

NOS BIERES

STELLA	pression 25cl	3,00	50cl	5,50	
HOEGAARDEN	pression 25cl	3,50	50cl	6,50	
RATZ	btlle 33cl	 blonde	4,50	ambrée	4,50



Brasserie du Lot,
située à Cahors



NOS FRAICHEURS BIO

JUS DE FRUITS	verre 20cl	 	3,00
Orange Valencia, Pomme Lot-et- Garonne			
THE VERT GLACE	verre 20cl		3,00
Pêche			
FIZZ	btlle 33cl		3,50
Cola, Orange, Citron			
LIMONADE	verre 20cl		2,50
DIABOLO	verre 20cl		3,00
Citron vert, Grenadine, Kiwi, Pêche			
SIROP A L'EAU	verre 20cl		1,50
Citron vert, Grenadine, Kiwi, Pêche			



NOS CLASSIQUES

COCA-COLA	zéro	btlle 33cl	3,50		
PERRIER		btlle 33cl	3,50		
VITTEL		50cl	3,50	100cl	5,00

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
THE destination bio		2,00
INFUSION yogi tea		2,00



DEMARRER DU BON PIED

PETIT DEJEUNER COMPLET	7,00
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

Vous le savez, notre cuisine se veut simple, authentique et abordable avec le plus possible de produits bio et/ou locaux.

Cette année, nous avons donc renouvelé nos salades avec cette petite touche locale que vous recherchez et nous vous proposons également une planche apéro pour aiguïser vos papilles avec des spécialités du coin.

Nous avons bien évidemment conservé les grands classiques que vous aimez tant et maintenu 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)
- Miel – La Douce Abeille (Gourdon)
- Noix – La Noiseraie (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

TOUTES NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

NOTRE MENU POUR LES KIDS

AU CHOIX { NUGGETS Poulet « l'Authentique » VF
BOULETTES Soja **VEGE** + GLACE 1 boule 7,50
STEAK HACHE 100g VBF

Plat servi avec frites et/ou haricots verts, parfum glace au choix (Passion, Citron, Fraise, Caramel, Chocolat, Vanille)



PLANCHE APERO A PARTAGER

NEW LA PETITE PLANCHE DU COIN  9,00
Charcuterie, fromages, cornichons, cerneaux de noix

NOS SALADES GOURMANDES

NEW LA ROCACHAUD **VEGE** petite 6,00 grande 11,00

Salade, tomate, toast chaud de Rocamadour, noix et miel

NEW LA PERIGOURDINE  petite 6,00 grande 11,00

Salade, tomate, magret de canard, poivron confit, parmesan

NOTRE PLAT VEGETARIEN

BOULETTES DE SOJA **VEGE** 12,50

Boulettes de soja, tomate et basilic servies avec des pâtes, accompagnées de sauce tomate et parmesan

VOS SOIREEES*

Mercredi - BARBECUE COLLECTIF

LE REPAS DU COIN - Jeudi

Vendredi - LES DESSERTS DU CHEF

PIZZA PARTY - Dimanche

* Réservez votre table à l'accueil

NOS CLASSIQUES

Nos classiques sont servis avec frites et salade verte

CHEESEBURGER 150g VBF 12,50

FISH & CHIPS Cabillaud 170g 13,00

CONFIT DE CANARD Maison Godard, Gourdon  15,00
Servi avec des pommes de terre sarladaises et salade verte

Assiette de FRITES ou HARICOTS VERTS ou SALADE VERTE 3,00



DEGUSTATION DE FROMAGE

ROCAMADOUR Ferme de Lahore, Payrac  4,00
Fromage de Rocamadour avec toast et cerneaux de noix

TOUTES NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION



NOS GOURMANDISES

- FROMAGE BLANC du Limousin, avec miel et noix **BIO** 4,50
 SURPRISE CHOCOLAT 5,00
 IRISH COFFEE Whisky 6cl, café, crème Chantilly 6,50



NOS SPECIALITES DU COIN

- TARTE AUX NOIX DU PERIGORD 6,00
 PASTIS DU QUERCY 6,00



NOS COUPES ARTISANALES

- DAME BLANCHE 6,00
 Glace vanille bourbon **BIO** & chantilly, chocolat, noisettes grillées
 CHOCOLAT LIEGEOIS 6,00
 Glace chocolat noir **BIO** & chantilly, chocolat, noisettes grillées
 COUPE DU QUERCY 7,00
 Glace caramel **BIO** & glace aux noix, chantilly, caramel, noix

