

NOS BIERES

STELLA pression 25cl 2,50 50cl 4,50

HOEGARDEN pression 25cl 3,50 50cl 6,00

 RATZ btlle 33cl  blonde 4,50 ambrée 4,50

Brasserie du Lot, située à Cahors



NOS FRAICHEURS BIO

 JUS DE FRUITS btlle 25cl  3,50

Orange, Pomme Lot-et- Garonne, Raisin Rouge Sud-Ouest

 THE VERT GLACE btlle 25cl  3,00

Pêche

 FIZZ btlle 33cl  3,50

Orange, Citron, Cola

 LIMONADE verre 25cl  2,50

 DIABOLO verre 25cl  3,00

Fraise, Citron vert, Grenadine, Menthe, Kiwi Sud-Ouest

 SIROP A L'EAU verre 25cl   1,50

Fraise, Citron vert, Grenadine, Menthe, Kiwi Sud-Ouest

NOS CLASSIQUES

COCA-COLA btlle 33cl 3,00

Classic, Light

PERRIER btlle 33cl 3,00

VITTEL 50cl 2,50 100cl 4,00

NOS BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO/CAFE  1,50

DECAFEINE  1,50

CAFE AU LAIT  2,00

DOUBLE EXPRESSO  2,50

CAPPUCINO   2,50

CHOCOLAT CHAUD  2,50

THÉ  2,00

INFUSION   2,00

DEMARRER DU BON PIED

PETIT DEJEUNER COMPLET 6,50

Boisson chaude, croissant, pain, jus d'orange

LE RÊVE

BAR – RESTAURANT

Ouvert tous les jours
8H30 à 12H – 14H à 22H

LE MOT DES PROPRIOS

Pour cette nouvelle saison, nous renforçons notre démarche pour une alimentation saine et durable. Nous avons donc ajouté de nouveaux produits locaux ou biologiques tout en conservant les classiques que vous aimez tant.

La nature est source de bienfaits et notre équipe est heureuse de vous proposer une cuisine simple, authentique et abordable.

Nous avons également modifié le cadre et nous espérons que vous trouverez cette nouvelle expérience agréable et conviviale.

Au plaisir de vous servir.

Lucile & Richard

Nos partenaires fournisseurs bio et/ou locaux :

- Viande – Boucherie Maladen (Le Vigan)
- Produits à base de canard – Godard (Gourdon)
- Fromage – Ferme de Lahore (Payrac)
- Vins bio – Château Les Croisille (Luzech)
- Vins bio – Château Fantou (Prayssac)
- Bières bio – Brasserie Ratz (Cahors)
- Vins & apéritifs bio – La Gineste (Duravel)
- Boissons artisanales bio – Maison Meneau
- Café & Thé bio – Destination

NOTRE MENU ENFANT

NUGGETS DE POULET ou BOULETTES DE VIANDE* + GLACE au choix **7,00**

Plat servi avec frites et/ou haricots verts, glaces au choix : 1 boule ou glace enfant

* Boulette de bœuf, porc ou autres viandes fraîches, en provenance de la Boucherie du Vigan, selon arrivage et disponibilité



NOS TAPAS A PARTAGER

CALAMARS A LA ROMAINE 6 pièces **3,50** 9 pièces **5,00**

Calamars frits

NEW TEMPURA DE LEGUMES **VEGETARIEN** petite **3,50** grande **5,00**

Bâtonnets frits de courgette, aubergine, poivron et carotte

NOTRE SALADE GOURMANDE

SALADE PAYSANNE  petite **5,50** grande **9,50**

Salade, tomates, toasts de chèvre chauds, lardons

VOS SOIREES*

BARBECUE COLLECTIF

Mercredi à partir de 19h00

CHOISISSEZ VOTRE PIZZA

Dimanche à partir de 18h30

* Réservez votre table à l'accueil

NOTRE PLAT VEGETARIEN

NEW BOULETTES DE SOJA **VEGETARIEN** **11,00**

Boulettes de soja, tomate et basilic
servies avec tagliatelles, sauce tomate, parmesan

NOS CLASSIQUES

Nos plats sont servis avec frites et salade verte

CHEESEBURGER 150g (origine France) **11,50**

CONFIT DE CANARD Maison Godard, Gourdon  **14,00**

AU MENU CE SOIR

NEW VIANDE DU MOMENT de la boucherie du Vigan 
Viandes fraîches selon arrivage, consulter l'ardoise pour en savoir plus

