

Le Glacrier



ENTRÉES & SALADES Starters & Salads

Salade du Sud-Ouest (foie gras, magret fumé, gésiers, oignons) <i>(foie gras, smoked duck breast, gizzards, onions)</i>	14,00 €
Salade de chèvre roulé au lard rôti <i>Salad with goat cheese rolled in bacon</i>	13,00 €
Salade saint-jacques (Saint-Jacques, jambon de Bayonne, parmesan) <i>(Saint-Jacques shells, ham of Bayonne, parmesan)</i>	14,00 €
Salade de lentilles à la morue, croustillant de fromage <i>Lentil salad with cod, crunchy cheese</i>	12,00 €
Assiette de jambon de Bayonne de Louis Ospital.....	12,00 €
Foie gras (mi-cuit maison).....	13,00 €
Assiette de saumon (fumé maison).....	12,00 €
Tarte fine : parmesan, caviar d'aubergine et saumon fumé <i>Fine pie : parmesan, eggplant and smoked salmon</i>	12,00 €

PÂTES & OMELETTES Pasta & Omelettes

Penne aux cèpes et canard (cèpes, magret, oignons, ail) <i>Penne with ceps, duck breast, onions, garlic</i>	15,00 €
Spaghetti bolognaise (viande hachée, oignons, ail, tomate).....	13,00 €
Penne douceur (jambon blanc, champignons de Paris, oignons, basilic) <i>Penne with ham, mushrooms, onions, basil</i>	13,00 €
Spaghetti à la carbonara (lardons, champignons de Paris, oignons, oeuf) <i>Spaghetti with bacon, mushrooms, onions, egg</i>	13,00 €
Omelette jambon blanc et fromage râpé <i>Ham and cheese omelette</i>	9,00 €
Omelette aux cèpes / Omelette with ceps.....	11,00 €

PLATS CHAUDS Warm main dishes

Entrecôte (beurre maître d'hôtel) Frites maison.....	17,00 €
Magret de canard entier (sauté de cèpes et gratin dauphinois)..... <i>Duck breast (ceps sauce and potatoes)</i>	16,00 €
Tartare de bœuf, Frites maison* <i>Beef tartare, home made chips</i>	14,00 €
Côte de bœuf (2 pers.) / Beef ribs.....	50,00 €
Dos de sandre (rôti à l'huile vierge) petits légumes <i>Roasted perch with small vegetables</i>	16,00 €
Coquilles saint-jacques gratinées caviar d'aubergine <i>Saint-Jacques shells</i>	17,00 €
Suprême de poulet au curry, risotto <i>Supreme of chicken, curry, risotto</i>	15,00 €
Hamburger Frites.....	10,00 €
Gambas persillées flambées au whisky, risotto <i>Parsley prawns, whisky, risotto</i>	16,00 €
* Supplément préparé.....	2,00 €

NOS DESSERTS Deserts

Tiramisu à la gelée de café / Tiramisu with coffee jelly.....	6,00 €
Crème brûlée / Crème brûlée.....	6,00 €
Café gourmand / Café Gourmand.....	6,50 €
Tarte fine aux pommes / Tarte fine aux pommes.....	6,00 €
Profiteroles / Profiteroles.....	6,50 €
Panna cotta chocolat blanc / Panna cotta white chocolate.....	6,00 €
Fondant chocolat cœur coulant <i>Chocolate cake with flowing heart</i>	6,00 €
Assiette de fromage BROC (Le Temple-sur-Lot) / Cheese «broc».....	6,50 €
Sorbets et glaces (voir la carte) / Ice creams and sorbets.....	



FORMULE DU JOUR Today's formula

(servie tous les midis sauf dimanche et jours fériés)
(served every day at lunch except on sunday's and bank holidays)

Plat du jour / Today's special.....	7,90 €
Entrée + Dessert / Starter + desert.....	7,90 €
Entrée + Plat / Starter + Main dish.....	12,00 €
Plat + Dessert / Main dish + desert.....	12,00 €
Entrée + Plat + Dessert / Starter + main dish + desert.....	13,90 €
Menu Enfant Children's menu	6,70 €

NOS VINS

Le Verre Dégustation 25cl

Harmonie Domaine de Pellehaut Blanc, Rouge, Rosé.....	5,00 €
-------------------------------------------------------	--------

LES BLANCS

Harmonie Domaine de Pellehaut <i>(VDP Côtes de Gascogne)</i>	12,00 €
Chardonnay Fruit Domaine de Pellehaut <i>(VDP Côtes de Gascogne)</i>	14,50 €
Été Gascon Domaine de Pellehaut <i>(VDP Côtes de Gascogne)</i>	14,80 €
Domaine Montramé <i>(AOC Duras)</i>	21,00 €

LES ROSÉS

Harmonie Domaine de Pellehaut <i>(VDP Côtes de Gascogne)</i>	12,00 €
Les Marcottes Domaine de Pellehaut <i>(VDP Côtes de Gascogne)</i>	14,50 €
Côtes de Provence AOC.....	16,00 €
St Tropez Cep d'Or <i>(Côte de provence Aoc)</i>	16,00 €

LES ROUGES

Harmonie Domaine de Pellehaut <i>(VDP Côtes de Gascogne)</i>	12,00 €
Family réserve Domaine de Pellehaut <i>(VDP Côtes de Gascogne)</i>	25,00 €
Domaine la Montagnette <i>(AOC du Rhône)</i>	14,50 €
Domaine Montramé <i>(AOC Duras)</i>	17,80 €
Château Patache d'Aux <i>(AOC Médoc)</i>	30,00 €
M de Plain-Point <i>(AOC Bordeaux)</i>	16,80 €
Château de Praderes (Buzet).....	16,00 €
Domaine Ledogar «La Mariole».....	16,00 €

LES CHAMPAGNES

Besserat de Bellefont Blanc..... La Flûte (10cl):7,00 €	59,00 €
R de Ruinart.....	69,00 €
R de Ruinart Blanc de Blanc.....	89,00 €
R de Ruinart Rosé.....	89,00 €

Prix nets. Service Compris.