

Σ Allergènes Ξ

Vous trouverez dans cette carte la liste des allergènes présents dans chaque plat.
Reportez-vous aux lettres ci-dessous pour connaître la composition exacte de chaque plat :

You will find in this menu the list of allergens present in each dish.
Refer to the letters below for the exact composition of each dish:

- | | |
|--|---|
| A Gluten, Gluten | G Lait et dérivés, Milk and derivatives |
| B Crustacés et dérivés, Crustaceans and derivatives | H Fruits à coque, Nuts |
| C Œufs et ovoproduits, Eggs and egg products | I Céleri et dérivés, Celery and derivatives |
| D Poissons et produits à base de poissons, Fish and fish products | J Moutarde et dérivés, Mustard and derivatives |
| E Arachides, Peanuts | K Graines de sésame, Sesame seeds |
| F Soja et dérivés, Soy and derivatives | L Sulfites, sulfites |
| | M Lupin, Lupine |
| | N Mollusques, Shellfish |

Toutes nos sauces sont élaborées maison - All our sauces are homemade

Nos frites maison sont cuites à la graisse de bœuf - Our homemade french fries are cooked with beef grease

- LES ENTRÉES -

- ☺ ASSIETTE DE FRITES MAISON 5.00€
- ☺ VÉRITABLES ŒUFS MAYONNAISE MAISON Homemade mayonnaise eggs 6.00€
- SALADE DE CABÉCOU CHAUD SUR TOAST Salad of hot Cabécou on toast 6.50€
- ☺ TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE Rolled calve's head 8.00€
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE Plate of charcuterie 8.50€
Jambon Serrano, Pavé poivre, Rosette, Piquillos, sauce gribiche
Serrano ham, pepper steak, rosette, piquillos, sauce Gribiche
- ☺ CARPACCIO DE BŒUF VBF, FRITES MAISON OU SALADE VERTE 12.50€
Beef carpaccio, French fries or salad
- CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ À L'ANETH, SALADE VERTE 14.50€
Smoked salmon carpaccio with dill, salad
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET SON CHUTNEY D'OIGNONS 18.00€
Semi-cooked duck foie gras and its onion chutney

- LES SALADES -

- SALADE CÉSAR 12.00€
Salade, tomate, poulet, maïs, croutons, parmesan, œuf dur, sauce césar
Salad, tomato, chicken, corns, croutons, Parmesan, hard-boiled egg, cesar sauce
- SALADE PAYSANNE 12.00€
Salade, tomate, pomme de terre, lardons, œuf dur
Salad, tomato, potato, lardons, hard-boiled egg
- SALADE FRAICHEUR 12.90€
Salade, tomate, cœur d'artichaut, pamplemousse, concombre, maïs, boule de glace pamplemousse maison, asperges, œuf dur
Salad, tomato, artichoke heart, grapefruit, cucumber, corn, homemade grapefruit ice cream, asparagus, hard-boiled egg
- SALADE CAMPAGNARDE 12.90€
Salade, tomate, lardons, Camembert chaud sur toast, œuf dur
Salad, tomato, lardons, hot Camembert on toast, hard-boiled egg
- SALADE QUERCYNOISE 15.00€
Salade, tomate, magrets séchés, gésiers, Cabecou chaud sur toast, noix, œuf dur
Salad, tomato, dried steaklets of duck, gizzards, hot Cabecou on toast, walnut, hard-boiled egg
- SALADE TERROIR 17.50€
Salade, tomate, magrets-séchés, gésiers, foie gras de canard mi-cuit, Cabecou chaud sur toast, noix, œuf dur
Salad, tomato, dried steaklets of duck, gizzards, semi-cooked duck foie gras, hot Cabecou on toast, walnut, hard-boiled egg

- LES OMELETTES -

Servies avec salade - Served with salad

- OMELETTE AU JAMBON Ham's omelet 9.80€
- OMELETTE AU FROMAGE Cheese's omelet 9.80€
- OMELETTE MIXTE Jambon, fromage - Ham and cheese omelet 10.00€
- OMELETTE AUX CÈPES Ceps's omelet 16.00€
- ☺ SUPPLÉMENT FRITES MAISON Homemade fries supplement 3,50€



RESTAURANT · BAR/CAFÉ
GLACES ARTISANALES MAISON

-Place du Balat - 46330 Saint-Cirq-Lapopie

TÉL. 05 65 30 29 04
EMAIL : LOUBOLAT46@GMAIL.COM
WWW.LOUBOLAT.FR

Partagez votre moment sur

- MENU 23.50€ -

- SALADE VILLAGEOISE 12.00€
Salade, gésiers, magrets Salad, gizzards, steaklets of duck
- ☺ OU SALADE DE CABÉCOU 12.00€
CHAUD SUR TOAST Salad of hot Cabécou on toast
- ☺ OU SALADE DE SAUMON FUMÉ 12.00€
Saumon, surimi, cœur de palmier
Smoked salmon, surimi, palm heart
- ☺ OU TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE 8.00€
Rolled calve's head
- ☺ CUISSE DE CANARD CONFITE 12.00€
Frites et purée de carottes maison
Homemade french fries and mashed carrots
- ☺ OU COQ AU VIN DE CAHORS AOP 12.00€
Servi avec pommes de terre
Chicken cooked in redwine sauce with steamed potatoes
- ☺ OU FILET OU DOS DE POISSON (SELON ARRIVAGE) SAUCE CIBOULETTE Riz et purée de carottes maison 12.00€
Filet or piece of sea bass chives sauce
Rice and homemade mashed carrots
- ☺ OU GALETTE AU CHOIX Choose a pancake in the menu
- ☺ 2 BOULES DE GLACE PARFUM AU CHOIX 2.00€
2 scoops of ice cream - Flavors in choices
- ☺ OU DESSERT À LA CARTE (TOURNEZ SVP) 2.00€
Supplément 2 € pour coupes glacées, Gourmandises et Crêpes sucrées
Price supplement : 2 € for ice cream sundaes, "gourmandises" and sweet crepes

- MENU 29.90€ -

- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ET SON CHUTNEY D'OIGNONS 12.00€
Semi-cooked duck foie gras and its onions chutney
- ☺ OU CARPACCIO DE BŒUF VBF, OU DE SAUMON FUMÉ À L'ANETH, ET SALADE 12.00€
Beef carpaccio or Smoked salmon with dill carpaccio, salad
- ☺ OU SALADE DU TERROIR 12.00€
Salade, gésiers, magrets, Cabécou chaud, foie gras de canard mi-cuit maison
Salad, gizzards, steaklets of duck, hot Cabecou, housemade semi-cooked duck foie gras
- ☺ OU ENTRÉE DU MENU À 23,50€
- ☺ DEMI MAGRET DE CANARD 12.00€
Frites et purée de carottes maison
Half duck breast - Homemade french fries and mashed carrots
- ☺ OU TATAKI DE THON 12.00€
Frites et purée de carottes maison
Tuna Tataki - Homemade french fries and mashed carrots
- ☺ OU OMELETTE AUX CÈPES, SALADE 12.00€
Ceps's omelet, salad
- ☺ OU PLAT DU MENU À 23,50€
- DESSERT À LA CARTE (TOURNEZ SVP) 2.00€
Dessert from the menu

☺ FAIT MAISON
Homemade

TOURNEZ SVP POUR
DESSERTS DES MENUS

- LES SUGGESTIONS -

- ANDOUILLETTE SAUCE BARBECUE Frites & purée de carottes maison 16.00€
Andouillette with barbecue sauce - Homemade french fries and mashed carrots
- OMELETTE AUX CÈPES Servie avec salade Ceps's omelet - Served with salad 16.00€
- COQ AU VIN DE CAHORS AOP Servi avec pommes de terre 16.50€
Chicken cooked in redwine sauce with steamed potatoes
- CAMEMBERT RÔTI FRITES MAISON ET CHARCUTERIE 16.50€
Roasted camembert cheese, Homemade French fries and Delicatessen
- BURGER CLASSIC 16.50€
Pain burger, steak de bœuf, cheddar, oignons confits, bacon, sauce barbecue, frites maison, salade verte
Burger bread, beef steak, cheddar, pickled onions, bacon, barbecue sauce, homemade french fries, salad
- TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE Pommes de terre vapeur, salade 16.80€
Rolled calve's head, steamed potatoes, salad
- CUISSE DE CANARD CONFITE Frites & purée de carottes maison 17.00€
Crystallized duck leg - Homemade french fries and mashed carrots
- FILET OU DOS DE POISSON (SELON ARRIVAGE) SAUCE CIBOULETTE Riz & purée de carottes maison 18.00€
Filet or piece of sea bass chives sauce - Rice and homemade mashed carrots
- TATAKI DE THON Frites & purée de carottes maison 21.00€
Tuna tataki, homemade french fries and mashed carrots
- PÂTES FRAÎCHES AU FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ Fresh pasta with fried duck Foie gras 23.00€
- ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ Frites & purée de carottes maison 23.00€
Cutlet of Fried foie gras - Homemade french fries and mashed carrots
- MAGRET DE CANARD ENTIER Frites & purée de carottes maison 23.00€
Whole duck breast - Homemade french fries and mashed carrots
- ENTRECÔTE MATURÉE 300G BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL Frites & purée de carottes maison 24.00€
300g matured entrecote with maître d'hôtel butter - Homemade french fries and mashed carrots
- MAGRET DE CANARD ENTIER AU FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ 28.00€
Frites & purée de carottes maison Whole duck breast in the Fried foies gras - Homemade french fries and mashed carrots

