



Bienvenue à la Table du Belvédère

Notre philosophie culinaire s'inscrit dans l'esprit du mouvement "Slow Food", célébrant un art de vivre qui allie plaisir et responsabilité. Ici, chaque repas est une ode à la qualité et à la durabilité, en harmonie avec nos convictions : respecter nos clients, soutenir nos producteurs locaux, et préserver l'environnement.

Nous travaillons exclusivement avec des produits frais, issus de l'agriculture biologique et des circuits courts. Nous privilégions les collaborations avec des producteurs voisins et mettons à l'honneur les trésors de nos terroirs. Cet engagement se reflète dans une cuisine écoresponsable, empreinte d'authenticité et de goût.

À la Table du Belvédère, le temps est un ingrédient clé. Nous ne sommes pas adaptés aux repas pressés : chaque plat, préparé à la minute avec soin, invite à la patience et au plaisir de savourer l'instant.

Une cuisine sur mesure, pensée pour vous

Nos créations évoluent au fil des saisons et des arrivages. En raison de cette spontanéité, il est possible que nos plats contiennent un ou plusieurs allergènes. Si vous avez des sensibilités alimentaires, notre maître d'hôtel se tient à votre disposition pour ajuster votre expérience culinaire selon vos besoins.

Nous avons également à cœur de répondre à toutes les préférences et régimes alimentaires : végétarien, végane, hypocalorique ou autres. N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits, nous serons ravis de vous accompagner.

Un service d'eau éthique et raffiné

Pour sublimer votre expérience, nous vous offrons une eau plate ou gazeuse, filtrée sur place, fraîche et parfaitement neutre. Ce service illimité et gratuit reflète notre démarche écoresponsable, tout en exaltant les saveurs de vos mets et de vos vins.





Le Bar

Nos Boissons alcoolisées

<u>Le Lacapelette</u> : Un cocktail frais et fruité aux senteurs de thym et romarin, de vin rosé de Lauzerte	10,00 €
<u>Le Belvédère</u> : Un cocktail pétillant au champagne, coloré au sirop de violette et de jus de chasselas	12,00 €
<u>Coupe de champagne</u> : Deutz Classic	12,00 €

Nos champagnes

Champagne Deutz Classic	37,5 cl	40,00 €
Champagne Deutz Rosé	37,5 cl	45,00 €
Champagne Deutz classic	75 cl	75,00 €
Champagne Deutz Rosé Brut	75 cl	98,00 €
Champagne Deutz Blanc de Blanc	75 cl	110,00 €

Nos bières artisanales locales

La Rapiette Blanche	33 cl	4,90 €
La Rapiette Blonde	33 cl	4,90 €
La Rapiette Lager	33 cl	4,90 €
La Rapiette Rousse	33 cl	4,90 €

Mais aussi:

Bière Pression Leffe, Hoagarden 25cl	4,00 €	Martini blanc & rouge	4 cl	4,50 €
Bière Pression Leffe, Hoagarden 50cl	8,00 €	Rhum & Whiskies	: à la carte	

Nos boissons rafraîchissantes sans alcool

<u>Le Lauzertois</u> : Le cocktail du Belvédère mais sans alcool, jus de chasselas, sirop de violette et eau pétillante	7,00 €
<u>Jus de Fruits local</u> : de sainte Juliette « Famille Métou » (Pomme/Kiwi, Pomme, Raisin, Raisin Exalta)	4,50 €
<u>Jus de Chasselas</u> : « Gaec Des Hirondelles » de Lauzerte	3,50 €
Coca, Coca Zero, Orangina,	4,00 €
Perrier, Ice Tea local, Limonade	4,00 €
Sirop à l'eau	2,00 €

*Prix nets – taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – Consommez avec modération*





Menu D'Élection

<i>Entrée & Plat ou Plat & Dessert</i>	45 €
<i>Entrée, Plat & Dessert</i>	58 €
<i>Entrée, Plat, Fromage & Dessert</i>	70 €
<i>Mise en bouche</i>	



Entrées (17 € à la carte)

Éveil forestier : Tarte fine de champignons, crème de moutarde, croquant de cèpes ✿

Velouté de butternut et sa brunoise, nuage et croquant de lard, huile de noisette ✿

Partition gourmande : Foie gras comme « un opéra », truite fumée et éclat de café, chutney de poire



Plats (34 € à la carte)

*Éloge du terroir : Côte de cochon bio élevé en plein air (280g environ),
mille-feuille de truffe et chanterelles persillées
(Supplément de 5 euros)*

