

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

Plats végétarien

## LES BOISSONS

### LES SOFT

- Verre de limonade artisanale ....25cl ..... 2,70€
- Thé glacé .....33cl ..... 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, épices .....7,50€
- 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 / Crocodile ....8,00€

## 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€