

# Les Gourmandises

\*\*\*\*\*

## Apéritifs & Cocktails Alcoolisés

**Apéritif Maison « Marquise »** 4.50€  
*Triple sec, Pulco citron, sucre de Canne, Mousseux*

**Cocktails** 6€

**Téquila Sunrise**  
*Téquila, jus d'orange & grenadine*

**Américano**  
*Martini Rouge, Noilly Prat & Camparis*

**Blue Lagoon**  
*Vodka, Curaçao Bleu & jus de citron*

**Les Classiques** 2.90€

*Guignolet* Berger Blanc  
*Malibu* Suze  
*Pastis* Martini rouge ou blanc  
*Ricard* vins cuits  
*Kïr* : mûre, cassis, pêche

**Kïr royal** 7.50€  
**Coupe de champagne** 7€

**Whiskys**  
*Jack Daniels* 6€  
*Bourbon 8 ans d'âge* 6€  
*Clan Campbell* 5€  
*Glenfiddich* 6,50€

**Bières pression** : Pelfort blonde  
*25cl* 2.90€  
*50cl* 5€  
**Bières bouteille** 3€  
**Despérados** 4.00€

## Apéritifs & Cocktails Sans Alcool

**Cocktails** 4.50€  
*Florida*  
*Jus d'orange, ananas, abricot & grenadine*  
*Facette*  
*Jus d'orange, ananas, citron & sucre de Canne*

**Jus de fruits** 2.50€  
*Ananas, abricot, pomme, pamplemousse, tomate, ice-tea*

**Sodas** 2.50€  
*Schweppes, coca-cola, Perrier, Orangina*

**Eaux Minérales** 1/2L 3€  
*Vittel, San Pellegrino* 1L 4,50€

- **Thé** 2€  
- **Café** 1,50€

# Notre Carte

## Entrées

<i>Buffet d'Entrées</i>	10€
<i>Camembert rôti / insert caramel poivré &amp; sa salade verte</i>	10€
<i>Cassolette gésiers confits &amp; pommes poêlées façon crumble</i>	10€
<i>Gambas flambées au Whisky</i>	15€
<i>Médailillon de Foie Gras maison</i>	14€
<i>Salade Quercynoise (foie gras, gésiers, tomates, magret fumé, salade)</i>	15€

## Poissons

<i>Filet de Saumon sauce miel &amp; soja</i>	14€
<i>Poêlée de Saint Jacques</i>	15€
<i>Gambas flambées au Whisky</i>	15€

## Vian­des

<i>Carré d'agneau &amp; croûte de basilic</i>	16€
<i>Entrecôte 350g grillée</i>	21€
<i>Magret entier grillé (+3€ insert foie gras)</i>	18€
<i>Onglet de Bœuf grillé</i>	13€
<i>Croquettes de boudin noir &amp; compotée d'oignons</i>	13€
<i>Joue de porc confite à la Bière</i>	14€

Notre Carte

## Menu à 23,50€

Buffet d'Entrées

Ou

Camembert rôti / insert caramel poivré & sa salade verte

Ou

Cassolette gésiers confits & pommes poêlées façon crumble

\*\*\*\*

Onglet de Bœuf grillé

Ou

Joue de porc confite à la Bière

Ou

Croquettes de boudin noir & compotée d'oignons

Ou

Filet de Saumon sauce miel & soja

\*\*\*\*

Dessert au choix

## Menu à 29€

\*\*Au choix sur notre carte\*\*

Entrée au choix

&

Plat au choix

(Viande ou Poisson)

&

Dessert au choix

\*\*\*\*\*

 Entrée/Plat **ou** Plat/Dessert (+ café & vin) ... .. 11,50€

**Menu du jour 14€** : Buffet d'Entrées, Plats du jour, Desserts du jour  
(Le midi en semaine, hors WE & jours fériés) café, vin rouge ou rosé

**Plat du jour 9€** : hors boisson

**Menu Enfant 9€** : Buffet d'Entrées, Nuggets ou Steak, Desserts du jour  
Jusqu'à 12 ans

Nos Menus

## Desserts

<i>Assiette de fromages</i>	5€
<i>Tiramisu chocolat chaud &amp; Spéculos</i>	6€
<i>Crème brûlée</i>	6€
<i>Brioche façon pain perdu &amp; glace vanille</i>	6€
<i>Profiteroles au chocolat chaud</i>	6€
<i>Fondue de pommes aux amandes grillées &amp; glace vanille</i>	6€

