

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 plats sont "fait maison", nous sommes "Maître Restaurateur".

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 Bistrot de l'Orée du Bois

Ouvert de 12 h 30 à 22 h 00 - dernière prise de commande 21 h 15

Room Service possible à l'Orée du Bois (10 € par chambre)

Nous avons le plaisir de vous offrir votre eau pétillante & plate à volonté

Eau microfiltrée sur place

Prix nets – taxes et service compris

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

La carte des boissons

APÉRITIFS

(avec alcool)

Leffe pression 25cl	4.00 €
Leffe pression 50cl	8.00 €
Hoegaarden pression 25cl	4.00 €
Hoegaarden pression 50cl	8.00 €
Panaché 25cl	4.00 €
Kir (cassis, pêche) 12cl	4.50 €
Martini (rouge ou blanc) 6cl	4.50 €
Ricard 2cl	4.50 €
Porto 6cl	4.50 €

SOFTS

(sans alcool)

Café, café noisette	2.50 €
Thé, Latte Macchiato	4.50 €
Capuccino, chocolat chaud*	3.50 €
Jus de fruit local 25cl, limonade	3.00 €
Sirop à l'eau	2.00 €
Orangina 25cl, Coca Cola 33cl	4.00 €
Thé / café glacé maison	4.00 €
Milkshake 25cl*	6.00 €

Fraise, chocolat, vanille, caramel, pistache, spéculoos, café

**Disponible au lait végétal*

Les cocktails

Mojito 18cl	10.00 €	Virgin Mojito (sans alcool)	8.00 €
Spritz 18cl	10.00 €	25cl Citron, menthe, sucre de canne, eau pétillante	
Gin tonic 18cl	10.00 €	Fleur de géranium (sans alcool)	8.00 €
London mule 18cl	10.00 €	25cl Sirop de fleur de géranium, jus de raisin, eau pétillante	

LES VINS

Vin au verre 10cl - ou pichet 50cl	5.00 € / 12.00 €
Blanc, Rouge, Rosé - Sud Ouest - IGP Côte du lot - Les vigneronns du Quercy	
Rouge - Sud Ouest - AOC Fronton - Château Bouissel - Rang Versant - 75 cl	22.00 €
Rosé - Sud Ouest - AOP Fronton - Château Bouissel - Emma - 75 cl	17.50 €
Blanc - Sud Ouest - AOC Fronton - Château Bouissel - Rang Versant - 75 cl	22.00 €

Prix nets – taxes et service compris

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



Le Bistrot de l'Orée du Bois


A PARTAGER

... ou pas ...

Planche à partager (petite) 15.00 €
Charcuteries, fromages de chez Xavier (MOF affineur), pain toasté

Planche à partager (grande) 24.00 €
Charcuteries, fromages de chez Xavier (MOF affineur), pain toasté

Croque Monsieur revisité 14.00 €
Pain de mie, jambon du Périgord et fromage de chez Xavier (MOF affineur)
(+ Supplément 3 € : huile de truffe et beurre truffé maison)


 **Club Fraicheur 14.00 €**
Pain de mie, fromage frais, pomme, aneth, salade, huile de noisette, oignon nouveau, concombre - servi avec une assiette de frites maison


 **Assiette de frites maison 4.00 €**
Portion XL 6,50 €

A DÉVORER

Simple, local, savoureux

Burger Signature 19.00 €
Steak d'effiloché de confit de canard (150g), tome au piment d'Espelette, salade, tomate, oignons frits et sauce Deluxe - servi avec une assiette de frites maison et salade

 **Poke Bowl 14.00 €**
Riz, edamame, sésame, cacahuète, brugnion, gingembre, radis, oignon et sauce soja
(+ Supplément 5 € : Tataki de thon)

 **Tomate Brunella 14.00 €**
Un esprit de "Mozzarella" locale produite à la ferme voisine, tomates d'ici, sorbet basilic et huile d'Olive Alexis Muñoz

Salade Quercynoise 18.00 €
Gésiers de canard, magret séché, rocamadour, salade, tomates cerises, noix, vinaigre de framboise

 Végétarien

MENU ENFANT

Fish & chips ou Aiguillettes de poulet panées ou Tomate Brunella - frites maison 12.00 €
2 boules de glace
1 sirop à l'eau



La carte des desserts et glaces

DESSERTS MAISON

Cheesecake Aux fruits frais et coulis de fruits	8.00 €	Tiramisu Au café	8.00 €
Gaufre au sucre Options : Chantilly +1€, Boule de glace +2€, Caramel beurre salé +1€	3.50	Gaufre au nutella Options : Chantilly +1€, Boule de glace +2€	4.50

GLACES DE NOTRE RÉGION*

Composez votre coupe glacée



1 boule 3.00€



2 boules 5.00€



3 boules 7.00€

**Glaces & sorbets fabriqués artisanalement dans le Lot-Et-Garonne par Benoit de la Lune, un des meilleurs artisans glacières du Sud Ouest de la France*

Choisissez vos toppings :

Crème chantilly, Nutella ou Caramel beurre salé (+1.00 € par topping)

Crèmes glacées

Vanille
Caramel
Café
Chocolat mild
Macaron pistache
Rhum raisin

Sorbets

Framboise
Citron
Mandarine
Mangue
Pêche abricots
Menthe fraîche

Créations Originales

Sorbet
Basilic & Huile d'olive
Fleur d'hibiscus
Yuzu
Crème glacée
Poivre Sichuan
Violette
Chocolat blanc, thé vert et zeste d'orange