

# Les Entrées

|   |            |
|---|------------|
| 🍴 ASSIETTE DE FRITES  | 5.00€      |
| 🍴 VÉRITABLES ŒUFS MAYONNAISE <small>Homemade mayonnaise eggs</small>  | 🍴 6.50€    |
| SALADE DE ROCAMADOUR AOP BIO CHAUD SUR TOAST  | 🍴🍴🍴🍴 6.50€ |
| <small>Salad of hot Rocamadour AOP BIO on toast</small>   |            |
| TERRINE DE CAMPAGNE <small>Country terrine</small>  | 🍴 8.00€    |
| 🍴 TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE <small>Rolled calve's head</small>  | 🍴 9.00€    |
| ASSIETTE DE CHARCUTERIE   | 🍴🍴 12.50€  |
| <small>Jambon Serrano, Pavé poivre, Rosette, Guindillas, sauce gribiche<br/>Plate of charcuterie Serrano ham, pepper steak, rosette, guindillas, sauce Gribiche</small> |            |
| 🍴 CARPACCIO DE BŒUF VBF <small>Marinade basilic, parmesan, salade</small>   | 🍴🍴🍴 12.80€ |
| <small>Beef carpaccio, basil marinade, parmesan, salad</small>  |            |
| CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ <small>Marinade à l'aneth, salade</small>  | 🍴🍴🍴 14.80€ |
| <small>Smoked salmon carpaccio, dill marinade, salad</small>  |            |
| 🍴 FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT et son chutney d'oignons  | 🍴🍴 18.00€  |
| <small>Homemade semi-cooked duck foie gras and its onion chutney</small>  |            |

# Les Salades

|   |             |
|---|-------------|
| SALADE CÉSAR  | 🍴🍴🍴 15.00€  |
| <small>Salade, tomate, poulet pané, maïs, croutons, parmesan, œuf dur, sauce césar<br/>Salad, tomato, fried chicken, corns, croutons, Parmesan, hard-boiled egg, cesar sauce</small>  |             |
| 🍴 POKE BOWL VÉGÉTARIEN  | 🍴🍴🍴 17.00€  |
| <small>Riz à sushi, mangue, grenade, champignons de Paris, pois gourmands, radis, graines de sésame, concombre, chou rouge, sauce soja salée<br/>Sushi rice, mango, pomegranate, button mushrooms, snow peas, radish, sesame seeds, cucumber, red cabbage, salted soy sauce</small>                   |             |
| <small>Supplément filet de poulet <i>Chicken fillet supplement</i> ..... 5.00€<br/>Supplément tatakï de thon <i>Tuna tatakï supplement</i> ..... 6.50€</small>  |             |
| SALADE QUERCYNOISE  | 🍴🍴🍴🍴 17.00€ |
| <small>Salade, tomate, magrets de canard fumés, gésiers, Rocamadour AOP BIO chaud sur toast, noix, œuf dur - <i>Salad, tomato, smoked duck breast, gizzards, hot Rocamadour AOP BIO on toast, walnut, hard-boiled egg</i></small>   |             |
| SALADE ESTIVALE (selon saison)  | 🍴 17.50€    |
| <small>Burrata, tomates marinées, melon, jambon Serrano, roquette, marinade basilic, vinaigre balsamique<br/>Burrata, marinated tomatoes, melon, Serrano ham, arugula, basil marinade, balsamic vinegar</small>   |             |
| SALADE TERROIR  | 🍴🍴🍴🍴 19.00€ |
| <small>Salade, tomate, magrets de canard fumés, gésiers, foie gras de canard mi-cuit maison, Rocamadour AOP BIO chaud sur toast, noix, œuf dur<br/>Salad, tomato, smoked duck breast, gizzards, homemade semi-cooked duck foie gras, hot Rocamadour AOP BIO on toast, walnut, hard-boiled egg</small> |             |