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

Sorbets : Fruits de la passion, Citron jaune, Fraise

Glaces : Caramel au sel de Guérande, Chocolat noir, Vanille bourbon, Noix

NOS SPECIALES AVEC ALCOOL

COLONEL 8,00

Sorbet citron jaune **BIO** & vodka 4cl

PARASOL 8,00

Sorbet fruits de la passion & tequila 4cl



ZOOM SUR NOTRE CARTE SNACK - A EMPORTER

Lun/Mar/Jeu/Ven/Sam – 18h à 21h

SNACK & TAPAS

BOULETTES SOJA **VEGE** 6 mx 4,50



STEAK HACHE VBF 100g 5,00

NUGGETS Poulet VF 150g 5,00



CHUNK Colin Alaska 140g ...

FRITES portion 200g 3,00



CHIPO/MERGUEZ Canard ...

Apporter un plat pour récupérer votre snack

Mardi/Jeudi – 18h à 21h

PIZZA

MARGARITA **VEGE** 9,00

Tomate, mozzarella, tomate fraîche, basilic

REINE 10,00

Tomate, mozzarella, jambon, champignon, olive

ANDALOUSE 10,00

Tomate, mozzarella, chorizo, poivron, olive



PERIGOURDINE 11,00

Tomate, mozzarella, magret de canard, oignon, fromage de Rocamadour, noix

TOUTES NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

NOS VINS DE SOIF

BERGERAC BLANC

COTES DU LOT ROSE 

CAHORS ROUGE 

verre 12cl **2,50** carafe 25cl **4,00** carafe 50cl **7,00**

NOS VINS A DEGUSTER BLANC

CHARDONNAY-VIOGNIER 2020   **16,00**

Blanc, btlle 75cl, Château Fantou

Vin blanc sec, avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques, parfait pour accompagner un fromage de chèvre.

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, Les Croisille **14,00**

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

ROUGE

CAHORS 2019  

Rouge, btlle 75cl, Château Les Croisille **15,00**

Cahors sur le fruit, léger et digeste, idéal pour accompagner un confit de canard !

VIN NATURE ROUGE



CAHORS 2018  

Rouge, btlle 75cl, Château La Gineste **17,00**

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

NOS ALCOOLS BIO

WHISKY Blend Fields - verre 4cl  **5,50**

RHUM Saint-James - verre 4cl  **5,50**

GIN Generous - verre 4cl  **6,00**

VODKA Quinoa Fair - verre 4cl  **6,00**

SANGRIA BIO A DECOUVRIR

SANGRIA verre 12cl **3,00**

Sangria blanche

NOS APERITIFS

PASTIS verre 2cl  **2,50**

PORTO verre 8cl  **3,00**

RATAFIA à la prune verre 8cl  **3,00**

SARLANOIX verre 8cl  **3,00**

KIR verre 12cl **3,00**

Vin blanc, Liqueur

(Cassis, Mûre, Framboise, Pêche)

 FENELON verre 12cl  **3,50**

Vin de Cahors, Crème de cassis, Liqueur de noix

NOS COKTAILS



TEQUILA SUNRISE 20cl **8,00**

Tequila, jus orange, sirop de grenadine

GIN FIZZ 20cl **8,00**

Gin, citronnade, sirop canne, eau gazeuse

VODKAPPLE 20cl **8,00**

Vodka, jus de pomme

MORITO 20cl **8,00**

Rhum, citronnade, sirop canne, limonade

SANS ALCOOL

PADI'ROCK 20cl  **6,00**

Jus d'orange, citronnade, sirop de grenadine

ROCAD'AMOUR 20cl  **6,00**

Citronnade, sirop de fraise, eau gazeuse

NOS DIGESTIFS

AMARETTO verre 4cl **4,50**

DIGESTIFS verre 4cl **5,00**

Bailey's, Get 27, Calavados, Armagnac, Grand Marnier, Cointreau

 DIGESTIFS  verre 4cl **6,00**

Cognac VS Planat

TOUTES NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION