



*Dear Friends and guests
Firstly we would like to
thank you for having
selected our restaurant.
All our meals are
cooked traditionally
using fresh local
produce where possible.
All our meat comes from
France .The chef is
Patrick Marcenac,
He and his staff will do
their best to make sure
that you enjoy your meal
and the time you spend
with us.*

*Chers amis, chers clients, chers hôtes,
Nous vous remercions tout d'abord d'avoir choisi notre restaurant.
Les producteurs locaux sont notre priorité, en voici quelques uns :
La ferme de Roucans, Mr et Mme Caldato, Mr LABRO, Mr Janis,
Mr Catusse, Mr Thocaven, Mr Faurie, La maison Bousquet, La maison Valette, Mr
Roudelle.....*

*Vous allez déguster une cuisine traditionnelle faite essentiellement de produits frais. Toutes nos
viandes sont d'origine Française. Le chef de cuisine, Patrick Marcenac, et toute son équipe
vous souhaitent de passer un agréable moment de saveur et de convivialité.
La direction*

Apéritifs Régionaux

(Local apéritifs)

Kir au Gaillac perlé (10cl) 2.90€ (au cassis, à la pêche, à la mûre ou à la violette)
(blackcurrant, peach, blackberry, violet)

Fénelon (10cl) (apéritif maison) 3.90€
(à base d'eau de noix, vin rouge de Cahors et cassis)
(Red wine from Cahors with a little blackcurrant and walnut liqueur)

Valentré (10cl) 2.90€ (crème de cassis et vin de Cahors rouge)
(Red wine from Cahors with a little blackcurrant liqueur)

Cadurcien (10cl) 2.90€ (crème de mûre et vin de Cahors rouge)
(Red wine from Cahors with a little blackberry liqueur)

Vin de noix (5cl) 3.90€
(Fortified wine with a taste of walnut)

LES CLASSIQUES

Coupe de Champagne (16cl) 7€ de la
Maison Besserat de Bellefont
Kir Royal (16cl) 7€ (au cassis, à la
pêche, à la mûre ou à la violette)

Palermo (5cl) 2.60€ (apéritif sans
alcool)
**Martini rouge ou blanc, Porto rouge,
Salers, Suze, Muscat,... (5cl) 3€**

Américano maison (6cl) 5.50€
Campari (5cl) 5.50€ Avec orange 6€
Apéritif anisé 2.50€ (anised) Pastis,
Ricard, Perroquet, tomate, mauresque

LES BOISSONS RAFRAICHISSANTES

Sirop à l'eau 1.10€ (fruit cordial)
(Orgeat, citron, citron acide, grenadine,
fraise, cassis, menthe, pêche,
framboise, orange)
(barley-water, lemon, acid lemon,
pomegranate, strawberry,
Limonade 2€
Diabolo 2.20€ (limonade with fruit
cordial)

Calypso 3.80€ (Cocktail de fruits
maison sans alcool : jus de banane,
orange et ananas) (mixed fruit juice
with banana, orange, pineapple)
**Orangina, Schweppes, Nestea,
Ricqlès 2.50€** blackcurrant, mint,
peach, raspberry, orange)

Coca-Cola, coca-cola light (33cl)
2.90€ avec tranche ou sirop 3€
LITRE COCA 5€
Jus de fruits 2.50€ (fruit juice)
(abricot, tomate, pamplemousse,
pomme, ananas, orange)
(apricot, tomato, grapefruit, apple,
ananas, orange)

LES WHISKYS (4CL)

Whisky Clan Campbell 4€
Baby Clan Campbell 2.50€
Jack Daniel's, 5.50€

Aberlour Chivas 5.50€
Glenkinchie (12ans) 7€
Cragganmore (12ans) 9€

Lagavulin (16ans) 9€
Talisker (10ans) 7€
Dalwhinnie (15ans) 7€
Oban (16ans) 7€

Les Bières

En pression :

Stella Artois 2.40€

Panaché 2.40€

Monaco 2.60€

Picon bière 3.20€

En bouteille :