Pintade du Gers, harmonie de carottes et sa sauce poulette

Poisson du marché, légumes tajine aux épices

Risotto Carnaroli, courge, potiron et son siphon au parmesan ✿



Fromages & Desserts (14 € à la carte)

*Sélection de Fromages affinés par François Bourgon
Meilleur Ouvrier de France (Fromagerie Xavier - Toulouse)* ✿

*Trésor des sous-bois: L'alliance subtile du chocolat et kalamansi,
enveloppée dans un décor forestier* ✿

*Velours de Châtaigne: Douceur hivernale sublimée par la clémentine,
pignons caramélisés et châtaigne sous toutes ses formes* ✿

*Souvenir d'enfance: Biscuit madeleine tout juste sorti du four,
pommes caramélisées et chantilly au pop-corn* ✿



Mignardises

✿ *Végétarien ou peut l'être sur demande*





Nos Producteurs

Cochon

La Ferme du Moussou

*Producteur de porc bio élevé en plein air depuis leur naissance
et nourri avec des céréales et des fruits de la ferme située à Durfort-Lacapelette*

Fois gras de Canard

Maison Rougié

*Engagée dans le bien être animal avec des canards libres & élevés en plein air
Fermes Familiales Françaises, Sans OGM et avec des céréales complètes moulues en France,
Canard élevé dans traitement antibiotique*

Courge (potiron & butternut)

Gaec de lous Brezies – Jimmy Salevielles situé à Lauzerte

Oeufs

Gaec de la Terre à l'Assiette (Haute Valeur Environnementale) situé à Tréjols

Huile de tournesol & colza

Gaec Les Copains de Marguerite situé à Tréjols

Fromage frais et beurre

La ferme Au claire de la brune (nos voisins) situé e à Lauzerte

Le lait & le fromage bio de chèvre (Dessert)

La ferme Les chèvres de Lacoste située à Cazes-Mondenard

Chocolat

Maison Valrhona

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnier et référent dans le monde du chocolat .

Petits Gastronomes

18€ (pour les enfants de moins de 12 ans)

*Afin de contribuer à l'éducation culinaire et gustative de nos enfants,
nous vous proposons, si cela vous convient,
de leur servir le menu Délectation en petite quantité*





Rouge (75 cl)

Vin de France - Bouissel "le rang Versant"

Malbec / Négrette

Vin floral avec des notes de fruits rouges et des arômes variétaux de malbec, comportant également de jolis tanins

Bio 22,00€

AOC Côtes de Duras - Domaine Mouthes le bihan "Aimé Chai"

Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec / Cabernet Franc

Nez de fruits noirs avec des arômes ronds, équilibré, fruité et frais

Bio 25,00 €

AOC Coteaux du Quercy - Les vigneron du Quercy "Les Nouveaux Chemins"

Cabernet franc / Malbec / Tannat

Nez frais, floral et fruits rouges avec des arômes équilibrés, francs et aux notes de fruits rouges

Bio 27,00 €

AOC Fronton - Château Bouissel – Chemin Faisan

Négrette / Syrah / Malbec

Nez fruité et légèrement épicé, aux arômes ronds et gourmands avec des tanins fermes et enrobés

Bio 28,00 €

AOC Cahors – Domaine Cosse Maisonneuve - SOLIS

Malbec

Nez puissant avec des arômes structurés de fruits noir

Bio 30,00 €

AOC Madiran - Labranche-Laffont "Vieilles Vignes"

Tannat

Nez de fruits noirs, notes de bois et d'épices, vin puissant aux tanins fondus

Bio 36,00 €

AOC Fronton - Château Bouissel

Négrette / Syrah / Malbec

Nez puissant, rond et harmonieux, avec des arômes de fruits noirs, épicés et empyreumatiques

Bio 38,00 €

AOC Cahors - Valérie Coureges "Bois carmin"

Malbec

Floral et épicé, aux arômes charnus avec une belle longueur en bouche

45,00 €

AOC Côtes de Duras - C et JM Le Bihan "Les Apprentis"

Merlot / Cabernet Franc / Malbec / Cabernet Sauvignon

Vin aux notes de fruits rouges, tanins fondus et bien équilibré

Bio 49,00 €

AOC Côtes Marmandais - Domaines Elian Da Ros - Chante Coucou

Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec / Syrah

Vin aux notes de fruits rouges et noirs épicées et aux tanins délicats

Bio 53,00 €

AOC Cahors – Château Lagrezette "Malbec "