# Les Assiettes

|  |             |
|--|-------------|
| ASSIETTE DU FROMAGER   | 🍴🍴🍴🍴 17.50€ |
| <small>Salade, tomate, fromages toastés (Rocamadour AOP BIO, Bleu d'Auvergne, Cantal entre-deux, Camembert), pain grillé, confiture de cerise, œuf<br/>Salad, tomato, toasted cheeses (Rocamadour AOP BIO, Blue cheese from Auvergne, Cantal, Camembert cheese), toast, cherry jam, egg</small>  |             |
| ASSIETTE QUERCYNOISE   | 🍴🍴🍴🍴 19.80€ |
| <small>Salade, tomate, magrets fumés de canard, gésiers, manchons de canard, Rocamadour AOP BIO chaud sur toast, œuf dur, frites maison<br/>Salad, tomato, smoked duck breast, gizzards, duck sleeves, hot Rocamadour AOP BIO on toast, hard egg, walnut, homemade French fries</small>  |             |
| ASSIETTE LOTOISE   | 🍴🍴🍴🍴 26.50€ |
| <small>Salade, tomate, foie gras de canard mi-cuit maison, foie gras de canard poêlé, magrets fumés de canard, chutney d'oignon, œuf dur, Rocamadour AOP BIO chaud sur toast<br/>Salad, tomato, homemade semi-cooked duck foie gras, semi-cooked duck foie gras, smoked duck breast, onions chutney, hard egg, hot Rocamadour AOP BIO on toast</small>   |             |
| ASSIETTE LOU BOLAT   | 🍴🍴🍴🍴 28.90€ |
| <small>Salade, gésiers, magrets fumés de canard, tomates, noix, œuf dur, Rocamadour AOP BIO chaud sur toast, manchons de canard, frites maison, foie gras de canard mi-cuit maison, foie gras de canard poêlé, chutney d'oignon<br/>Salad, gizzards, smoked duck breast, tomato, nuts, hard egg, hot Rocamadour AOP BIO on toast, duck sleeves, homemade French fries, homemade semi-cooked duck foie gras, pan-fried duck foie gras, onions chutney</small> |             |
| 🍴 Supplément Frites maison <i>Homemade fries supplement</i>  | 3.60€       |
| 🍴 Supplément Foie gras de canard Mi-cuit ou poêlé maison   | 8.00€       |
| <small>Homemade semi-cooked or pan-fried duck foie gras supplement</small>   |             |

# LOU BOLAT RESTAURANT

CAFÉ & GLACES ARTISANALES MAISON

Partagez votre moment sur    

## Menu 23.90€

|  |      |
|--|------|
| TERRINE DE CAMPAGNE  | 🍴🍴   |
| <small>Country terrine</small>   |      |
| OU SALADE VILLAGEOISE  | 🍴🍴   |
| <small>Salade, gésiers, magrets fumés, œuf dur<br/>Salad, gizzards, smoked duck breast, hard egg</small> |      |
| OU SALADE DE ROCAMADOUR AOP BIO CHAUD SUR TOAST  | 🍴🍴🍴🍴 |
| <small>Salad of hot Rocamadour AOP BIO on toast</small>  |      |
| OU DUO DE TATAKI DE THON & DE SAUMON FUMÉ ET SON GUACAMOLE   | 🍴🍴🍴  |
| <small>Tuna &amp; salmon tatakï duo and guacamole</small>  |      |
| 🍴 OU TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE   | 🍴🍴   |
| <small>Rolled calve's head</small>   |      |

|   |       |
|---|-------|
| 🍴 CUISSE DE CANARD CONFITE  | 🍴🍴🍴🍴  |
| <small>Frites et purée de butternut maison<br/>Homemade french fries and butternut puree</small>  |       |
| 🍴 OU COQ AU VIN DE CAHORS AOP   | 🍴🍴🍴🍴🍴 |
| <small>Servi avec pommes de terre vapeur<br/>Chicken cooked in redwine sauce with steamed potatoes</small>  |       |
| 🍴 OU GALETTE AU CHOIX   |       |
| <small>Choose a pancake in the menu</small>   |       |
| 🍴 OU STEACK DE THON   | 🍴🍴🍴🍴  |
| <small>Tuna steack<br/>Frites et purée de butternut maison, graines de sésame<br/>Homemade french fries and butternut puree, sesame seeds</small> |       |

|  |  |
|--|--|
| 🍴 2 BOULES DE GLACE parfum au choix  |  |
| <small>2 scoops of ice cream - Flavors in choices</small>  |  |
| OU DESSERT À LA CARTE (tournez svp) ▶  |  |
| <small>Supplément 2,50€ pour coupes glacées, Gourmandises et Crêpes sucrées<br/>Price supplement : 2,50 € for ice cream sundaes, "gourmandises" and sweet crepes</small> |  |

# Les Pâtes Fraîches

Maison *Homemade*

|   |            |
|---|------------|
| LINGUINES BOLOGNAISE  | 🍴🍴 12.00€  |
| <small>Viande de boeuf, tomate, carottes, oignons<br/>Homemade fresh linguini beef, tomato, carrots, onions</small> |            |
| LINGUINES CARBONARA   | 🍴🍴 12.80€  |
| <small>Lardons, crème fraîche, œuf<br/>Homemade fresh linguini, lardon, fresh cream, egg</small>                    |            |
| LINGUINES AU SAUMON FUMÉ  | 🍴🍴🍴 16.00€ |
| <small>Saumon fumé, sauce ciboulette<br/>Homemade fresh linguini, smoked salmon, chive sauce</small>                |            |
| LINGUINES AU FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ  | 🍴🍴🍴 26.00€ |
| <small>Homemade fresh linguini with fried duck foie gras</small>  |            |
| 🍴 LASAGNES VÉGÉTARIENNES  | 🍴🍴🍴 14.00€ |
| <small>Servies avec salade - Veggie lasagna - Served with salad</small>   |            |

# fait maison

Homemade

PRIX SERVICE COMPRIS *Prices service included*  
FRITES MAISON CUITES À LA GRAISSE DE BŒUF  
Homemade french fries cooked with beef grease