Assiette de FRITES ou HARICOTS VERTS ou SALADE VERTE **2,50**



DEGUSTATION DE FROMAGE

ROCAMADOUR Ferme de Lahore, Payrac  **4,00**

Fromage de Rocamadour servi avec salade, noix, toasts

NOS GOURMANDISES

FROMAGE BLANC miel et noix

4,50

TARTE TATIN tarte chaude avec une pointe de chantilly



5,50

MOELLEUX AU CHOCOLAT avec sa boule de glace vanille

5,50



NOS COUPES ARTISANALES

DAME BLANCHE

6,00

Glace vanille bourbon  & chantilly, chocolat

CHOCOLAT LIEGEOIS

6,00

Glace chocolat noir  & chantilly, chocolat

COUPE DU QUERCY



7,00

Glace au noix, glace caramel au sel de Guérande  & chantilly, caramel, noix

SORBET ou GLACES 1 boule 2,50 2 boules 4,00 3 boules 5,00

Fruits de la passion, Citron jaune, Fraise, Caramel au sel de Guérande, Chocolat noir, Vanille bourbon

NOS SPECIALES AVEC ALCOOL

COLONEL

7,50

Sorbet citron jaune  & vodka 4cl

PARASOL



7,50

Sorbet fruits de la passion  & tequila 4cl



NOS COKTAILS AVEC ALCOOL

TEQUILA SUNRISE

7,00

Tequila 6cl, jus orange, sirop de grenadine

GIN FIZZ

7,00

Gin 6cl, citronnade, sirop sucre de canne, eau gazeuse

WHISKY COCA

6,00

Whisky 6cl, Coca-Cola

IRISH COFFEE



6,00

Whisky 6cl, café, crème chantilly



NOS COKTAILS SANS ALCOOL

PADI'ROCK 20cl



5,00

Jus d'orange, citronnade, sirop de grenadine

ROCAD'AMOUR 20cl



5,00

Citronnade, sirop de fraise, eau gazeuse



NOS VINS DE SOIF

BERGERAC BLANC/ROSE/ROUGE 
verre 12cl **2,00** carafe 25cl **3,50** 50cl **6,00**

COTEAUX du QUERCY ROUGE  
verre 12cl **2,50** carafe 25cl **4,50** 50cl **7,50**

NOS VINS A DEGUSTER BLANC

NEW

ENTRE-DEUX MERS **12,00**

Blanc, btlle 75cl

Famille Doublet Château Vignol

Vin frais, gourmand, un ensemble très harmonieux doté d'une jolie persistance aromatique, idéal pour l'apéritif.

SAUVIGNON  **16,00**

Blanc, btlle 75cl

Château Les Croisille 

Sauvignon charnu provenant des terroirs calcaires des coteaux de Cahors, frais et minéral. A déguster avec délice.

ROSE

IGP PAYS D'OC  **12,00**

Rosé, BTLLE 75CL

Les 3 Cabines

Nez de fruits rouges et d'agrumes frais. Sympathique et bien framboisé. Idéal pour un repas entre copains !

IGP CÔTES DU LOT  **14,00**

Rosé, btlle 75cl

Château Fantou 

Vin issu du cépage Malbec fruité, frais et friand, avec un bel équilibre. A servir frais avec des brochettes ou tout simplement en apéritif !

ROUGE

AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX  **13,00**

Rouge, btlle 75cl

Vignobles Raymond

Un vin facile, direct, bien dans ses baskets.

Un Bordeaux souple, à servir sur une viande grillée.

NEW

AOC CAHORS  **16,00**

Rouge, btlle 75cl

Château Les Croisille, Croizillon 

Situé sur un plateau calcaire, cette cuvée « nouvelle génération » révèle le potentiel fruité et digeste du Malbec. Parfait pour accompagner un confit de canard !

NOS APEROS BIO A DECOUVRIR

SANGRIA verre 12cl  **2,50**

Sangria blanche

PASTIS JANOT verre 2cl  **2,50**

NOS APERITIFS

RATAFIA verre 8cl  **3,00**

Château La Gineste

APERITIF ANISE verre 2cl **2,00**

KIR verre 12cl  **2,50**

Cassis, Mûre, Framboise, Pêche

SARLANOIX verre 8cl  **3,00**

PORTO verre 8cl **2,50**

SUZE verre 8cl **2,50**

MARTINI verre 8cl **2,50**

Blanco, Rosso

NOS ALCOOLS

AMARETTO verre 4cl **3,50**

GET 27 verre 4cl **4,00**

BAILEYS verre 4cl **4,00**

GIN verre 4cl **4,00**

TEQUILA verre 4cl **4,00**

VODKA verre 4cl **4,00**

RHUM verre 4cl **4,00**

WHISKY verre 4cl **4,50**

COGNAC verre 4cl **4,50**

ARMAGNAC verre 4cl **4,50**

CALVADOS verre 4cl **4,50**

COINTREAU verre 4cl **4,50**

GRAND MARNIER verre 4cl **4,50**

ET BIENTOT...

WHISKY Blend Fields 

COGNAC VS Planat 