

Menu Groupe 22.50€

Lou Bolat RESTAURANT

GLACES ARTISANALES MAISON

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

www.loubolat.fr

Partagez votre moment sur



Apéritifs

- Kir cassis **L** (Suppl. 2,5€)
- Fènelon **L** (Suppl. 3€) Vin rouge de Cahors, crème de cassis, eau de vie de noix
- Bière pression blonde Ratz 25cl **L** (Suppl. 2,5€)
- Ricard, Martini, Muscat, Porto, Suze **L** (Suppl. 2€)
- Coupe de champagne **L** (Suppl. 5€)
- Jus d'orange ou d'ananas (Suppl. 1,5€)

Entrées

- L** TERRINE DE CAMPAGNE **CGLL** Porc et canard maison
- L** OU TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE **CGLL**
- OU SALADE DE ROCAMADOUR **ACGHHLL** (fromage de chèvre au lait cru) toasté
- OU DUO DE TATAKI DE THON ET DE SAUMON **DFGK** Crème à l'aneth, sauce soja, graines de sésame
- L** OU FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON **ACGLL** et son chutney d'oignon (Suppl. 2,5€)
- L** OU CARPACCIO DE BŒUF **ACGJL** Marinade basilic, copeaux de parmesan (Suppl. 2,5€)
- L** OU GRAVLAX DE SAUMON **ADG** Crème à l'aneth (Suppl. 2,5€)
- OU SALADE DU TERROIR **ACGHHLL** (Suppl. 2,5€)

Salade, gésiers de canard, magrets fumés de canard, Foie Gras de canard mi-cuit

Plats

- L** CUISSE DE CANARD CONFITE **ACGILL** Frites et purée de butternut maison
- L** OU COQ AU VIN DE CAHORS AOP **ACGILL** Pomme de terre vapeur
- L** OU STEAK DE THON **DFGK** Frites et purée de butternut maison, sauce soja, graines de sésame
- L** OU DEMI MAGRET DE CANARD **ACGI** Frites maison et purée de butternut (Suppl. 2,5€)
- L** OU TATAKI DE THON **DFGK** Frites maison et purée de butternut, sauce soja, graines de sésame (Suppl. 2,5€)
- L** OU CASSOULET MAISON **A** (Suppl. 2,5€)

Desserts

- ROCAMADOUR (fromage de chèvre au lait cru) **CGHLL** (Suppl. 2,5€ si dessert en plus)
- L** PANACOTTA Coulis de fraise **G**
- L** MOUSSE AU CHOCOLAT **G**
- L** CRÈME BRULÉE à la vanille **CG**
- L** FRAISES au sucre chantilly **G** (selon saison)
- ASSORTIMENT DE FROMAGES **CGHLL** Bleu d'auvergne, Cantal, Rocamadour (fromage de chèvre au lait cru)
- L** PROFITEROLES **ACGH** (Suppl. 2€)
- L** TARTE AUX NOIX **ACGH** (Suppl. 2€) Crème anglaise, glace vanille et chantilly
- L** COUPE COLONEL **ACGHL** (Suppl. 2€) 2 boules citron vodka
- L** COUPE QUERCYNOISE **ACGHL** (Suppl. 2€) Glace vanille, liqueur de noix, eau de noix, chantilly

Boissons

CAFÉ, THÉ, INFUSIONS (Suppl. 1,80€)

VINS ROUGE, ROSÉ ET BLANC EN PICHET **L**

- Côtes du Lot, Côtes du tarn et Vin de France (Suppl. 2€/pers pour l'ensemble des convives)
- Cahors Cuvée maison rouge, Côtes du Lot rosé et Sauvignon blanc sec (Suppl. 3€/pers pour l'ensemble des convives)
- Cahors rouge Bio Domaine Ichard, Gaillac rosé et Gaillac blanc perlé (Suppl. 3,5€/pers pour l'ensemble des convives)

EAU PLATE MICRO FILTRÉE, EAU PÉTILLANTE à volonté (Suppl. 1,50€/pers pour l'ensemble des convives)

L FAIT MAISON

PRIX SERVICE COMPRIS
FRITES MAISON CUITES
À LA GRAISSE DE BŒUF

LISTE DES ALLERGÈNES :

- L** Gluten
- L** Œufs et ovoproduits
- L** Poissons et produits à base de poissons
- L** Soja et dérivés
- L** Lait et dérivés
- L** Fruits à coque
- L** Céleri et dérivés
- L** Moutarde et dérivés
- L** Graines de sésame
- L** Sulfites