Place du Balat - 46330 Saint-Cirq Lapopie  
05 65 30 29 04 - loubolat46@gmail.com  
www.loubolat.fr

## Allergènes

Reportez-vous aux lettres ci-dessous pour connaître la composition exacte de chaque plat.  
*Refer to the letters below for the exact composition of each dish:*

- 🍴 Gluten, *Gluten*
- 🍴 Crustacés et dérivés, *Crustaceans and derivatives*
- 🍴 Œufs et ovoproduits, *Eggs and egg products*
- 🍴 Poissons et produits à base de poissons, *Fish and fish products*
- 🍴 Arachides, Peanuts
- 🍴 Soja et dérivés, *Soy and derivatives*
- 🍴 Lait et dérivés, *Milk and derivatives*
- 🍴 Fruits à coque, *Nuts*
- 🍴 Céleri et dérivés, *Celery and derivatives*
- 🍴 Moutarde et dérivés, *Mustard and derivatives*
- 🍴 Graines de sésame, *Sesame seeds*
- 🍴 Sulfites, *Sulfites*
- 🍴 Lupin, *Lupine*
- 🍴 Mollusques, *Shellfish*

## Menu 29.90€

|  |       |
|--|-------|
| 🍴 FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT  | 🍴🍴🍴   |
| <small>et son chutney d'oignons<br/>Homemade semi-cooked duck foie gras and its onions chutney</small>   |       |
| 🍴 OU CARPACCIO DE BŒUF VBF   | 🍴🍴🍴🍴  |
| <small>Marinade basilic, parmesan, salade<br/>Beef carpaccio, basil marinade, parmesan, salad</small>  |       |
| OU CARPACCIO SAUMON FUMÉ   | 🍴🍴🍴🍴  |
| <small>Marinade à l'aneth, salade<br/>Smoked salmon carpaccio, dill marinade, salad</small>  |       |
| OU SALADE DU TERROIR   | 🍴🍴🍴🍴🍴 |
| <small>Salade, gésiers, magrets de canard fumés, foie gras de canard mi-cuit maison, œuf dur<br/>Salad, gizzards, smoked duck breast, housemade semi-cooked duck foie gras, hard egg</small> |       |
| OU ENTRÉE DU MENU À 23.90€   |       |
| 🍴 DEMI MAGRET DE CANARD  | 🍴🍴🍴   |
| <small>Frites et purée de butternut maison<br/>Half duck breast - Homemade french fries and butternut puree</small>  |       |
| 🍴 OU TATAKI DE THON  | 🍴🍴🍴🍴  |
| <small>Frites et purée de butternut maison, graines de sésame<br/>Tuna Tatakï - Homemade french fries and butternut puree, sesame seeds</small>  |       |
| 🍴 OU OMELETTE AUX CÈPES  | 🍴🍴🍴   |
| <small>Servie avec salade <i>Ceps's omelet, salad</i></small>  |       |
| 🍴 OU CASSOLET  | 🍴     |
| <small>Cassoulet</small>   |       |
| OU PLAT DU MENU À 23.90€   |       |

TOUS LES DESSERTS DE LA CARTE (tournez svp) ▶  
*All desserts on the menu*

# Les Omelettes

Fait Maison *Homemade*

Servies avec salade *Served with salad*

|   |                              |            |
|---|------------------------------|------------|
| OMELETTE AU JAMBON  | <small>Ham's omelet</small>  | 🍴🍴 10.00€  |
| OMELETTE AU FROMAGE   |                              | 🍴🍴 10.00€  |
| <small>Emmental, mozzarella - Cheese's omelet (Emmental, mozzarella)</small>        |                              |            |
| OMELETTE MIXTE  |                              | 🍴🍴🍴 12.00€ |
| <small>Jambon, emmental, mozzarella<br/>Ham, emmental and mozzarella omelet</small> |                              |            |
| OMELETTE AUX CÈPES  | <small>Ceps's omelet</small> | 🍴🍴 16.50€  |
| 🍴 Supplément Frites maison <i>Homemade fries supplement</i>                         |                              | 3.60€      |