Malbec

Vin aux parfums de fruits noirs et d'épices, puissant et aromatique

58,00 €

AOC Irouleguy – Arretxea "Dolia"

Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Tannat

Vin aux arômes de fruits et d'épices . Souple et vif, parfaitement équilibré

Bio 90,00 €

AOC Côtes de Marmandais – Elian Da Ros "Clos Baquey"

Cabernet Franc / Merlot / Abouriou / Cabernet Sauvignon

Arômes de fruits rouges et noirs, tanins fins et soyeux

Bio 93,00 €

Rosé (75cl)

AOP Fronton Bouissel "Emma"

Négrette / Syrah

Nez fruité et floral aux arômes ronds, fruité et rafraîchissante

Bio 17,50€

AOP Coteaux du Quercy Les vigneron du Quercy "Les nouveaux chemins"

Cabernet Franc/Malbec

Vin marqué par sa finesse, à la fois frais, avec une rondeur et une belle longueur en bouche

Bio 20,00€



Prix nets - taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération



Blanc Moelleux (75 cl)

AOC Jurançon Domaine Camin Larredya "Les grains des copains"

Petit Manseng / Gros Manseng

Vin gourmand et rond aux notes fruitées de mandarines et de mangues

Bio 40,00 €

Blanc (75 cl)

IGP Côtes du Lot Les vigneron du Quercy "Les nouveau chemins"

Chardonnay / Sauvignon

Vin aux arômes de fleurs blanches, de pêches et quelques notes minéral

Bio 20,00 €

Vin de France Bouissel "Le rang Versant"

Gewürztraminer / Riesling

Notes de fruits à chair blanche, de roses et de fruits exotiques tels que le litchi, apportant une belle fraîcheur

Bio 22,00 €

IGP Côtes de Gascogne La côte d'heux "Chiroulet"

Gros Manseng

Vin gras et frais aux notes d'ananas et de fruits secs

27,00 €

AOC Pacherenc du Vic-Bilh Sec Domiane Labranche Lafont

Gros-Manseng / Petit-Manseng

Vin fruité aux arômes d'agrumes se terminant par des notes toastées

Bio 34,00 €

AOC Côtes de Duras Domaine Mouthes le Bihan "Vieillefont"

Sémillon / Sauvignon / Muscadelle

Vin vif aux notes de fruits et de fleurs à chair blanche, frais et légèrement poivré

Bio 38,00 €

AOC Jurançon sec Camin Larredya "La part Davant"

Gros Manseng / Petit Manseng / Petit Courbu / Camaralet

Vin complexe aux notes de fruits frais, complétées par une touche minérale

Bio 48,00 €

AOC Jurançon sec Domaine Iapeyre "Vintatge vielh 2016"

Gros manseng / Petit Manseng / Courbu

Fruits confits, épices et notes de grillé, vin gras aux arômes expressifs

Bio 75,00 €

Les 50 centilitres (50 cl)

Rouge - AOC Cahors Domaine Cosse Maisonneuve "Solis"

Malbec

Nez puissant avec des arômes structurés de fruits noirs

21,00€

Bio

Blanc Doux - AOC Gaillac Doux Domaine Plageoles "Loin de l'oeil"

Loin de L'Œil

Vin aux notes de poire, de tilleul et de coing

28,00€

Bio

Blanc Sec AOP Bergerac Domaine A de Conti

Sémillon / Sauvignon / Muscadelle

Vin minéral alliant vivacité et rondeur

18,00€

Bio

Vins au Verre (12cl)

Rouge - AOC Coteaux du Quercy - Les vigneron du Quercy "Les Nouveaux Chemins"

Cabernet franc / Malbec / Tannat

Nez frais, floral et fruits rouges avec des arômes équilibrés, francs et aux notes de fruits rouge

5,00€

Bio

Rosé - AOP Fronton Bouissel "Emma"

Négrette / Syrah

Nez fruité et floral aux arômes ronds, fruité et rafraîchissant

5,00€

Bio

Blanc - IGP Côtes du Lot Les vigneron du Quercy "Les nouveau chemins"

Cabernet Franc / Malbec

Vin aux arômes de fleurs blanches, de pêches et quelques notes minéral

5,00€

Bio

Blanc moelleux - IGP Conté Tolosan Les vigneron du Quercy "630"

Sauvignon / Gros Manseng

Vin aux notes de fruits comme l'agrumes et l'abricot, avec des arômes de roses

5,00€

Bio



Prix nets - taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération