



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).





Le Bar

Nos Créations « Signature » – avec alcool

Le Lacapelette : <i>Un cocktail frais et fruité aux senteurs de thym et romarin, de vin rosé de Lauzerte</i>	10,00 €
Le Belvédère : <i>Un cocktail pétillant au champagne, coloré au sirop de violette et de jus de chasselas</i>	12,00 €

Nos champagnes

Pommery Cuvée Demoiselle Brut	37,5 cl	45,00 €
Apanage brut	75 cl	79,00 €
Cuvée 1874 Brut	75 cl	99,00 €
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 Banc)	12 cl	4,50 €	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>	7,00 €
Jus de Fruits local & bio : <i>Ferme de Jade - Sainte Juliette (Pomme, Raisin, Pomme-Kiwi)</i>	4,00 €
Cola Gascon Bio Maltéo, Thé Glacé Gascon Bio Maltéo, Limonade Bio Maltéo, Orangina	4,50 €
Sirop à l'eau	2,00 €

La Tisanerie Bio et Equitable 4,50€

Parfum de Médina – <i>Thé vert parfumé (Mélange de thé vert délicat et de menthe)</i>
Jasmine Flowers – <i>Thé vert parfumé (Notes fleurie et veloutée est une merveilleux thé de la détente)</i>
Nectar enchanté – <i>Thé vert Aromatisé (Notes de fruits mûrs du soleil libère une infusion dorée comme du miel)</i>
Rendez-vous amoureux – <i>Thé noir aromatisé (Note de litchi-poivre mis en valeur par le thé noir aux notes miellées)</i>
Baiser gourmand – <i>Thé noir aromatisé (Mélange de fruits des bois, thé noir à la fois doux et rond)</i>
Avec les Anges – <i>Thé blanc aromatisé (Thé blanc au parfum des fleurs sauvages aux notes de vanille et mandarine)</i>
Remède elfique – <i>Tisane de plantes (Cet élixir apaisant aide l'organisme à se libérer des toxines accumulées)</i>
Bonne nuit – <i>Tisane de plantes (Vertus apaisantes sont une invitation à glisser tout en douceur aux pays des rêves)</i>
Elixir des petits lutins – <i>Rooibos aromatisé (Arômes fruité et doux, ravira petits et grands enfants)</i>

Nos autres Boissons chaudes

Chocolat chaud (lait de vache/lait d'amande/lait de soja)	3,50€
Cappuccino / Macchiato (lait de vache/lait d'amande/lait de soja)	3,50€
Expresso – Ristretto - Décaféiné	2,50€
Café allongé	3,50€



Menu D lectation

<i>Entrée & Plat ou Plat & Dessert</i>	45 €
<i>Entrée, Plat & Dessert</i>	58 €
<i>Entrée, Plat, Fromage & Dessert</i>	70 €

Mise en bouche



Entrées (17 € à la carte)

 veil forestier : Tarte fine de champignons, crème de moutarde , croquant de cèpes 

Velouté de butternut et sa brunoise, nuage et croquant de lard, huile de noisette 

Partition gourmande : Foie gras comme « un opéra », truite fumée et éclat de café, Chutney de Poire



Plats (34 € à la carte)

* loge du terroir : Côte de cochon bio élevé en plein air (280g environ),
mille-feuille de truffe et chanterelles persillées
(supplément de 5euros)*

Pintade du Gers, harmonie de carottes et sa sauce poulette

Poisson du marché, légumes tajine aux épices

Risotto Carnaroli, courges, potiron et son siphon au parmesan 



Fromages & Desserts (14 € à la carte)

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

*Trésor des sous-bois : L'alliance subtile du chocolat et kalamansi,
envelopp e dans un décor forestier* 

*Souvenir d'enfance : Biscuit madeleine tout juste sorti du four,
Pommes caramelis es et chantilly au pomme-corn* 

*Velours de châtaigne : Douceurs hivernale sublimée par la clémentine,
pignons caramelis es et châtaigne sous toutes ses formes* 



Mignardises

Végétarien ou peut l'être sur demande





Nos Producteurs

Fois gras de Canard

Maison Rougié

*Engagée dans le bien être animal avec des canards libres & élevés en plein air
Fermes Familiales Françaises, Sans OGM et avec des céréales complètes moulues en France,
Canards élevés dans traitement antibiotique*

Courge (potiron & butternut)

Gaec de lous Brezies – Jimmy Salevielles situé à Lauzerte

Oeufs

Gaec de la Terre à l'Assiette (Haute Valeur Environnementale) situé à Tejouls

Huile de tournesol & colza

Gaec Les Copains de Marguerite situé à Tréjouls

Fromage frais et beurre

La ferme Au claire de la Brune (nos voisins) située à Lauzerte

Chocolat

Maison Valrhona

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnier et référent dans le monde du chocolat

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 en petite quantité*





Rouge (75 cl)

AOO Fronton - Château Bouissel – Chemin Faisan <i>Négrette / Syrah / Malbec</i>	Bio	28,00 €
<i>Nez fruité et légèrement épicé, aux arômes ronds et gourmands avec des tanins fermes et enrobés</i>		
AOO Cahors – Domaine Cosse Maisonneuve – SOLIS <i>Malbec</i>	Bio	30,00 €
<i>Nez puissant avec des arômes structurés de fruits noirs</i>		
AOO Côtes de Duras - Domaine Mouthes le bihan “Aimé Chai” <i>Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec / Cabernet Franc</i>	Bio	26,00 €
<i>Nez de fruits noirs avec des arômes ronds, équilibré, fruité et frais</i>		
AOO Coteaux du Quercy - Les vigneron du Quercy “Les Nouveaux Chemins” <i>Cabernet franc / Malbec / Tannat</i>	Bio	27,00 €
<i>Nez frais, floral et fruits rouges avec des arômes équilibrés, francs et aux notes de fruits rouges</i>		
AOO Madiran - Labranche-Laffont “Vieilles Vignes” <i>Tannat</i>	Bio	38,00 €
<i>Nez de fruits noirs, notes de bois et d'épices, vin puissant aux tanins fondus</i>		
AOO Fronton - Château Bouissel <i>Négrette / Syrah / Malbec</i>	Bio	39,00 €
<i>Nez puissant, rond et harmonieux, avec des arômes de fruits noirs, épicés et empyreumatiques</i>		
AOO Côtes Marmandais - Domaines Elian Da Ros - Chante Coucou <i>Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec / Syrah</i>	Bio	56,00 €
<i>Vin aux notes de fruits rouges et noirs épicées et aux tanins délicats</i>		

Rosé (75cl)

AOP Fronton Château Bouissel “Emma” <i>Négrette / Syrah</i>	Bio	19.50 €
<i>Nez fruité et floral aux arômes ronds, fruité et rafraîchissant</i>		
AOP Coteaux du Quercy Les vigneron du Quercy “Les nouveaux chemins” <i>Cabernet Franc/Malbec</i>	Bio	22,00 €
<i>Vin marqué par sa finesse, à la fois frais, avec une rondeur et une belle longueur en bouche</i>		

Blanc Moelleux (75 cl)

Blanc moelleux - IGP Conté Tolosan Les vigneron du Quercy “630” <i>Sauvignon / Gros Manseng</i>	Bio	25,00 €
<i>Vin aux notes de fruits comme l'agrumes et l'abricot, avec des arômes de roses</i>		

Blanc (75 cl)

AOO Pacherenc du Vic-Bilh Sec Domiane Labranche Lafont <i>Gros-Manseng / Petit-Manseng</i>	Bio	34,00 €
<i>Vin fruité aux arômes d'agrumes se terminant par des notes toastées</i>		
IGP Côtes du Lot Les vigneron du Quercy “Les nouveau chemins” <i>Chardonnay / Sauvignon</i>	Bio	25,00 €
<i>Vin aux arômes de fleurs blanches, de pêches et quelques notes minéral</i>		
AOO Côtes de Duras Domaine Mouthes le Bihan “Vieillefont” <i>Sémillon / Sauvignon / Muscadelle</i>	Bio	38,00 €
<i>Vin vif aux notes de fruits et de fleurs à chair blanche, frais et légèrement poivré</i>		
AOO Jurançon sec Camin Larredya “La part Davant” <i>Gros Manseng / Petit Manseng / Petit Courbu / Camaralet</i>	Bio	48,00 €
<i>Vin complexe aux notes de fruits frais, complétées par une touche minérale</i>		

Les 50 centilitres (50 cl)

Rouge - AOC Cahors Domaine Cosse Maisonneuve “Solis” <i>Malbec</i>	Bio	22,00 €
<i>Nez puissant avec des arômes structurés de fruits noirs</i>		
Blanc Doux - AOC Gaillac Doux Domaine Plageoles “Loin de l'oeil” <i>Loin de L'Œil</i>	Bio	30,00 €
<i>Vin aux notes de poire, de tilleul et de coing</i>		
Blanc Sec AOP Bergerac Domaine A de Conti <i>Sémillon / Sauvignon / Muscadelle</i>	Bio	20,00 €
<i>Vin minéral alliant vivacité et rondeur</i>		

Vins au Verre (12cl)

