

Comme nous composons tous nos plats sur le moment et que notre carte change très fréquemment en fonction des produits que nous recevons, nous préférons vous informer que tous nos plats pourraient contenir un ou plusieurs allergènes. En cas d'allergies, merci d'informer notre maître d'hôtel afin que nous adaptions nos plats à votre demande. Tous nos plats sont "fait maison", nous sommes "Maître Restaurateur".

Nous avons à cœur la satisfaction de tous les régimes alimentaires : N'hésitez pas à nous transmettre vos demandes spécifiques (végétarien, végane, basse calorie, allergie).



Le Bistrot de l'Orée du Bois

Ouvert de 12 h 30 à 22 h 00 - dernière prise de commande 21 h 00
Room Service possible à l'Orée du Bois (10 € par chambre)

Nous avons le plaisir de vous offrir votre eau pétillante & plate à volonté
Eau microfiltrée sur place

Prix nets – taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération

La carte des boissons

APÉRITIFS

(avec alcool)

Maltéo Blanche pression 25cl	4.00 €
Maltéo Blanche pression 50cl	8.00 €
Maltéo Blonde pression 25cl	4.00 €
Maltéo Blonde pression 50cl	8.00 €
Panaché 25cl	4.00 €
Porto 4cl	4.50 €
Kir provençal (pêche, myrtille)	5.00 €
Kir de Montagudet (Quercy des îles, Curaçao bleu, vin pétillant)	7.00 €
Ricard 2cl	4.50 €
Martini (rouge ou blanc) 4cl	4.50 €

SOFTS

(sans alcool)

Café, café noisette	2.50 €
Thé, Latte Macchiato	4.50 €
Capuccino, chocolat chaud*	3.50 €
Jus de fruit local-Ferme de Jade	4.00 €
Sirop à l'eau	2.00 €
Orangina 25cl,	4.50 €
Limonade Bio Maltéo	4.50 €
Cola Gascon Bio Maltéo 33cl	4.50 €
Thé / café glacé maison	5.00 €
Milkshake 25cl*	6.00 €

*Chocolat, vanille, caramel,
pistache, spéculoos, café*

**Disponible au lait végétal*

Les cocktails

Mojito 18cl	10.00 €
Spritz 18cl	10.00 €
Gin tonic 18cl	10.00 €
Bois aux saveurs 18cl Chartreuse, jus de raisin, citron	10.00 €

Virgin Mojito (sans alcool) 25cl Citron, menthe, sucre de canne, eau pétillante	8.00 €
Fleur de géranium (sans alcool) 25cl Sirop de fleur de géranium, jus de raisin, eau pétillante	8.00 €

LES VINS

Vin au verre 12cl - ou pichet 50cl <u>Blanc</u> IGP Côtes du Lot, <u>Rouge</u> Vin de France , <u>Rosé</u> AOP Coteaux du Quercy	5.00 € / 12.00 €
Rouge - Sud Ouest - Vin de France - Rang Versant - Château Bouissel - 75 cl	22.00 €
Rosé - Sud Ouest - AOP Fronton - Emma - Château Bouissel- 75 cl	19.50 €
Blanc - Sud Ouest - Vin de France - Rang Versant - Château Bouissel - 75 cl	22.00 €

Prix nets – taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – à consommer avec modération



Le Bistrot de l'Orée du Bois

POUR COMMENCER

-  **Avocado Toast** 12.00 €
Pain grillé, avocat, œuf poché coulant et tomates confites
-  **Salade fraîcheur au Quinoa** 11.00 €
Salade fraîcheur au Quinoa XL 16.00 €
Un mélange coloré et rafraîchissant de quinoa, baies de goji, ananas juteux, fèves edamame croquantes et betterave fondante
- Planche Charcuteries & Fromages** 15.00 €
Version XL (pour 2 et +) 23.00 €
Charcuteries, fromages, pain toasté
-  **Planche Tempura de Légumes** 15.00 €
Version XL (pour 2 et +) 23.00 €
Tempura de légumes frits, sauce à la crème fraîche & fines herbes

MENU ENFANT

-  **Au choix :** 12.00 €
Fish & chips ou Aiguillettes de poulet panées - frites ou Pâtes au fromage
Et :
2 boules de glace
1 sirop à l'eau

 *Végétarien*

A DÉVORER

Simple, local, savoureux

- Burger Signature** 19.00 €
Steak d'effiloché de confit de canard (150g), tome au piment d'Espelette, salade, tomate, oignons frits et sauce Deluxe - servi avec une assiette de frites maison et salade
-  **Pâtes à la Truffe** 17.00 €
Portion généreuse de Linguine à la brisure de truffe, saupoudrée de copeaux de parmesan
(+ Supplément 5 € : Jambon de Pays)
- Tataki de thon** 22.00 €
Thon mi-cuit juste saisi, délicatement mariné, servi sur un lit de riz vinaigré façon sushi. Le tout accompagné d'une crème onctueuse au wasabi
- Croque Monsieur Revisité** 14.00 €
Pain de mie, jambon de Pays et fromage
(+ Supplément 3 € : huile de truffe et beurre truffé maison)

ARDOISE

- Entrecôte de Boeuf Poêlée** 28.00 €
Viande Occitane (250g), beurre "Maître d'hôtel", Servie avec des frites maison et de la salade verte
-  **Assiette de Frites Maison** 4.00 €
Version XL (pour 2 et +) 6.50 €
(Patate douce +1€)



La carte des desserts et glaces

DESSERTS MAISON

Crème Brulée du Moment 8.00 €

Grand classique à la texture fondante et réconfortante

Gaufre au sucre 3.50 €

Options : Chantilly +1€, Boule de glace +2€, Caramel beurre salé +1€

Salade de Fruits Frais Maison 8.00 €

Un assortiment de fruits de saison, frais et savoureux, pour une touche légère et rafraîchissante

Mousse au chocolat 8.00 €

Fabriquée maison avec le délicat chocolat Valrhona, servie avec un crumble

Gaufre au chocolat 4.50 €

Pâte à tartiner artisanale

Options : Chantilly +1€, Boule de glace +2€

Pomme au four à l'ancienne 8.00 €

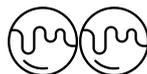
Pomme fondante, dorée et caramélisée

GLACES DE NOTRE RÉGION*

Composez votre coupe glacée



1 boule 3.00€



2 boules 5.00€



3 boules 7.00€

**Glaces & sorbets fabriqués artisanalement dans le Lot-Et-Garonne par Benoit de la Lune, un des meilleurs artisans glaciers du Sud Ouest de la France*

Choisissez vos toppings :

Crème chantilly, Pâte à tartiner ou Caramel beurre salé (+1.00 € par topping)

Crèmes glacées

Vanille
Spéculoos
Café
Chocolat mild
Macaron pistache
Rhum raisin

Sorbets

Framboise
Fraise
Mandarine
Mangue
Pêche abricot
Menthe fraîche

Créations Originales

Sorbet

Tomate verte citron basil
Fleur d'hibiscus
Yuzu

Crème glacée

Poivre Sichuan
Violette
Chocolat blanc, thé vert et zeste d'orange