



Notre établissement est dans la mouvance du concept "**Slow Food**": C'est un art de vivre, une certaine idée de l'alimentation, associant plaisir et responsabilité tant vis-a-vis des clients et des producteurs que de l'environnement.

Nous travaillons des produits frais, des produits BIO, des matières premières provenant de circuits courts, nous privilégions les producteurs qui sont nos voisins, nous mettons en avant les appellations de nos terroirs et essayons d'avoir un impact écologique le plus faible possible.

Notre restaurant **n'est donc pas recommandé aux gens pressés ou à ceux qui veulent manger en 35 minutes** ; La préparation "minute" de produits frais préparés à votre attention, mérite de cultiver la patience.

Comme nous composons tous nos plats sur le moment et que notre carte change très fréquemment en fonction des produits que nous recevons, nous préférons vous informer **que tous nos plats pourraient contenir un ou plusieurs allergènes**. En cas d'allergies, merci d'informer notre maître d'hôtel afin que nous adaptions nos plats à votre demande.

Tous nos menus incluent le service de l'eau plate & gazeuse à volonté et gratuitement.

Découvrez une eau fraîche et parfaitement neutre permettant de rehausser la saveur des mets et du vin. L'eau filtrée sur place vous offre une eau d'une qualité exceptionnelle tout en préservant l'environnement.

Nous avons à cœur la satisfaction de tous les régimes alimentaires

N'hésitez pas à nous transmettre vos demandes spécifiques (végétarien, végane, basse calorie, allergie).



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 Rouse	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, Limonade	4,00 €
Sirop à l'eau	2,00 €



Menu D'Électation

Entrée & Plat ou Plat & Dessert **45 €**
Entrée, Plat & Dessert **58 €**



*Tataki de bœuf *, caviar d'Aquitaine N°3 vodka et agrumes (supplément 8€)*

Trilogie de tomates, fromage frais pressé aux herbes ❁

Langoustine et pêche en textures

Œuf cuit sous vos yeux, au safran du Quercy ❁



*Poisson selon la pêche, courgette farcie façon ratatouille,
sauce vierge citronnée, olives et basilic*

Mille-feuille de bœuf lard d'Arna, foie gras truffé*, darphin aux légumes (supplément 8€)*

Magret de canard du Sud Ouest, betterave, maïs en textures et jus aux fruits rouges*

Fregola sarda façon risotto et légumes de saison ❁



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

Tartelette chocolat blanc Opalys et wasabi

Mille-feuilles de fruits de saison, crème diplomate et sorbet pêche de vigne

Parfait à la cacahuète, chocolat Andoa lactée et vanille

Autour du melon, streusel, crème géranium et sorbet melon ❁

❁ *Végétarien*

**Voir nos producteurs*



Nos Producteurs

Volaille et bœuf

*Viande occitane, située à Montauban.
Bœuf origine Sud de France. Magret Sud-ouest*

Géranium

*Producteur et transformateur de plantes aromatiques et médicinales
en agriculture biologique dans le Tarn et Garonne*

Huile

Gaëc Les Copains de Marguerite situé à Tréjols

Œufs

*Gaëc Terre à l'assiette situé à Tréjols,
poules élevées en plein air*

Fromage frais et beurre

Au clair de la brune à Lauzerte

Caviar d'Aquitaine N°3

Origine Biganos par Caviar de France

Safran

Safran du Gers

Chocolats

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*



La Carte

<i>Tataki de bœuf *</i> , caviar d'Aquitaine N°3 vodka et agrumes (supplément 8€)	25,00 €
<i>Trilogie de tomates*</i> , fromage frais pressé aux herbes 	16,00 €
<i>Langoustines et pêches en textures</i>	17,00 €
<i>Œuf cuit sous vos yeux, au safran du Quercy</i> 	17,00 €
<i>Poisson selon la pêche*</i> , courgette farcie façon ratatouille, sauce vierge citronnée, olives et basilic	34,00 €
<i>Mille-feuille de bœuf*</i> lard d'Arna, foie gras truffé*, darphin au légumes, (supplément 8€)	42,00 €
<i>Fenouil sous toutes ses formes : confit, cru, jus, purée, chips, huile et fleur</i> 	30,00 €
<i>Magret de canard du Gers*</i> , betterave, maïs en textures et jus aux fruits rouges	35,00 €
<i>Sélection de Fromages affinés par François Bourgon, Meilleur Ouvrier de France</i>	12,00 €
<i>Tartelette chocolat blanc Opalys, amandes et wasabi</i>	13,00 €
<i>Mille-feuilles de fruits de saison, crème diplomate et sorbet pêche de vigne</i>	13,00 €
<i>Parfait à la cacahuète, chocolat Andoa lactée et vanille</i>	13,00 €
<i>Autour du melon, Streusel, géranium et sorbet melon</i> 	13,00 €

Les Vins

Vins au Pichet (50 cl)

Blanc, Rouge, Rosé - Sud Ouest - **IGP Côte du lot** – Les vigneronns du Quercy 12,00 €

Prix nets – taxes et service compris

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



Les Vins

Rosé

Sud Ouest - AOP Fronton - Château Bouissel - Emma		75 cl	17,50 €
Sud Ouest - AOP Coteaux du Quercy - Les vigneronns du Quercy		75 cl	20,00 €
Sud Ouest - AOP Fronton - Domaine Plaisance Penavayre		75 cl	24,00 €

Blanc

Sud Ouest - IGP Gaillac blanc – Domaine des Terrisses		37,5 cl	16,50 €
Sud Ouest - VDP Comte tolosan - Plaisance Penavayre - Crunichet		75 cl	30,00 €
Sud Ouest - AOC Pacherenc Sec - Domaine Labranche Laffont - AOC du Vic Bilh		75 cl	34,00 €
Sud-Ouest Moelleux- AOC Jurançon - Domaine Camin Larredya - Les grains des copains		75 cl	40,00 €
Sud Ouest - AOC Jurançon - Camin Larredya Part Davant		75 cl	48,00 €
Sud-Ouest - AOC Jurançon sec - Domaine lapeyre - vintatge vielh 2016		75 cl	75,00 €

Rouge

Sud Ouest - AOC Fronton - Domaine Plaisance Penavayre – le rouge		37,5 cl	16,50 €
Sud Ouest - AOP Coteaux du Quercy - Treille de Lagarde		75 cl	20,00 €
Sud Ouest - AOC Fronton - Château Bouissel - Rang Versant		75 cl	22,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes de Duras - Domaine Mouthes Le Bihan - Aimé Chai		75 cl	25,00 €
Sud Ouest - AOC Coteaux du Quercy – Les Nouveaux chemins		75 cl	27,00 €
Sud Ouest - AOC Fronton - Château Bouissel – Chemin Faisan		75 cl	28,00 €
Sud Ouest - AOC Cahors – Domaine Cosse Maisonneuve - SOLIS		75 cl	30,00 €
Sud Ouest – AOC Fronton - Château Bouissel – Le Bouissel		75 cl	38,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes de Duras - Mouthes Le Bihan Les Apprentis		75 cl	49,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes Marmandais - Domaine Elian Da Ros - Chante Coucou		75 cl	53,00 €
Sud Ouest - AOC Côtes de Marmandais - Domaine Elian Da Ros - Clos Baquey 2018		75 cl	93,00 €

Coup de cœur de notre sommelier



Prix nets – taxes et service compris

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

