



### **Bienvenue à la Table du Belvédère**

Notre philosophie culinaire s'inscrit dans l'esprit du mouvement "Slow Food", célébrant un art de vivre qui allie plaisir et responsabilité. Ici, chaque repas est une ode à la qualité et à la durabilité, en harmonie avec nos convictions : respecter nos clients, soutenir nos producteurs locaux, et préserver l'environnement.

Nous travaillons exclusivement avec des produits frais, issus de l'agriculture biologique et des circuits courts. Nous privilégions les collaborations avec des producteurs voisins et mettons à l'honneur les trésors de nos terroirs. Cet engagement se reflète dans une cuisine écoresponsable, empreinte d'authenticité et de goût.

À la Table du Belvédère, le temps est un ingrédient clé. Nous ne sommes pas adaptés aux repas pressés : chaque plat, préparé à la minute avec soin, invite à la patience et au plaisir de savourer l'instant.

### **Une cuisine sur mesure, pensée pour vous**

Nos créations évoluent au fil des saisons et des arrivages. En raison de cette spontanéité, il est possible que nos plats contiennent un ou plusieurs allergènes. Si vous avez des sensibilités alimentaires, notre maître d'hôtel se tient à votre disposition pour ajuster votre expérience culinaire selon vos besoins.

Nous avons également à cœur de répondre à toutes les préférences et régimes alimentaires : végétarien, végane, hypocalorique ou autres. N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits, nous serons ravis de vous accompagner.

### **Un service d'eau éthique et raffiné**

Pour sublimer votre expérience, nous vous offrons une eau plate ou gazeuse, filtrée sur place, fraîche et parfaitement neutre. Ce service illimité et gratuit reflète notre démarche écoresponsable, tout en exaltant les saveurs de vos mets et de vos vins.





# Le Bar

## Nos Boissons alcoolisées

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

### Nos champagnes

Champagne Deutz Classic	37,5 cl	40,00 €
Champagne Deutz Rosé	37,5 cl	45,00 €
Champagne Deutz classic	75 cl	75,00 €
Champagne Deutz Rosé Brut	75 cl	98,00 €
Champagne Deutz Blanc de Blanc	75 cl	110,00 €

### 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 €

### Mais aussi:

Bière Pression Leffe, Hoagarden 25cl	4,00 €	Martini blanc & rouge	4 cl	4,50 €
Bière Pression Leffe, Hoagarden 50cl	8,00 €	Rhum & Whiskies	: à la carte	

## Nos boissons rafraîchissantes sans alcool

<u>Le Lauzertois</u> : Le cocktail du Belvédère mais sans alcool, jus de chasselas, sirop de violette et eau pétillante	7,00 €
<u>Jus de Fruits local</u> : de sainte Juliette « Famille Métou » (Pomme/Kiwi, Pomme, Raisin, Raisin Exalta)	4,50 €
<u>Jus de Chasselas</u> : « Gaec Des Hirondelles » de Lauzerte	3,50 €
Coca, Coca Zero, Orangina,	4,00 €
Perrier, Ice Tea local, Limonade	4,00 €
Sirop à l'eau	2,00 €

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





# Menu D'éclectation

**Entrée & Plat ou Plat & Dessert** 45 €  
**Entrée, Plat & Dessert** 58 €

*Mise en bouche*



**Entrées (17 € à la carte)**

*Éveil 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)**

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

*Pintade du Gers en harmonie de carottes et sa sauce poulette*

*Poisson du marché, légumes tajine aux épices*

*Risotto Carnaroli, courge, 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)*

*Balade gourmande en verger : Variations autour de la figue et douceur de chèvre* ✿

*Promenade en forêt : Souche de marron, terreau cacaoté et feuilles d'automne* ✿

*Harmonie d'agrumes, croquant d'orange et fraîcheur de citron* ✿



**Mignardises**

✿ **Végétarien ou peut l'être sur demande**





## *Nos Producteurs*

### **Cochon**

*La Ferme du Moussou*

*Producteur de porc bio élevé en plein air depuis leur naissance  
et nourri avec des céréales et des fruits de la ferme située à Durfort-Lacapelette*

### **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,  
Canard élevé 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) situé e à Lauzerte*

### **Le lait & le fromage bio de chèvre (Dessert)**

*La ferme Les chèvres de Lacoste située à Cazes-Mondenard*

### **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 Délectation en petite quantité*





## R o u g e (75 cl)

### Vin de France - Bouissel "le rang Versant"

*Malbec / Négrette*

*Vin floral avec des notes de fruits rouges et des arômes variétaux de malbec, comportant également de jolis tanins*

**Bio** 22,00€

### AOC Côtes de Duras - Domaine Mouthes le bihan "Aimé Chai"

*Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec / Cabernet Franc*

*Nez de fruits noirs avec des arômes ronds, équilibré, fruité et frais*

**Bio** 25,00 €

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

*Cabernet franc / Malbec / Tannat*

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

**Bio** 27,00 €

### AOC Fronton - Château Bouissel – Chemin Faisan

*Négrette / Syrah / Malbec*

*Nez fruité et légèrement épicé, aux arômes ronds et gourmands avec des tanins fermes et enrobés*

