahors, Malbec
Vin juteux, fruits noirs mûrs et pointe d'épices. Belle complexité.
- CY 2018 - La Caminade 5,50€29,00€
AOP Cahors, Malbec
Fruits rouges mûrs, toastée, cacao, tannins soyeux, raffiné et harmonieux.
- CASSE-CROÛTE - Maris 24,00€
IGP Pays d'Oc Syrah Merlot
- CELESTE ROBLE 2022 - Castilla y León (Espagne).. 33,00€
Issus de vignes situées à 900 m d'altitude.
Arômes de cerises et de mûres agrémentés d'une pointe épicée. Élevage en fût.
- BOURGOGNE 2020 - Côte St Jacques « Les Ronces » 35,00€
Pinot noir. Issu de la meilleure parcelle de la Côte St Jacques, vin de garde apprécié des connaisseurs.
- MISSION DE CÉNAC 2019..... 27,00€
AOP Cahors, Malbec. Bien structurée, fruits rouges, toastée, réglisse
- CHÂTEAU DE CAYX 2017 27,00€
AOP Cahors, 100% Malbec, élevé en barrique, rond et structuré.

EFFERVESCENTS

- METHODE GAILLACOISE
Ancestrale Lastours 5,50€30,00€
AOP Gaillac, Mauzac Nez friand, fruité, notes de pommes vertes acidulée.
- AOC CHAMPAGNE Canard-Duchêne Cuvée « Léonie brut »
45% pinot noir, 25% chardonnay, 30% pinot meunier 45,00€

LES VINS AU PICHET

- Vin de pays - rouge, rosé, blanc
Le quart 5,00€ Le demi 9,50€