



Notre établissement est dans la mouvance du concept "**Slow Food**": C'est un art de vivre, une certaine idée de l'alimentation, associant plaisir et responsabilité tant vis-a-vis des clients et des producteurs que de l'environnement.

Nous travaillons des produits frais, des produits BIO, des matières premières provenant de circuits courts, nous privilégions les producteurs qui sont nos voisins, nous mettons en avant les appellations de nos terroirs et essayons d'avoir un impact écologique le plus faible possible.

Notre restaurant **n'est donc pas recommandé aux gens pressés ou à ceux qui veulent manger en 35 minutes** ; La préparation "minute" de produits frais préparés à votre attention, mérite de cultiver la patience.

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 menus incluent le service de l'eau plate & gazeuse à volonté et gratuitement.

Découvrez une eau fraîche et parfaitement neutre permettant de rehausser la saveur des mets et du vin. L'eau filtrée sur place vous offre une eau d'une qualité exceptionnelle tout en préservant l'environnement.

Nous avons à cœur la satisfaction de tous les régimes alimentaires

N'hésitez pas à nous transmettre vos demandes spécifiques (végétarien, végétane, basse calorie, allergie).



Disciples
Escoffier
International





Le Bar

Nos Créations « Signature » – avec alcool

Les Coteaux : <i>Un cocktail frais et fruité aux senteurs de thym et romarin, de vin rosé de Lauzerte</i>	18 cl	10,00 €
Le Belvédère : <i>Un cocktail pétillant au champagne, coloré au sirop de violette et de jus de chasselas</i>	12 cl	12,00 €
Sex in the woods : <i>Sirop de pêche, jus d'orange, Cranberry, gin. Doux et fruité</i>	18 cl	12,00 €

Les indémodables

Spritz Saint Germain : <i>Un spritz floral et léger à la liqueur de sureau. Élégant et délicat</i>	18 cl	12,00€
Gin Tonic : <i>Gin, tonic et une touche de citron. Simple et intemporel</i>	18 cl	12,00€
Punch Maison : <i>Rhum, jus de fruits et épices. Frais et fruité</i>	18 cl	12,00€

Nos champagnes Pommery

Pommery Cuvée Demoiselle Brut	37,5 cl	45,00 €
Apanage brut	75 cl	79,00 €
Cuvée 1874 Brut	75 cl	109,00 €
Apanage Rosé	75 cl	105,00 €
Apanage Blanc de blanc	75 cl	120,00 €
Coupe de champagne	12cl	12,00 €

Nos bières artisanales locales

La Rapiette Blanche	33 cl	4,90 €
La Rapiette Blonde	33 cl	4,90 €
La Rapiette Lager	33 cl	4,90 €
La Rapiette Rousse	33 cl	4,90 €
La Rapiette Ginger	33 cl	4,90 €

Mais aussi

Martini blanc & rouge	4 cl	4,50 €	Pastis Français Bio Straw Bale Pink Pastaga 46°	2 cl	6,00 €
Ricard	2 cl	4,50 €	<i>Subtilement combiné avec l'anis étoilé et le poivre de timut,</i>		
Lillet Rouge	4 cl	4,50 €	<i>Pastis très aromatique et gourmand</i>		
Kir (cassis, mûre, framboise, pêche – vin Blanc)	12 cl	6,00 €	Kir Royal (cassis, mûre, framboise, pêche)	12 cl	12,00 €

Nos boissons rafraîchissantes sans alcool

Le Lauzertois : <i>Le cocktail du Belvédère mais sans alcool, Jus de Raisin, sirop de violette et eau pétillante</i>	18 cl	7,00 €
Virgin Sex in the woods : <i>Sirop de pêche, jus d'orange et de cranberry. Doux et fruité</i>	18 cl	8,00€
Jus de Fruits local & bio : <i>Ferme de Jade - Sainte Juliette (Pomme, Raisin, Pomme-Kiwi)</i>	33 cl	4,00 €
Cola Gascon Bio Maltéo, Thé Glacé Gascon Bio Maltéo, Limonade Bio Maltéo, Orangina	33 cl	4,50 €
Jus de Chasselas : <i>Gaec des Hirondelles, Lauzerte</i>	33 cl	4,00 €
Sirop à l'eau		2,00 €