**Bio** 28,00 €

### AOC Cahors – Domaine Cosse Maisonneuve - SOLIS

*Malbec*

*Nez puissant avec des arômes structurés de fruits noir*

**Bio** 30,00 €

### AOC Madiran - Labranche-Laffont "Vieilles Vignes"

*Tannat*

*Nez de fruits noirs, notes de bois et d'épices, vin puissant aux tanins fondus*

**Bio** 36,00 €

### AOC Fronton - Château Bouissel

*Négrette / Syrah / Malbec*

*Nez puissant, rond et harmonieux, avec des arômes de fruits noirs, épicés et empyreumatiques*

**Bio** 38,00 €

### AOC Cahors - Valérie Coureges "Bois carmin"

*Malbec*

*Floral et épicé, aux arômes charnus avec une belle longueur en bouche*

45,00 €

### AOC Côtes de Duras - C et JM Le Bihan "Les Apprentis"

*Merlot / Cabernet Franc / Malbec / Cabernet Sauvignon*

*Vin aux notes de fruits rouges, tanins fondus et bien équilibré*

**Bio** 49,00 €

### AOC Côtes Marmandais - Domaines Elian Da Ros - Chante Coucou

*Merlot / Cabernet Sauvignon / Malbec / Syrah*

*Vin aux notes de fruits rouges et noirs épicées et aux tanins délicats*

**Bio** 53,00 €

### AOC Cahors – Château Lagrezette "Malbec"

*Malbec*

*Vin aux parfums de fruits noirs et d'épices, puissant et aromatique*

58,00 €

### AOC Irouleguy – Arretxea "Dolia"

*Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Tannat*

*Vin aux arômes de fruits et d'épices . Souple et vif, parfaitement équilibré*

**Bio** 90,00 €

### AOC Côtes de Marmandais – Elian Da Ros "Clos Baquey"

*Cabernet Franc / Merlot / Abouriou / Cabernet Sauvignon*

*Arômes de fruits rouges et noirs, tanins fins et soyeux*

**Bio** 93,00 €

## R o s é (75cl)

### AOP Fronton Bouissel "Emma"

*Négrette / Syrah*

*Nez fruité et floral aux arômes ronds, fruité et rafraîchissant*

**Bio** 17,50€

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

*Cabernet Franc/Malbec*

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

**Bio** 20,00€



Prix nets - taxes et service compris

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



## Blanc Moelleux (75 cl)

### AOC Jurançon Domaine Camin Larredya "Les grains des copains"

*Petit Manseng / Gros Manseng*

*Vin gourmand et rond aux notes fruitées de mandarines et de mangues*

**Bio** 40,00 €

## Blanc (75 cl)

### IGP Côtes du Lot Les vigneron du Quercy "Les nouveau chemins"

*Chardonnay / Sauvignon*

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

**Bio** 20,00 €

### Vin de France Bouissel "Le rang Versant"

*Gewürztraminer / Riesling*

*Notes de fruits à chair blanche, de roses et de fruits exotiques tels que le litchi, apportant une belle fraîcheur*

**Bio** 22,00 €

### IGP Côtes de Gascogne La côte d'heux "Chiroulet"

*Gros Manseng*

*Vin gras et frais aux notes d'ananas et de fruits secs*

27,00 €

### AOC Pacherenc du Vic-Bilh Sec Domiane Labranche Lafont

*Gros-Manseng / Petit-Manseng*

*Vin fruité aux arômes d'agrumes se terminant par des notes toastées*

**Bio** 34,00 €

### AOC Côtes de Duras Domaine Mouthes le Bihan "Vieillefont"

*Sémillon / Sauvignon / Muscadelle*

*Vin vif aux notes de fruits et de fleurs à chair blanche, frais et légèrement poivré*

**Bio** 38,00 €

### AOC Jurançon sec Camin Larredya "La part Davant"

*Gros Manseng / Petit Manseng / Petit Courbu / Camaralet*

*Vin complexe aux notes de fruits frais, complétées par une touche minérale*

**Bio** 48,00 €

### AOC Jurançon sec Domaine lapeyre "Vintatge vielh 2016"

*Gros manseng / Petit Manseng / Courbu*

*Fruits confits, épices et notes de grillé, vin gras aux arômes expressifs*

**Bio** 75,00 €

## Les 50 centilitres (50 cl)

### Rouge - AOC Cahors Domaine Cosse Maisonneuve "Solis"

*Malbec*

*Nez puissant avec des arômes structurés de fruits noirs*

21,00€

**Bio**

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

*Loin de L'Œil*

*Vin aux notes de poire, de tilleul et de coing*

28,00€

**Bio**

### Blanc Sec AOP Bergerac Domaine A de Conti

*Sémillon / Sauvignon / Muscadelle*

*Vin minéral alliant vivacité et rondeur*

18,00€

**Bio**

## Vins au Verre (12cl)

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

*Cabernet franc / Malbec / Tannat*

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

5,00€

**Bio**

### Rosé - AOP Fronton Bouissel "Emma"

*Négrette / Syrah*

*Nez fruité et floral aux arômes ronds, fruité et rafraîchissant*

5,00€

**Bio**

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

*Cabernet Franc / Malbec*

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

5,00€

**Bio**

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

*Sauvignon / Gros Manseng*

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

5,00€

**Bio**

**Prix nets - taxes et service compris**



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

A decorative border at the top of the page featuring a repeating pattern of stylized flowers and leaves in shades of light blue, teal, and yellow. The flowers have multiple petals and are interspersed with smaller, simpler floral motifs and swirling leaf patterns.