

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



LE RÊVE

BAR – RESTAURANT

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

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	zéro	btlle 33cl	3,00	
PERRIER		btlle 33cl	3,00	
VITTEL	50cl	2,50	100cl	4,50

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 MOT DES PROPRIOS

Compte tenu du contexte, nous n'avons pas bouleversé notre carte pour cette nouvelle saison. Nous avons donc conservé les grands classiques que vous appréciez tant ainsi que les produits locaux ou biologiques de nos partenaires.

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

Nous avons également maintenu et enrichi le programme de nos soirées avec l'espoir de pouvoir partager ensemble des moments agréables et conviviaux.

Au plaisir de partager.

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
- Desserts : Maison Lou Local (Sarlat)

NOTRE MENU ENFANT

NUGGETS Poulet  ou BOULETTES Soja  + GLACE 1 boule au choix **7,00**
Plat servi avec frites et/ou haricots verts, parfum glace au choix (Citron, Fraise, Caramel, Chocolat, Vanille)

NOS TAPAS



-  ASSIETTE MIXTE LOCALE  **15,00**
Anchaud Périgourdin de Porc, Rillette de Canard au Jus de Truffe, Rocamadour, Tartinade de Légumes du Quercy et Pommes de terre Sarladaises
-  CALAMARS A LA ROMAINE **4,00**
-  CHURROS OIGNON  **4,50**
- TEMPURA DE LEGUMES  **4,50**
-  RILLETTE DE CANARD Maison Godard, Gourdon  **5,00**

NOS SALADES GOURMANDES

SALADE PAYSANNE  petite **5,50** grande **9,50**
Salade, tomates, toasts de chèvre chauds, lardons

 SALADE GRECQUE  petite **5,50** grande **9,50**
Salade, tomates, concombres, oignons rouges, féta, olives

NOTRE PLAT VEGETARIEN

BOULETTES DE SOJA  **12,50**

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



NOS CLASSIQUES

Nos plats sont servis avec frites et/ou haricots verts et salade verte

- CHEESEBURGER 150g (origine France) **11,50**
-  FISH & CHIPS Cabillaud 170g **12,50**
- CONFIT DE CANARD Maison Godard, Gourdon  **14,50**

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

NEW

GÂTEAU AUX NOIX DU PERIGORD Maison Lou Local à Sarlat 

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

 COTES DU LOT ROSE 

CAHORS ROUGE 

verre 12cl **2,00** carafe 25cl **3,50** carafe 50cl **6,50**

NOS VINS A DEGUSTER BLANC

ENTRE-DEUX MERS 2017

Blanc, btlle 75cl, Château Vignol **13,00**

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

SAUVIGNON 2019  

Blanc, btlle 75cl, Château Les Croisille **17,00**

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

ROSE

PAYS D'OC 

Rosé, btlle 75cl, Les 3 cabines **12,00**

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

 CÔTES DU LOT 2019  

Rosé, btlle 75cl, Château La Gineste **14,00**

Un vin très fruité, qui accompagnera vos barbecues ou des cuisines épicées et fera merveille en apéritif. A boire frais!

ROUGE

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX 2018 

Rouge, btlle 75cl, Vignobles Raymond **13,00**

Un vin facile, direct, bien dans ses baskets.
Un Bordeaux souple, à servir sur une viande grillée.

 CAHORS 2018   

Rouge, btlle 75cl, Château La Gineste **16,00**

Un Cahors, sans sulfites ajoutés, avec beaucoup de fruit en bouche. Un vin direct, unique et nature !

 CAHORS 2015  

Rouge, btlle 75cl, Château La Gineste **18,00**

Vieilli en fût de chêne, la puissance et le rouge rubis de ce vin de garde fera merveille sur des plats en sauce ainsi que sur des fromages.

SANGRIA BIO A DECOUVRIR

SANGRIA verre 12cl  **2,50**

Sangria blanche

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**

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 

PASTIS Janot 