Petits Gastronomes

18 € (pour les enfants de moins de 12 ans)

*Afin de contribuer à l'éducation culinaire et gustative de nos enfants,
nous vous proposons, si cela vous convient,
de leur servir le menu Délectation en petite quantité*





Menu Délectation

<i>Entrée & Plat ou Plat & Dessert</i>	46 €
<i>Entrée, Plat & Dessert</i>	59 €
<i>Entrée, Plat, Fromage & Dessert</i>	70 €

Mise en bouche



Entrées (17 € à la carte)

L' uf parfait

 uf de poule bio cuit à basse température, champignons de Paris rôtis au boudin noir, Espuma chou-fleur, mouillette au beurre persillé et crème de chou-fleur grillé

Le Potager

Légumes, fruits, fleurs et pousses de saison en textures, dispersés sur un lit de caponata traditionnelle, vinaigrette aux aromates du jardin

Le Chinchard

Carpaccio de chinchard mariné au lait de coco, déclinaison de betterave, crème de coco tranchée au citron vert, sorbet coco, condiment piment 

La Tomate

Cuite, crue, confite, séchée, en sauce et en gravlax, émulsion burrata, oignons pickles, basilic et vinaigre balsamique

Le Foie gras (supplément 7€)

Tarte de foie gras poché au vin blanc, cailles confites prises dans leur jus, sorbet abricot confit et feuilles de melon, accompagnée d'une généreuse tranche de pain grillé

 Végétarien ou peut l'être sur demande





Plats (34 € à la carte)

Le Bœuf

*Joue de bœuf confite dans une sangria,
patchwork de carottes et pommes de terre, Condiment herbacé*

La Dorade Royale

*Filet de dorade royale frit à l'unilatérale, servi comme dans une bouillabaisse,
rouille, crème double, croûtons à l'ail confit*

La Truffe (supplément 10€) ❁

*Risotto parfumé à la truffe d'été, cuit dans un bouillon de boeuf corsé,
oignons confits et frits, parmesan AOP, truffe fraîche*

La Canette

Filet de canette rôtie, croustillant de cuisses, semoule parfumée, jus épicé, navets glacés

La Courgette ❁

*Déclinaison de courgettes de couleurs en textures, paner maison grillé,
gnocchis frits, Pommes cuites, jus acidulé*



Fromages & Desserts (14 € à la carte)

*Sélection de Fromages affinés par François Bourgon ❁
Meilleur Ouvrier de France (Fromagerie Xavier - Toulouse)*

Le Café ❁

*Chou garni d'une crème montée au café et noisettes torréfiées, tuile noisette,
craquelin café, caramel à la fleur de sel, sauce chocolatée*

Le Chocolat ❁

*Millefeuille au chocolat Équatoriale Noire,
crème diplomate à la fève tonka, croquant au grué de cacao*

La Gaufre ❁

En trompe l'œil, telle une panna cotta vanillée, variations autour des fruits rouges

Le Melon ❁

*Une jolie salade de fruits de saison en textures, biscuit aux amandes, sorbet citron,
menthe du jardin et jus de melon infusé à la lavande du Quercy*

La Passion ❁

*Vacherin aux fruits exotiques, tartare de mangue, ananas flambé,
sorbet et gel passion, crème chantilly et meringue italienne*





Les Vins

Les 50 centilitres (50cl)

Rouge - AOC Cahors Domaine Cosse Maisonneuve "Solis"

Bio 23,00 €

Malbec

Nez puissant avec des arômes structurés de fruits noirs

Blanc Doux - AOC Gaillac Doux Domaine Plageoles "Loin de l'oeil"

Bio 31,00 €

Loin de L'Œil

Vin aux notes de poire, de tilleul et de coing

Blanc Sec AOP Bergerac Domaine A de Conti

Bio 21,00 €

Sémillon / Sauvignon / Muscadelle

Vin minéral alliant vivacité et rondeur

Vins au Verre (12cl)

Rouge - AOC Coteaux du Quercy - Les vigneron du Quercy "Les Nouveaux Chemins"

Bio 6,00 €

Cabernet franc / Malbec / Tannat

Nez frais, floral et fruits rouges avec des arômes équilibrés, francs et aux notes de fruits rouge

Rosé - AOP Fronton Château Bouissel "Emma"

Bio 6,00 €

Négrette / Syrah

Nez fruité et floral aux arômes ronds, fruité et rafraîchissant

Blanc - IGP Côtes du Lot Les vigneron du Quercy "Les nouveau chemins"

Bio 6,00 €

Cabernet Franc / Malbec

Vin aux arômes de fleurs blanches, de pêches et quelques notes minéral

Blanc moelleux - IGP Conté Tolosan Les vigneron du Quercy "630"

Bio 6,00 €

Sauvignon / Gros Manseng

Vin aux notes de fruits comme l'agrumes et l'abricot, avec des arômes de roses

Rosé (75cl)

AOP Fronton Château Bouissel "Emma"

Bio 20,50 €

Négrette / Syrah

Nez fruité et floral aux arômes ronds, fruité et rafraîchissante

AOP Coteaux du Quercy Les vigneron du Quercy "Les nouveaux chemins"

Bio 23,00 €

Cabernet Franc/Malbec

Vin marqué par sa finesse, à la fois frais, avec une rondeur et une belle longueur en bouche

Prix nets – taxes et service compris

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

 **Coup de cœur de notre sommelier**





Rouge (75 cl)

- AOC Fronton - Château Bouissel – Chemin Faisan** **Bio** 29,00 €
Négrette / Syrah / Malbec
Nez fruité et légèrement épicé, aux arômes ronds et gourmands avec des tanins fermes et enrobés
- AOC Cahors – Domaine Cosse Maisonneuve – SOLIS** **Bio** 31,00 €
Malbec
Nez puissant avec des arômes structurés de fruits noirs
- AOC Côtes de Duras - Domaine Mouthes le bihan “Aimé Chai”** **Bio** 27,00 €
Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec / Cabernet Franc
Nez de fruits noirs avec des arômes ronds, équilibré, fruité et frais
- AOC Coteaux du Quercy - Les vigneron du Quercy “Les Nouveaux Chemins”** **Bio** 28,00 €
Cabernet franc / Malbec / Tannat
Nez frais, floral et fruits rouges avec des arômes équilibrés, francs et aux notes de fruits rouges
- AOC Madiran - Labranche-Laffont “Vieilles Vignes”** **Bio** 39,00 €
Tannat
Nez de fruits noirs, notes de bois et d'épices, vin puissant aux tanins fondus
- AOC Fronton - Château Bouissel** **Bio** 41,00 €
Négrette / Syrah / Malbec
Nez puissant, rond et harmonieux, avec des arômes de fruits noirs, épicés et empyreumatiques
- AOC Côtes Marmandais - Domaines Elian Da Ros - Chante Coucou** **Bio** 58,00 €
Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec / Syrah
Vin aux notes de fruits rouges et noirs épicées et aux tanins délicats

Blanc Moelleux (75 cl)

- Blanc moelleux - IGP Conté Tolosan Les vigneron du Quercy “630”** **Bio** 26,00 €
Sauvignon / Gros Manseng
Vin aux notes de fruits comme l'agrumes et l'abricot, avec des arômes de roses

Blanc (75 cl)

- IGP Côtes du Lot Les vigneron du Quercy “Les nouveau chemins”** **Bio** 26,00 €
Chardonnay / Sauvignon
Vin aux arômes de fleurs blanches, de pêches et quelques notes minéral
- AOC Pacherenc du Vic-Bilh Sec Domiane Labranche Lafont** **Bio** 35,00 €
Gros-Manseng / Petit-Manseng
Vin fruité aux arômes d'agrumes se terminant par des notes toastées
- AOC Côtes de Duras Domaine Mouthes le Bihan “Vieillefont”** **Bio** 39,00 €
Sémillon / Sauvignon / Muscadelle
Vin vif aux notes de fruits et de fleurs à chair blanche, frais et légèrement poivré
- AOC Jurançon sec Camin Larredya “La part Davant”** **Bio** 49,00 €
Gros Manseng / Petit Manseng / Petit Courbu / Camaralet
Vin complexe aux notes de fruits frais, complétées par une touche minérale