# Les Suggestions

|  |  |       |
|--|--|-------|
| ANDOUILLETTE   | 🍴🍴🍴 16.80€   |       |
| <small>Frites &amp; purée de butternut maison, sauce barbecue<br/>Andouillette - homemade french fries and butternut puree, barbecue sauce</small>   |  |       |
| OMELETTE AUX CÈPES   | 🍴🍴 16.50€  |       |
| <small>Servie avec salade<br/>Ceps's omelet - served with salad</small>  |  |       |
| COQ AU VIN DE CAHORS AOP   | 🍴🍴🍴🍴 16.80€  |       |
| <small>Servi avec pommes de terre vapeur<br/>Chicken cooked in redwine sauce with steamed potatoes</small>   |  |       |
| BURGER CLASSIC   | 🍴🍴🍴🍴 16.80€  |       |
| <small>Pain burger, steack de bœuf haché, cheddar, oignons confits, bacon, sauce barbecue, frites maison, salade<br/>Burger bread, ground beef steak, cheddar, pickled onions, bacon, barbecue sauce, homemade french fries, salad</small> |  |       |
| TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE  | 🍴🍴 16.90€  |       |
| <small>Pommes de terre vapeur, salade<br/>Rolled calve's head - steamed potatoes, salad</small>  |  |       |
| CUISSE DE CANARD CONFITE   | 🍴🍴🍴 17.80€   |       |
| <small>Frites &amp; purée de butternut maison<br/>Crystallized duck leg - homemade french fries and butternut puree</small>  |  |       |
| CAMEMBERT RÔTI   | 🍴🍴🍴 18.00€   |       |
| <small>Frites maison et charcuterie, salade<br/>Roasted Camembert cheese - homemade French fries and delicatessen, salad</small>   |  |       |
| CASSOLET   | 🍴 18.00€   |       |
| <small>Cassoulet</small>   |  |       |
| TATAKI DE THON   | 🍴🍴🍴🍴 21.00€  |       |
| <small>Frites &amp; purée de butternut maison, graines de sésame<br/>Tuna tatakï - homemade french fries and butternut puree, sesame seeds</small>   |  |       |
| STEACK DE THON   | 🍴🍴🍴🍴 22.00€  |       |
| <small>Frites &amp; purée de butternut maison, graines de sésame<br/>Tuna steack - homemade french fries and butternut puree, sesame seeds</small>   |  |       |
| MAGRET DE CANARD ENTIER  | 🍴🍴🍴 24.00€   |       |
| <small>Frites &amp; purée de butternut maison<br/>Whole duck breast - homemade french fries and butternut puree</small>  |  |       |
| LINGUINES AU FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ   | 🍴🍴🍴 26.00€   |       |
| <small>Homemade fresh linguini with fried duck foie gras</small>   |  |       |
| ENTRECÔTE +/- 350g   | 🍴🍴 26.50€  |       |
| <small>Frites maison, salade, beurre Maître d'Hôtel<br/>+/- 350g entrecote - homemade french fries, salad, Maître d'Hôtel butter</small>   |  |       |
| ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ  | 🍴🍴🍴 28.00€   |       |
| <small>Frites &amp; purée de butternut maison<br/>Cutlet of fried foie gras - homemade french fries and butternut puree</small>  |  |       |
| MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ  | 🍴🍴🍴 29.00€   |       |
| <small>Frites &amp; purée de butternut maison<br/>Whole duck breast in the fried foies gras - Homemade french fries and butternut puree</small>  |  |       |
| CÔTE DE BŒUF +/- 800g  | 🍴🍴 49.00€  |       |
| <small>Frites maison, salade, beurre Maître d'Hôtel<br/>+/- 800g rib of beef - homemade french fries, salad, Maître d'Hôtel butter</small>   |  |       |
| Supplément sauce bleu, poivre, échalottes  | <small>Blue sauce, pepper, shallots supplement</small> | 2.50€ |
| Supplément os à moelle   | <small>Marrow bone supplement</small>                  | 5.00€ |

# Les Galettes

Servies avec salade *Served with salad*

|   |  |             |
|---|--|-------------|
| JAMBON-FROMAGE  | <small>Crème fraîche, Jambon, fromage</small>                        | 🍴🍴🍴 10.00€  |
| <small>Fresh cream, Ham, cheese</small>   |  |             |
| COMPLÈTE JAMBON   |  | 🍴🍴🍴 12.00€  |
| <small>Jambon, oignons, crème fraîche, champignons, fromage<br/>Ham, onions, fresh cream, mushrooms, cheese</small>   |  |             |
| FORESTIÈRE  | <small>Lardons, oignons, crème fraîche, champignons, fromage</small> | 🍴🍴🍴 12.00€  |
| <small>Lardon, onions, fresh cream, mushrooms, cheese</small>   |  |             |
| 4 FROMAGES  | <small>Crème fraîche, Chèvre, Bleu, Cantal, fromage</small>          | 🍴🍴🍴 12.00€  |
| <small>Fresh cream, Goat chesse, Blue, Cantal, cheese</small>   |  |             |
| PAYSANNE  | <small>Crème fraîche, Pomme de terre, lardon, fromage</small>        | 🍴🍴🍴 12.00€  |
| <small>Fresh cream, Potato, lardon, cheese</small>  |  |             |
| QUERCYNOISE   |  | 🍴🍴🍴🍴 12.50€ |
| <small>Manchons de canard, magrets de canard fumés, chèvre, sauce terroir, fromage<br/>Duck sleeves, smoked duck breast, goat cheese, local sauce, cheese</small> |  |             |
| SAUMON  | <small>Crème fraîche, saumon fumé, oignons, aneth, fromage</small>   | 🍴🍴🍴🍴 12.90€ |
| <small>Fresh cream, smoked salmon, onions, dill, cheese</small>   |  |             |
| SAVOYARDE   |  | 🍴🍴🍴 12.90€  |
| <small>Crème fraîche, pomme de terre, lardons, oignons, Reblochon, fromage<br/>Fresh cream, potato, lardons, onions, Reblochon, cheese</small>                    |  |             |
| 🍴 Supplément frites maison <i>Homemade fries supplement</i>   |  | 3.60€       |
| Supplément œuf <i>Egg supplement</i>  |  | 0.80€       |

Boissons & Desserts



# Les Apéritifs et Cocktails

## Les apéritifs

|  |       |
|--|-------|
| <b>FÉNELON APÉRITIF RÉGIONAL</b> 8cl. <small>Vin de Cahors, crème de cassis, eau de vie de noix<br/>Wine of Cahors, cream of blackcurrant, Walnussbrand</small>      | 4.50€ |
| <b>ANIS</b> 2cl. Ricard, Pastis, Berger  | 3.60€ |
| <b>VINS CUITS</b> 8cl. <small>Martini Blanc ou Rouge, Muscat, Porto Blanc ou Rouge, Suze, Gentiane</small>   | 3.60€ |
| <b>KIR</b> 8cl. Cassis, mûre, framboise, pêche, pamplemousse, fraise des bois <small>Blackcurrant, blackberry, raspberry, peach, grapefruit, wild strawberry</small> | 3.70€ |
| <b>ALCOOLS</b> 4cl. Wiskey, Rhum, Vodka, Campari, Tequila...   | 6.50€ |

## Les cocktails alcoolisés

|   |       |
|---|-------|
| <b>SANGRIA MAISON</b> <small>Verre</small> 3.50€ <small>Pichet 50cl.</small> 7.50€  |       |
| <b>LE LOU BOLAT</b> 2ocl. Téquila, Cointreau, jus d'ananas, grenadine <small>Tequila, Cointreau, pineapple juice, grenadian</small>                 | 7.80€ |
| <b>MOJITO</b> 2ocl. Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, limonade <small>White rum, lime, fresh mint, brown sugar, lemonade</small> | 7.80€ |
| <b>COCONUTS</b> 2ocl. Malibu, ananas, grenadine <small>Malibu, pineapple, grenadian</small>   | 7.80€ |
| <b>PUNCH</b> 2ocl. Rhum blanc, rhum brun, jus d'orange <small>White rum, brown rum, orange juice</small>  | 7.80€ |
| <b>SPRITZ</b> 2ocl. Apérol, Prosecco, Perrier   | 7.90€ |
| <b>AMÉRICANO MAISON</b> 2ocl. Martini blanc, Martini rouge, Gin, Campari <small>White Martini, red Martini, Gin, Campari</small>                    | 8.90€ |
| <b>IRISH COFFEE</b> 15cl. Wiskey, café, crème chantilly <small>Whiskey, coffee, whipped cream</small>   | 7.90€ |
| <b>FRENCH COFFEE</b> 15cl. Cognac, café, crème chantilly <small>Cognac, coffee, whipped cream</small>   | 7.90€ |

## Les cocktails sans alcool

|   |       |
|---|-------|
| <b>FLORIDA</b> 2ocl. Jus d'orange, citron, grenadine <small>Orange juice, lemon, grenadian</small>                                  | 5.80€ |
| <b>AFTERGLOW</b> 2ocl. Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine <small>Orange juice, pineapple juice, grenadian</small>                | 5.80€ |
| <b>VIRGIN MOJITO</b> 2ocl. Citron vert, menthe fraîche, sucre roux, limonade <small>Lime, fresh mint, brown sugar, lemonade</small> | 5.80€ |

# Les Vins

## Les Vins Rouges

| CAHORS   | 12.5cl | 37.5cl | 50cl   | 75cl   |
|--|--------|--------|--------|--------|
| <b>CUVÉE DE LA MAISON</b> Château Laur         | 3.80€  | 16.00€ | 19.00€ | 19.00€ |
| <b>CHÂTEAU DE ROUFFIAC</b>                     | 3.90€  |        | 23.00€ | 23.00€ |
| <b>DOMAINE ICHARD</b> Vin Biologique           | 4.80€  | 18.00€ | 23.00€ | 23.00€ |
| <b>SEIGNEUR DE GREZETTE ADP</b>                | 4.90€  |        | 23.00€ | 23.00€ |
| <b>CLOS LA COUTALE (AOP)</b>                   |        | 13.80€ | 23.00€ | 23.00€ |
| <b>PRIEURÉ DE CÉNAC</b>                        |        | 14.50€ | 24.00€ | 24.00€ |
| <b>CHÂTEAU PINÉRAIE</b> Cuvée Tradition        |        |        | 24.00€ | 24.00€ |
| <b>CHÂTEAU EUGÉNIE</b> Cuvée Pierre Legrand    |        |        | 26.50€ | 26.50€ |
| <b>PETIT CLOS JEAN LUC BALDÈS</b>              | 5.60€  |        | 28.00€ | 28.00€ |
| <b>CHÂTEAU PLAT FAISANT</b> Cuvée de l'Ancêtre |        |        | 29.00€ | 29.00€ |