1664, Heineken (25cl) 3€

Desperados (33cl) 4€

Lefte brune ou blonde (33cl) 3.60€

Hoegaarden (33cl) 3.60€



EAUX

Eaux plates (plain mineral water)

Vittel litre 4€

½ litre de Vittel 3€ ¼ Vittel 2€

Eau de Source 1.5 litre 2€ (bouteille plastique)

Eaux pétillantes (sparkling mineral water)

Saint Yorre litre 2.50€

(bouteille plastique)

¼ Saint Yorre 2€

San Pellegrino litre 4.30€ ½ San Pellegrino 3.50€

Perrier (75cl) 4.60€

33cl Perrier 2.70€ avec sirop 2.80€

La Carte



« Mes sélections du terroir »
(our local specialities)




Végétarien (vegetarien)



Entrées


Entrée du jour LOGIS 8.20€


(À choisir sur la feuille des suggestions ci jointe) (Today's special (see enclosed menu))

 Soupe de poisson maison et sa garniture de rouille, ail et pain grillé 8.50€
(fish soup with garnish of croutons, grated cheese, garlic and spiced mayonnaise)

Terrine de pâté maison 6€/pers. (homemade paté)


12 escargots farcis au beurre d'ail et persil 12€ (snails with butter and parsley) Les 6 escargots 6€

 Assiette de charcuterie avec la terrine de pâté maison 11€ (Cold meats)

 Foie gras de canard maison (50grs) avec pain grillé 12€ (Duck « foie gras »)


 Salade verte 4€ (green salad)  Salade à l'ail 5€ (green salad and grated garlic) 


 Salade aux noix 5€ (green salad with walnuts) Salade de Rocamadour 8.50€ (salad with goat cheese, 

 Assiette composée 8.50€ (Grande assiette de crudité de saison) (Large plate of mixed seasonal raw vegetables)

 Salade de gésiers de canard 8.50€ (Duck « gésiers ») Salade de magret 8.50€ (smoked duck) 

 Salade paysanne 10€ (rocamadour et magrets fumé) (salad of goat cheese and smoked duck)

 Salade quercynoise 10€ (gésiers et magrets fumés) (salad of duck delicacy « gésiers », smoked duck)

 Salade du berger 10€ (gésiers et rocamadour) (salad of duck « gésiers » and goat cheese)

Grandes assiettes « Terroir »

(à base de salade aux noix) (salad with walnut)

« Saveurs des causses » 13€ (duck « gésiers », smoked duck, goat cheese on toast)
(Gésiers de canard, magret de canard fumé et Rocamadour sur pain grillé)
+3€ en entrée au menu Logis

« Gourmande » 15€ (duck « gésiers », smoked duck, duck foie gras 25grs and toast)
(Gésiers de canard, magrets de canard fumé, foie gras maison (25grs) et pain grillé)
+5€ en entrée au menu Logis


« Belle gourmande » 18€ (duck « gésiers », smoked duck, duck foie gras 50grs and toast)
(Gésiers de canard, magrets de canard fumé, foie gras maison (50grs) et pain grillé)
+8€ en entrée au menu Logis

« Lotoise » 20€ (duck « gésiers », goat cheese, smoked duck, duck foie gras 50grs and toast)
(Gésiers de canard, magrets de canard fumé, foie gras maison (50grs) Rocamadour, pain grillé)
+10€ en entrée au menu Logis


Plats

Plat du jour Logis 13€ (À choisir sur la feuille des suggestions ci jointe)

Dish of the day (see enclosed menu)


 Truite aux amandes ou Truite meunière (beurre et persil) ou Truite grenobloise (oignons et câpres) 12€
(Trout cooked with parsley butter, almonds or onion and caper sauce with croutons)

 Confit de canard 13€ (Accompagné d'une compotée d'oseille à la crème)
(duck leg conserved in its own juices accompanied by sorrel compote)

 Magret de canard grillé 14€ (200grs environ) (nature, sauce poivre, sauce rocamadour ou sauce miel)
(grilled duck breast about 200grs with a choice of sauces : honey, goat cheese, black pepper or just as it is)

