

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 15

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)

| | |
|------------------------------|--------|
| Leffe pression 25cl | 4.00 € |
| Leffe pression 50cl | 8.00 € |
| Hoegaarden pression 25cl | 4.00 € |
| Hoegaarden pression 50cl | 8.00 € |
| Panaché 25cl | 4.00 € |
| Kir (cassis, pêche) 12cl | 5.00 € |
| Martini (rouge ou blanc) 6cl | 4.50 € |
| Ricard 2cl | 4.50 € |
| Porto 6cl | 4.50 € |

SOFTS

(sans alcool)

| | |
|--|--------|
| Café, café noisette | 2.50 € |
| Thé, Latte Macchiato | 4.50 € |
| Capuccino, chocolat chaud* | 3.50 € |
| Jus de fruit local 25cl, limonade | 3.00 € |
| Sirop à l'eau | 2.00 € |
| Orangina 25cl, Coca Cola 33cl | 4.00 € |
| Thé / café glacé maison | 5.00 € |
| Milkshake 25cl* | 6.00 € |
| <i>Chocolat, vanille, caramel, pistache, spéculoos, café</i> | |

*Disponible au lait végétal

Les cocktails

| | | | |
|------------------|---------|--|--------|
| Mojito 18cl | 10.00 € | Virgin Mojito (sans alcool) | 8.00 € |
| Spritz 18cl | 10.00 € | 25cl Citron, menthe, sucre de canne, eau pétillante | |
| Gin tonic 18cl | 10.00 € | Fleur de géranium (sans alcool) | 8.00 € |
| London mule 18cl | 10.00 € | 25cl Sirop de fleur de géranium, jus de raisin, eau pétillante | |

LES VINS

| | |
|--|------------------|
| Vin au verre 12cl - ou pichet 50cl | 5.00 € / 12.00 € |
| <u>Blanc</u> IGP Côtes du Lot, <u>Rouge</u> Vin de France, <u>Rosé</u> AOP Coteaux du Quercy | |
| Rouge - Sud Ouest - Vin de France - Château Bouissel - Rang Versant - 75 cl | 22.00 € |
| Rosé - Sud Ouest - AOP Fronton - Château Bouissel - Emma - 75 cl | 17.50 € |
| Blanc - Sud Ouest - Vin de France - Château Bouissel - Rang Versant - 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

A PARTAGER

... ou pas ...

Planche à Partager (froide) 15.00 €
Charcuteries, fromages de chez Xavier (MOF affineur), pain toasté

Planche à Partager (chaude) 15.00 €
Tempura de légumes frits, sauce à la crème fraîche & fines herbes

✿ **Camembert Rôti aux Herbes 15.00 €**
Petit camembert de la Maison Gilot au lait cru, cuit au four, noix, romarin & miel

✿ **Soupe à l'Oignon Gratinée 14.00 €**
Servie avec des croûtons maison au beurre et aux herbes de provence

✿ **Assiette de Frites Maison 4.00 €**
Portion XL **6.50 €**
(Patate douce +1€)

MENU ENFANT

Au choix : 12.00 €

Fish & chips
Aiguillettes de poulet panées - frites
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 €**
Pâtes artisanales à la brisure de truffe
(+ Supplément 5 € : Jambon du Périgord)

Brandade Gratinée 16.00 €
Purée de pomme de terre, poisson blanc, oignon, vin blanc, ciboulette et persil

✿ **Poke Bowl d'Hiver 16.00 €**
Riz, butternut rôti, brocolis, pickles de chou-rouge, châtaigne, pomme, sésame, cacahuètes, sauce soja

Croque Monsieur Revisité 14.00 €
Pain de mie, jambon du Périgord et fromage de chez Xavier (MOF affineur)
(+ 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



La carte des desserts et glaces

DESSERTS MAISON

Tarte au citron revisitée 8.00 €
Pâte sablée croustillante, crème citronnée
et meringue gourmande

Gaufre au sucre 3.50 €
Options : Chantilly +1€, Boule de glace +2€,
Caramel beurre salé +1€

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€

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 glacières 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
Basilic & Huile d'olive
Fleur d'hibiscus
Yuzu
Crème glacée
Poivre Sichuan
Violette
Chocolat blanc, thé vert et zeste d'orange