## Autres Provenances

|   |        |
|---|--------|
| <b>CÔTEAUX DU QUERCY (AOP)</b> Moulin de Canterone      | 17.00€ |
| <b>GAILLAC</b> Croix des Marchands                      | 19.00€ |
| <b>PIC SAINT-LOUP</b> Domaine des Rocs - Vin Biologique | 35.00€ |
| <b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> Clos de l'Oratoire           | 65.00€ |
| <b>CÔTE ROTIE</b> Maison Ogier                          | 69.00€ |

## Les Vins Rosés

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>CÔTEAUX DU QUERCY (AOP)</b> Moulin de Canterone       | 17.00€              |
| <b>CUVÉE MAISON</b> Côte du Lot                          | 3.60€ 15.00€ 19.00€ |
| <b>GAILLAC</b> Croix des Marchands                       | 16.50€ 19.00€       |
| <b>CÔTES DE PROVENCE</b> Esprit Gassier - Vin Biologique | 25.00€              |

## Les Vins Blancs

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>GAILLAC</b> Croix des Marchands                  | 16.50€              |
| <b>GAILLAC PERLÉ</b> Croix des Marchands            | 19.00€              |
| <b>CÔTES DE GASCOGNE IGP (Sec)</b> Esprit           | 3.60€ 17.00€        |
| <b>CÔTES DE GASCOGNE IGP (Moelleux)</b> Pépète d'Or | 4.50€ 19.50€ 49.00€ |
| <b>CHAMPAGNE</b>                                    |                     |

## Les Pichets

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| <b>ROUGE</b> Côtes du Lot  | 4.00€ 7.00€ |
| <b>ROSÉ</b> Côtes du Tarn  | 4.00€ 7.00€ |
| <b>BLANC</b> Vin de France | 4.00€ 7.00€ |

## Le Cidre Bio

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>BRUT OU DEMI-SEC</b> Cidre Fermier de Normandie |                        |
| <b>Bollée</b>                                      | 3.80€ 25cl 50cl 11.00€ |
| <b>BOUEILLE 75CL</b>                               | 15.00€                 |

Chers clients, pour toute bouteille non consommée entièrement, nous tenons à votre disposition un emballage afin que vous puissiez finir de la déguster chez vous.

# Lou Bolat

RESTAURANT

CAFÉ & GLACES ARTISANALES MAISON

Partagez votre moment sur [f](#) [i](#) [t](#) [g](#)

## fait maison

Homemade

PRIX SERVICE COMPRIS  
Prices service included

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.

Place du Balat - 46330 Saint-Cirq Lapopie  
05 65 30 29 04 - loubolat46@gmail.com

[www.loubolat.fr](http://www.loubolat.fr)

## Les Glaces du Bolat

Glaces artisanales élaborées par nos soins  
Homemade icecreams

|   |       |
|---|-------|
| <b>DAME BLANCHE</b> Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes <small>Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, almonds</small>   | 7.50€ |
| <b>CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> Glace chocolat, sauce chocolat maison, chantilly, amandes <small>Chocolate ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, almonds</small>   | 7.50€ |
| <b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> Glace café, café expresso, chantilly, amandes <small>Coffee ice cream, espresso coffee, whipped cream, almonds</small>   | 7.50€ |
| <b>AFTER EIGHT</b> Glace menthe-chocolat, sauce chocolat maison, chantilly, amandes <small>Mint-chocolate ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, almonds</small>   | 7.50€ |
| <b>BOUNTY</b> Glace coco, sauce chocolat maison, chantilly, amandes <small>Scoops coconut, homemade chocolate sauce, whipped cream, almonds</small>   | 7.60€ |
| <b>FRUITS ROUGES</b> Glace cassis, framboise, fraise, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes <small>Scoop blackcurrant, scoop raspberry, scoop strawberry, coulis of red berries, whipped cream, almonds</small>       | 7.60€ |
| <b>TOUT CAMEL</b> Glace caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé maison, chantilly, amandes <small>Salted butter caramel scoops, homemade salted butter caramel sauce, whipped cream, almonds</small>                 | 7.60€ |
| <b>POIRE BELLE HÉLÈNE</b> Glace vanille, chocolat, 1/2 poire, sauce chocolat maison, chantilly, amandes <small>Scoop vanilla, scoop chocolate, 1/2 pear, homemade chocolate sauce, whipped cream, almonds</small>           | 7.80€ |
| <b>PÊCHE MELBA</b> Glace vanille, 1/2 pêche, gelée de groseille, chantilly, amandes <small>Scoops vanilla, 1/2 peach, redcurrant jelly, whipped cream, almonds</small>  | 7.80€ |
| <b>BANANA SPLIT</b> Glace vanille, fraise et chocolat, banane, sauce chocolat maison, chantilly, amandes <small>Vanilla, strawberry &amp; chocolate scoop, banana, homemade chocolate sauce, whipped cream, almonds</small> | 7.80€ |
| <b>COUPE COLONEL</b> Glace citron, vodka - Scoops lemon, vodka  | 7.90€ |
| <b>COUPE MARÉCHAL</b> Glace poire, eau de vie de poire - Scoops pear, pear brandy   | 7.90€ |
| <b>COUPE QUERCYNOISE</b> Glace vanille, glace noix, eau de vie de noix, chantilly, amandes <small>Scoop vanilla, scoop walnut, walnut brandy, whipped cream, almonds</small>  | 8.00€ |