 Magret entier de canard grillé 20€ (400grs environ) (Suppl. 6€ au menu Logis)
(grilled duck breast about 400grs with a choice of sauces : honey, goat cheese, black pepper or just as it is)

Omelettes, légumes et pâtes fraîches

 Omelette aux truffes avec salade à l'ail 28€ *(truffle omelette with garlic salad)*
En plat au menu Logis : + 14€ *(as a main course on the Logis menu)*

Omelette au fromage avec salade et frites 9€ *(cheese omelette with salad and french fries)*

Omelette aux fines herbes avec salade et frites 9€ *(herb omelette with salad and french fries)*

Omelette jambon* (non végétarien) avec salade et frites 9.50€
*(ham omelette with salad and french fries) *Not vegetarian*

Grande assiette végétarienne 10€ *(vegetarian platter)*
(Assortiment de légumes du chef, frites et salade) *(chef's choice of mixed vegetables, chips and salad)*

Grande assiette de tagliatelles avec ramequin de gruyère râpé 6.50€
(Platter of tagliatelli with a bowl of grated gruyere)

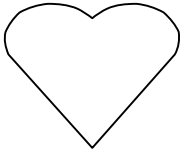
Assiette de frites 4€ *(plate of chips)* Assiette de légumes du chef 4€ *(Chef's choice of mixed vegetables)*

Desserts - Fromage

VOIR CARTE DES DESSERTS (en fin de repas)

Dessert du jour LOGIS 4.50€ (à choisir sur la carte en fin de repas) *(Dessert from the dessert menu)*

Rocamadour frais au safran 3.50€



Menu LOGIS à 23€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU FROMAGE
Avec fromage et dessert 26€

VOIR FEUILLE DES SUGGESTIONS



Menu TERROIR à 19€

Foie gras de canard maison (50grs) avec pain grillé

Confit de canard,
Accompagné d'une compotée d'oseille à la crème)

Coupe Quercynoise
(Glace noix, sauce chocolat maison et chantilly maison)

*Menu unique : pas de changement possible d'entrée ni de plat
(Sinon voir menu 22.50€) Pour tout changement de dessert : +1.50€*



Menu VEGETARIEN à 17€

Assiette composée (assortiment de crudités de saison)

Omelette aux herbes avec frites et salade

Trilogie de sorbets



Menu QUERCYNOIS à 30€

AU MENU PENSION +7€

Assiette gourmande

(Gésiers de canard, magrets de canard fumé, foie gras maison (25grs) et pain grillé)

Magret de canard grillé au miel des causses avec légumes

Rocamadour au safran du Quercy

Tarte aux noix avec glace noix



Menu DIAMANT NOIR à 40€

AU MENU PENSION +17€

Foie gras de canard maison (50grs) avec pain grillé

Omelette aux truffes noires de Lalbenque , salade à l'ail

Rocamadour au safran du Quercy

Pruneaux d' Agen, glace pruneaux Armagnac



Menu ENFANT à 8.50€

Réservé aux enfants de moins de 16 ans
Avec le menu enfant un sirop à l'eau est offert
1 entrée + 1 plat + 1 dessert

Petite charcuterie (*a small plate of cold ham and sausage*) ou Petite crudité (*a plate of raw vegetables*) ou
Œuf dur mayonnaise (*hard boiled egg and mayonnaise*)
ou 6 escargots farcis maison (+2.50€) *6 snails (2.50€ extra)*

Steak haché ou Jambon blanc frites (*minced steak or ham and chips*) ou Filet de poisson frais avec riz
(*fresh fish fillet with rice*) ou Assiette de tagliatelles et son gruyère rapé (*fresh pasta and grated cheese*)

Crème anglaise (*cup of custard*) ou Coupe de glace enfant (*cup of ice cream from the children*) ou Yaourt
(*yogourt*) ou Glace Smarties (en bâton) (*baton ice cream « smarties »*) ou Dessert de la carte (+ 1.50€)

Petite carte à choisir dans le menu enfant :

Entrée : 3.50€ Plat : 4.50€ Dessert : 1.50€ Sirop à l'eau : 1.10€