- LES PÂTES FRAÎCHES -

- PÂTES BOLOGNAISE 10.00€
Viande de bœuf, tomate, carottes, oignons Fresh pasta beef, tomato, carrots, onions
- PÂTES CARBONARA 11.00€
Lardons, crème fraîche, œuf Fresh pasta, lardon, fresh cream, egg
- PÂTES AU SAUMON FUMÉ 12.00€
Saumon fumé, sauce ciboulette Fresh pasta, smoked salmon, chive sauce
- PÂTES AU FOIE GRAS POÊLÉ Fresh pasta with pan-fried foie gras 23.00€

- LES ASSIETTES -

- ASSIETTE DU FROMAGER 14.90€
Salade, tomate, fromages toastés (Cabécou, Bleu d'Auvergne, Cantal entre-deux, Camembert), pain grillé, confiture de cerise noire, œuf
Salad, tomato, toasted cheeses (Cabécou, Blue cheese from Auvergne, Cantal, Camembert cheese), toast, jam of black cherry, egg
- ASSIETTE CATALANE 16.00€
Salade, poivrons et courgettes marinés, tomates séchées, anchois, pain grillé, œuf dur
Salad, marinated peppers and zucchinis, dried tomatoes, anchovy, toast, hard egg
- ASSIETTE QUERCYNOISE 19.50€
Salade, tomate, magrets séchés de canard, gésiers, manchons de canard, Cabécou chaud sur toast, œuf dur, frites maison
Salad, tomato, dried steaklets of duck, gizzards, duck sleeves, hot Cabécou on toast, hard egg, homemade French fries
- ASSIETTE LOTOISE 25.00€
Salade, tomate, Foie Gras de canard mi-cuit, magrets séchés de canard, Foie Gras de canard poêlé, chutney d'oignon, œuf dur, Cabécou chaud sur toast
Salad, tomato, pan-fried duck foie gras, dried steaklets of duck, semi-cooked duck foie gras, onions chutney, hard egg, hot Cabécou on toast
- ASSIETTE LOU BOLAT 28.50€
Salade, gésiers, magrets séchés de canard, tomates, noix, œuf dur, Cabécou chaud sur toast, manchons de canard, frites maison, Foie gras de canard mi-cuit, foie gras de canard poêlé
Salad, gizzards, dried steaklets of duck, tomato, nuts, hard egg, hot Cabécou on toast, duck sleeves, homemade French fries, semi-cooked duck foie gras, pan-fried duck foie gras

- SUPPLÉMENT FRITES MAISON Homemade fries supplement 3,50€
- SUPPLÉMENT FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT Semi-cooked duck foie gras supplement 6,50€

- LES GAULETTES -

Servies avec salade - Served with salad

- JAMBON-FROMAGE Crème fraîche, Jambon, fromage 9.90€
Fresh cream, Ham, cheese
- LARDONS-FROMAGE Crème fraîche, Lardon, fromage 9.90€
Fresh cream, Lardon, cheese
- COMPLÈTE JAMBON Jambon, fromage, oignons, crème fraîche, champignons 10.00€
Ham, cheese, onions, fresh cream, mushrooms
- FORESTIÈRE Lardon, fromage, oignons, crème fraîche, champignons 10.00€
Lardon, cheese, onions, fresh cream, mushrooms
- 4 FROMAGES Crème fraîche, Chèvre, Bleu, Cantal, fromage 10.00€
Fresh cream, Goat chesse, Blue, Cantal, cheese
- PAYSANNE Crème fraîche, Pomme de terre, lardon, fromage 10.80€
Fresh cream, Potato, lardon, cheese
- QUERCYNOISE 11.00€
Manchons de canard, magrets séchés, chèvre, fromage, sauce périgourdine
Duck sleeves, dried steaklets of duck, goat cheese, cheese, Perigord sauce
- SAUMON Crème fraîche, saumon fumé, oignons, fromage, aneth 11.90€
Fresh cream, smoked salmon, onions, cheese, dill
- BURGER Bœuf haché, cheddar, oignons, fromage, sauce barbecue 12.00€
Ground beef, cheddar cheese, onions, cheese, barbecue sauce
- SAVOYARDE Crème fraîche, pomme de terre, lardons, oignons, Reblochon, fromage 12.50€
Fresh cream, potato, lardons, onions, Reblochon, cheese

- SUPPLÉMENT FRITES MAISON Homemade fries supplement 3,50€
- SUPPLÉMENT ŒUF Egg supplement 0,50€

TOURNEZ SVP POUR BOISSONS ET DESSERTS

