

POUR COMMENCER

MI-CUIT DE FOIE GRAS 19€
À LA VIELLE PRUNE DE SOUILLAC ET SON PAIN D'ÉPICES MAISON

SALADE QUERCYNOISE PETITE 13€
MAGRET FUMÉ MAISON, FOIE GRAS MAISON, GÉSIEERS, NOIX DU QUERCY GRANDE 17€

SALADES D'ÉTÉ
PONT D'OR : MELON, JAMBON DE PAYS, MOZZARELLA PETITE 11€
CHÈVRE : ROCAMADOUR FERME VIGNE HAUTE ITALIENNE : JAMBON DE PAYS, TOMATES CONFITES, MOZZARELLA, OLIVES NOIRES GRANDE 14€

 GASPACHO DU MOMENT 9€

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS 15€

FEUILLÉTE DE RIS DE VEAU 16€
BRAISÉS AUX MORILLES

A SUIVRE

FILET DE BOEUF 26€
SAUCE FOIE GRAS

1/2 MAGRET DE CANARD 18€
SAUCE FRUITS ROUGES

SOLE MEUNIÈRE 25€
TAGLIATELLES DE LÉGUMES, RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

TARTARE DE BOEUF 24€

TARTARE DE SAUMON 23€

Accompagnements selon arrivées du jour

BURGERS GOURMANDS

BURGER PONT D'OR 17€
STEAK HACHÉ AVEYRONNAIS, PAIN BIO, FROMAGE À RACLETTE, TOMATES, OIGNONS, SALADE ET SAUCE BURGER

BURGER L'ENVOI 16€
PAIN BIO, BLANC DE POULET, CANTAL, BACON, TOMATES, OIGNONS, SALADE ET SAUCE BURGER

BURGER L'ORVEGIEN 15€
GALETTES DE POMME DE TERRE, AUBERGINE, COURGETTE, TOMATES, FROMAGE DE CHEVRE



Menu d'été



Option végétarienne disponible sur demande

ET POUR TERMINER

ROCAMADOUR 6.50€
FERME DE VIGNE HAUTE

TRILOGIE DE FROMAGES 8€
DE PRODUCTEURS LOCAUX

GÂTEAU AUX NOIX 8€
DE NOTRE CHEF BERNARD ET SA CRÈME ANGLAISE

MILLEFEUILLES AUX FRUITS DE SAISON 8€

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 8€

ETON MESS (PAVLOVA REVISITÉ) 8€
MERINGUE, FRUITS ROUGES, CHANTILLY

TRIO DE GLACES ARTISANALES 8€
FERME SAHNES & SON SIMBOL DE FIGEAC

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€
5 MINI DESSERTS & BOISSON CHAUDE (+1.50 € FORMULE DIGESTIF)

EAU MINÉRALE FILTRÉE MINÉRALISÉE

- PLATE 1€
- PÉTILLANTE 3€



TO START

HOMEMADE TERRINE OF HALF
COOKED FOIE GRAS 19€

LA VIELLE PRUNE DE SOUILLAC & HOMEMADE
GINGERBEAD

QUERCYNOISE SALAD SMALL 13€

HOME SMOKED DUCK BREAST, LARGE 17€
FOIE GRAS, GIZZARDS, WALNUTS

SUMMER SALADS SMALL 11€

PONT D'OR : MELON, DRIED HAM, LARGE 14€
MOZZARELLA

GOAT : ROCAMADOUR FERME VIGNE HAUTE

ITALIAN : DRIED HAM, CONFIT TOMATOES,
MOZZARELLA, BLACK OLIVES

 GAZPACHO OF THE MOMENT 9€

PRAWNS FLAMMED IN PASTIS 15€

PASTRY OF BRAISED VEAL
SWEETBREADS WITH MORELS 16€

TO FOLLOW

FILLET OF BEEF 26€
FOIE GRAS SAUCE

1/2 DUCK BREAST 18€
RED FRUIT SAUCE

SOLE MEUNIÈRE 25€
VEGETABLE TAGLIATELLES, MUSHROOM
RISOTTO

BEEF TARTARE 24€

SALMON TARTARE 23€

Accompagniments according to daily arrivals

GOURMET BURGERS

BURGER PONT D'OR 17€
AVEYRON MINCED BEEF, ORGANIC
BREAD, RACLETTE CHEESE, TOMATOES,
ONIONS, SALAD AND BURGER SAUCE

BURGER L'ENVOL 16€
ORGANIC BREAD, CHICKEN BREAST,
CANTAL, BACON, TOMATOES, ONIONS,
SALAD AND BURGER SAUCE

BURGER L'ORVEGIEN 15€
POTATO PANCAKES, AUBERGINES,
COURGETTES, TOMATO, GOAT'S
CHEESE



Summer menu



Vegetarian option available on request

TO FINISH

ROCAMADOUR 6.50€
FERME DE VIGNE HAUTE

TRILOGY OF CHEESES 8€
FROM LOCAL PRODUCERS

WALNUT CAKE 8€
FROM OUR CHEF BERNARD AND
WITH CUSTARD

SEASONAL FRUIT MILLEFEUILLE 8€

VANILLA CRÈME BRULÉE 8€

ETON MESS (PAVLOVA 8€
REVISITED)

TRIO OF ARTISANAL ICE- 8€
CREAMS
FERME SAHNES & SIMBOL FIGEAC BISCUIT

GOURMET COFFEE OR TEA 9€
5 MINI DESSERTS & HOT BEVERAGE
(+1.50 € DIGESTIF FORMULA)

MINERAL WATER

- STILL 1€
- SPARKLING 3€



contact@hotelpontdor.com