## Parfums au choix

**CRÈME GLACÉE** : Vanille, Café, Chocolat Valrhona, Rhum-Raisins, Caramel beurre salé, Menthe-Chocolat, Noix de Coco, Pistache, Noix  
**SORBET** : Fraise, Framboise, Cassis, Orange, Citron vert, Passion, Poire, Cerise, Melon, Mangue, Pêche, Pomme verte, Pamplemousse

## Flavors in choices

**ICE CREAM**: Vanilla, Coffee, Chocolate Valrhona, Rum & Raisin, Salted butter caramel, Mint-Chocolate, Coconut, Pistachio, Walnut  
**SORBET**: Strawberry, Raspberry, Blackcurrant, Orange, Lime, Passion fruit, Pear, Cherry, Melon, Mango, Peach, Green Apple, Grapefruit

|  |       |
|--|-------|
| <b>2 Boules</b> 2 scoops                             | 4.90€ |
| <b>2 Boules chantilly</b> 2 scoops and whipped cream | 5.30€ |
| <b>3 Boules</b> 3 scoops                             | 6.50€ |
| <b>3 Boules chantilly</b> 3 scoops and whipped cream | 6.90€ |

# Les Gourmandises

|  |       |
|--|-------|
| <b>MCELLEUX AU CHOCOLAT</b> Sauce chocolat maison, crème anglaise et sa glace vanille maison, chantilly, amandes <small>Moist chocolate cake with homemade chocolate sauce, custard and homemade vanilla ice cream, whipped cream, almonds</small> | 6.80€ |
| <b>TARTE AU NOIX</b> Crème anglaise et glace vanille maison, chantilly <small>Tart in walnuts, custard, homemade vanilla ice cream, whipped cream</small>  | 6.90€ |
| <b>TARTE TATIN</b> Servie tiède avec boule de glace vanille et chantilly <small>Apple tart served warm with scoop of vanilla ice cream and whipped cream</small>   | 7.80€ |
| <b>PROFITEROLES</b> Glace vanille, sauce chocolat, chantilly et amandes <small>Chocolates profiteroles: vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almonds</small>   | 7.80€ |
| <b>PAVLOVA À LA FRAISE</b> Meringue, chantilly, fruits frais, coulis de fraise - Sorbet au choix <small>Meringue, chantilly, fresh fruit, strawberry coulis - Sorbet of your choice</small>  | 7.80€ |
| <b>CAFÉ GOURMAND</b> Gourmet coffee  | 8.50€ |

# Les Crêpes Sucrées

Sauce chocolat maison Homemade chocolate sauce

|  |       |
|--|-------|
| <b>CRÊPE AU SUCRE</b> , Sugar  | 5.00€ |
| <b>CRÊPE CITRON</b> et sucre <small>Lemon, sugar</small>   | 5.20€ |
| <b>CRÊPE BEURRE SALÉ</b> et sucre <small>Salted butter, sugar</small>  | 5.30€ |
| <b>CRÊPE MIEL</b> <small>Honey</small>   | 5.30€ |
| <b>CRÊPE CONFITURE</b> Fraise, abricot, gelée de groseilles <small>Strawberry jam, apricot jam, redcurrant jelly</small>               | 5.30€ |
| <b>CRÊPE AU CHOCOLAT fait maison</b> <small>Homemade chocolate</small>   | 6.30€ |
| <b>CRÊPE CAMEL BEURRE SALÉ fait maison</b> <small>Housemade salted butter caramel</small>  | 6.30€ |
| <b>CRÊPE NUTELLA</b> <small>Nutella</small>  | 6.60€ |
| <b>CRÊPE FLAMBÉE</b> Rhum, Grand Marnier, Cointreau ou Calvados <small>Flambéed with rum, Grand Marnier, Cointreau or Calvados</small> | 6.80€ |
| <b>CRÊPE POIRE</b> Poire, sauce chocolat maison, chantilly <small>Pear, housemade chocolate sauce, whipped cream</small>               | 7.60€ |
| <b>CRÊPE BANANE</b> Banane, sauce chocolat maison, chantilly <small>Banana, housemade chocolate sauce, whipped cream</small>           | 7.60€ |
| <b>CRÊPE POMME CALVADOS</b> Crêpe aux pommes, flambée au Calvados <small>Apples flambéed with Calvados</small>                         | 7.80€ |
| <b>Supplément glace, chocolat, chantilly</b> <small>Extra scoop of ice cream, extra whipped cream or chocolate</small>                 | 1.90€ |