*\*\* Nos Coupes Glacées :*

<i>Coupe colonel (glace citron &amp; vodka)</i>	6€
<i>Coupe antillaise (glace coco &amp; rhum)</i>	6€
<i>Coupe normande (glace pomme &amp; calvados)</i>	6€
<i>Coupe iceberg (glace menthe chocolat &amp; Get27)</i>	6€
<i>Pêche melba - Poire belle Hélène - Dame blanche</i>	
<i>Café liégeois - Chocolat liégeois</i>	5€
<i>Banana split</i>	6€
<i>Glaces ou sorbets (2 boules)</i>	3€
<i>Supplément chantilly ou coulis</i>	1€

## Digestifs 5€

<i>Get 27</i>	
<i>Grand Marnier (Cordon Rouge)</i>	
<i>Cointreau</i>	
<i>Marie Brizard</i>	
<i>Manzanna</i>	
<i>Calvados Père Magloire</i>	
<i>Eau de Vie Poire ou Prune</i>	
<i>Armagnac</i>	
<i>Cognac VSQP</i>	
<i>Baileys</i>	

<i>Flûte Champagne 10cl</i>	<i>*****</i>	7€
<i>Champagne Brut 75cl</i>	<i>*****</i>	42 €
<i>Mumm 75cl</i>	<i>*****</i>	50 €
<i>Méthode Gaillacoise 75cl</i>	<i>*****</i>	22 €

Prix net & service compris

# Nos Vins

## Blancs Secs

	37,5 cl	50 cl	75 cl
<u>Région Sud-Ouest</u>			
- AOC Jurançon sec .... Grain Sauvage	*	*	19 €
- AOC Gaillac Perlé .... Manoir de l'Emmeillé	12 €	*	17 €
<u>Région Alsace</u>			
- AOC Alsace .... Gewurztraminer Pierre Sparr	13 €	*	25 €

## Blancs Doux

<u>Région Bordeaux</u>			
- AOC Montbazillac .... Moulin de Bajac	*	*	21 €
<u>Région Sud - Ouest</u>			
- Vin de Pays			
Coteaux & Terrasses de Montauban .... Domaine de Montels	*	14,50€	18 €

## Rosés

<u>Région Sud-Ouest</u>			
- AOC Gaillac .... Château de Terrides	12 €	14,50€	16 €
- AOC Côtes du Frontonnais .... Château Belle Vue la Forêt	12 €	*	16 €
<u>Région de Provence</u>			
- AOC Côtes de Provence .... Château La Gordonne	12,50€	*	18 €

## Rouges

<u>Région Sud-Ouest</u>			
- AOC Gaillac .... Château de Terrides	12 €	14,50 €	16 €
- AOC Madiran .... Laougué	13 €	*	21 €
- Vin de Pays			
Coteaux & Terrasses de Montauban .... Domaine de Montels	10 €	13 €	15 €
<u>Région Languedoc-Roussillon</u>			
- AOC Corbières .... Domaine de Longueroche	10,50 €	*	17,50 €
- AOC St Chinian	*	*	21 €
<u>Région Bordeaux</u>			
- AOC Médoc .... Tour Pignac	*	*	40 €
- AOC Pessac-Léognan .... Château Carbonnieux	*	*	60 €
- AOC Côtes de Bourg .... Château Lamothe	13 €	*	21 €
<u>Région Val de Loire</u>			
- AOC St Nicolas de Bourgueil	13 €	*	21 €
<u>Région Côte du Rhône</u>			
- AOC Vaqueras .... Cuvée Prestige	14€	*	23 €
- AOC Gigondas .... Cuvée Prestige	*	*	28 €
<u>Région Bourgogne</u>			
- AOC Bourgogne .... Passetoutgrain	*	*	19 €

## Au Pichet ...

- Vin de Pays : Coteaux & Terrasses de Montauban	1/4L	1/2L	1L
Domaine de Montels Rouge ou Rosé	3 €	5 €	9 €