Rouge - AOC Coteaux du Quercy - Les vigneron du Quercy “Les Nouveaux Chemins”	Bio	6,00 €
<i>Cabernet franc / Malbec / Tannat</i>		
<i>Nez frais, floral et fruits rouges avec des arômes équilibrés, francs et aux notes de fruits rouge</i>		
Rosé - AOP Fronton Château Bouissel “Emma” <i>Négrette / Syrah</i>	Bio	6,00 €
<i>Nez fruité et floral aux arômes ronds, fruité et rafraîchissant</i>		
Blanc - IGP Côtes du Lot Les vigneron du Quercy “Les nouveau chemins” <i>Cabernet Franc / Malbec</i>	Bio	6,00 €
<i>Vin aux arômes de fleurs blanches, de pêches et quelques notes minéral</i>		
Blanc moelleux - IGP Conté Tolosan Les vigneron du Quercy “630” <i>Sauvignon / Gros Manseng</i>	Bio	6,00 €
<i>Vin aux notes de fruits comme l'agrumes et l'abricot, avec des arômes de roses</i>		



Prix nets - taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération



Nos Whiskys

Jamson 1780 Triple distillation <i>Whisky Irlandais fait à la manière John Jameson depuis 1780</i>	4cl	12,00 €
Nikka Coffey Malt Single Malt Honshu-Miyagi Japan 45° <i>100% orge maltée classée comme un whisky de grain – offre une texture étonnamment riche de cacao</i>	4cl	12,00 €
Bastille 1789 Single Malt Whisky Southern Wales Pays de Galles 46° <i>Orge de printemps récolté dans le nord de la France et eau de sources charentaise – délicates notes fruitées</i>	4cl	12,00 €
Kilchoman sanaig <i>Whisky tourbé. Riche. Compote de fruits, notes de caramel et de vanille</i>	4cl	15,00 €
Kavalan King Car Single Malt Taiwan 46° <i>Arômes délicatement fruités – doux, riche en vanille, banane et noix de coco</i>	4cl	18,00 €
The Chita Single Grain Japanese Whisky 43° <i>Notes fruitées, boisées et épicées, rappelant les whiskies américains de type bourbon</i>	4cl	18,00 €

Nos Rhums

Les Rhum arrangés 32% <i>Carabirum Ananas Victoria / Carabirum Epices – Agrumes / Carabirum Citron - Passion</i>	4cl	8,00 €
Plantation Rum XO 20th Anniversaire Barbades 40° <i>Floral, vanillé, note de cacao, finale longue et boisé</i>	4cl	14,00 €
JM XO très vieux rhum agricole Martinique 45° <i>Intense, Suave, Epicé, Finale longue et persistante</i>	4cl	18,00 €

Nos Gins Bio

Gin Français Bio Staw Bale Knifermaker 46° <i>Très frais – légèrement zesté et épicé</i>	4cl	12,00 €
Gin Français Bio Staw Bale Knifermaker 46° <i>Gin Tourbé, Fumé bien bien présent, Fraicheur de la genièvre en fin de bouche. Gin Pour amateur de whisky tourbé</i>	4cl	12,00 €
Gin Français Bio Straw bale Old Tom 1920 43° <i>Doux, moelleux et légèrement sucré – Kumquat, Verveine et Gingembre</i>	4cl	12,00 €

Nos Armagnacs Darroze

Assemblage 12 ans 43° Bas - Armagnac <i>Aromes de vieillissement, arômes fruités accompagnés de premiers arômes d'épices doux, de réglisse, de cannelle</i>	4cl	10,00 €
Salie 1996 49° Bas - Armagnac <i>Couleur jaune paille, reflets or, arômes fruités se mêlent au tilleul, menthe et vanille</i>	4cl	18,00 €
Lahitte 1988 47.5° Bas - Armagnac <i>Très fruité autour des zestes d'orange, abricots secs et notes épicés</i>	4cl	21,00 €
Le Tuc 1979 49° Armagnac – Ténarèse <i>Arômes de pruneau, zestes d'orange, figue sèche accompagnant les fines épices</i>	4cl	25,00 €

Nos Liqueurs

Izarra Bayonne Pays Basque 40° <i>16 plantes dont la muscade, coriandre, fenouil, cèleri, sureau, menthe</i>	4cl	8.00€
Louis Vieille Prunes 42° <i>Rondeur moelleux et suavité, elle évoque des arômes de prunes cuites et de fruits à noyaux</i>	4cl	8.00€
Sab's la Poire 46° <i>Fruit mûr, légèrement poivré</i>	4cl	14,00€
Calvados Victor Gontier Domfrontais 40°	4cl	12,00€
Get 27, Get 31	4cl	6,00€
Eau de vie de Mirabelle	4cl	8,00€
Kahlua – Liqueur de café <i>Douce corsé, cette liqueur mexicaine marie café arabica et rhum</i>	4cl	8,00€