# Les Desserts

|  |       |
|--|-------|
| <b>ROCAMADOUR AOP BIO</b>  | 3.90€ |
| <b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b> Rocamadour AOP BIO, Bleu d'Auvergne, Cantal                                   | 5.60€ |
| <b>FRAISES AU SUCRE ET CHANTILLY</b> (selon saison) <small>Strawberries with sugar and whipped cream</small> | 6.00€ |
| <b>PANACOTTA ET SON COULIS DE FRAISE</b> <small>Panacotta with coulis of strawberry</small>                  | 6.00€ |
| <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <small>Chocolate mousse</small>  | 6.00€ |
| <b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE</b> <small>Crème brulée with vanilla</small>                                    | 6.00€ |

# Les Boissons

## Les Bières Artisanales

### BRASSERIE RATZ

Bières artisanales locales

### À LA PRESSION BLONDE 4,5°

|        |       |       |
|--------|-------|-------|
| 12.5cl | 25cl  | 50cl  |
| 2.40€  | 3.80€ | 6.50€ |

### À LA BOUTEILLE 33cl.

|   |       |
|---|-------|
| <b>BLANCHE</b> 5°   | 4.50€ |
| <b>AMBRÉE</b> 5°  | 4.50€ |
| <b>BRUNE</b> 5°   | 4.50€ |
| <b>PEPITA DE LEMON</b> 5° <small>Bière blonde au citron</small> | 4.50€ |
| <b>TRIPLE</b> 7,5°  | 4.90€ |

|                      |       |
|----------------------|-------|
| <b>PANACHÉ</b> 25cl. | 3.00€ |
| <b>MONACO</b> 25cl.  | 3.40€ |

## Les Cafés, Thés et Infusions

|   |       |
|---|-------|
| <b>CAFÉ, DÉCAFÉINÉ</b>  | 2.00€ |
| <b>NOISETTE</b>   | 2.00€ |
| <b>CAFÉ SERRÉ, LONG</b>   | 2.00€ |
| <b>CAFÉ DOUBLE</b>  | 3.50€ |
| <b>CAFÉ CRÈME</b>   | 3.90€ |
| <b>CAPPUCCINO</b>   | 3.90€ |
| <b>CAFÉ VIENNOIS</b>  | 4.20€ |
| <b>CHOCOLAT CHAUD</b>   | 3.50€ |
| <b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>  | 4.00€ |
| <b>THÉ BIO MALONGO</b> <small>Vert, Vert Menthe, Noir</small>                               | 3.20€ |
| <b>INFUSION BIO MALONGO</b> <small>Meringue, Tilleul, Tilleul-Menthe, Fruits rouges</small> | 3.10€ |

## Les Eaux

|                       |       |       |       |
|-----------------------|-------|-------|-------|
| <b>VITTEL</b>         | 2.20€ | 3.80€ | 6.00€ |
| <b>SAN PELLEGRINO</b> | 4.00€ | 6.50€ |       |
| <b>PERRIER</b> 33cl.  |       | 3.50€ |       |

## Les Sodas

|  |       |
|--|-------|
| <b>SIROP EAU</b> 2cl.  | 1.90€ |
| <b>LIMONADE</b> 25cl.  | 2.80€ |
| <b>DIABOLO</b> 25cl.   | 2.90€ |
| <b>JUS DE FRUITS</b> 25cl. <small>Orange, ananas, pomme, abricot, tomate</small> | 3.40€ |
| <b>FUZETEA PÊCHE</b> 25cl.   | 3.50€ |
| <b>ORANGINA</b> 25cl.  | 3.50€ |
| <b>SCHWEPES</b> 25cl. Tonic, Agrum   | 3.50€ |
| <b>COCA-COLA</b> 33cl.   | 3.60€ |
| <b>COCA-COLA ZÉRO</b> 33cl.  | 3.60€ |
| <b>CITRON ou ORANGE PRESSÉ</b> 16cl.   | 4.90€ |

## Les digestifs

|   |        |
|---|--------|
| <b>au choix 4cl.</b>  | 12.00€ |
| <b>Vieille Prune de Souillac</b>   Poire Williams   |        |
| <b>Rhum Zacapa</b>   Whiskey Cardhu 12 ans  |        |
| <b>Whiskey Dalwhinnie 15 ans</b>   Cognac XO  |        |
| <b>Maison Gautier</b>   Calvados Pays d'Auge 6 ans  |        |
| <b>Armagnac VSOP Saint-Vivant</b>   |        |
| <small>Plum Brandy "Vieille Prune de Souillac"   Williams Pear Brandy   Zacapa Rum   Whiskey Cardhu 12 years   Whiskey Dalwhinnie 15 years   Cognac XO Maison Gautier   Calvados Pays d'Auge 6 years Armagnac VSOP Saint-Vivant</small> |        |