

Carte d'été

FORMULE BISTROT

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 35€

Entrée-Plat 27€ / Plat-Dessert 24€

*SUPPLÉMENT

ENTRÉES 11€

- *Supions marinés à la sauce Chimichurri & Jeunes Pousses  +2€
- *Gambas snackées, Crème légère au chorizo & Julienne de légumes croquants +4€
- Velouté de Petits pois & son Oeuf mollet & Chantilly à la Noix 
- Tarte fine de Tomates confites au miel, Rocamadour de la Ferme des Vignes Hautes & Origan
- *Foie gras signature du Chef parfumé au Calvados & sa compotée d'Oignons +5€

PLATS 20€

accompagnements : frites, galette de pomme de terre aux oignons, tagliatelles de légumes, mesclun, risotto

- *Pièce du Boucher & ses accompagnements +5€
- *Tartare de Bœuf ou de Saumon +2€
- Filet de Dorade, tagliatelles de légumes & Risotto 
- ½ Magret cuit basse température aux épices

LES SALADES 11€ petite 15€ grande

- Pont d'Or
Mesclun, Melon, Tomates confites, Jambon de pays, billes de Mozzarella
- Chèvre 
Mesclun, Rocamadour chaud, miel et Noix du Quercy
- *Quercynoise +2€
Mesclun, Foie gras, Magret fumé maison, Gésiers de canard
- Fermière
Mesclun, Poulet mariné, ½ ou 1 œuf dur, Crudités

Tous nos prix sont indiqués en euros, TTC, service compris. Pour toute allergie ou intolérance alimentaire merci de nous informer lors de votre commande. Liste des allergènes à disposition sur demande



Carte d'été

FORMULE BISTROT

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 35€
Entrée-Plat 27€ / Plat-Dessert 24€

SUPPLÉMENT

VÉGÉTARIEN 13€

- Curry de légumes & son riz



BURGERS 16€

- Le Pont d'Or

Pain aux graines bio, Steak haché Bousquet Viande Aveyron, Tomates, Oignons confits, Raclette & sauce Burger

- L'Envol

Pain aux graines bio, escalope de Poulet, Tomates, Oignons confits, Cantal, Bacon, sauce Burger

- L'Orvégien

Pain aux graines bio, Aubergines, Courgettes, Tomates, Oignons confits, buchette de Chèvre, sauce Burger



DESSERTS 8€

- Trilogie de Fraises : soupe, fraises aux sucres & tartelette fraise citron
- Gâteau aux Noix du Chef Bernard & sa Crème anglaise
- Profiteroles au Chocolat noir & Glace vanille Sanhes - glace à la ferme
- Glaces & sorbets de la ferme Sanhes
- Salade de fruits maison
- Café ou Thé Gourmand : 4 mini desserts
Digestif Gourmand + 2€

Tous nos prix sont indiqués en euros, TTC, service compris. Pour toute allergie ou intolérance alimentaire merci de nous informer lors de votre commande. Liste des allergènes à disposition sur demande



Menu Bistro

BISTRO FORMULA *

STARTER-MAIN COURSE-DESSERT 35€

Starter-Main course 27€ / Main course-Dessert 24€

*Supplement

STARTERS 11€

- *Marinated baby squid with chimichurri sauce & mixed baby leaves  +2€
- *Seared king prawns, light chorizo cream & crunchy julienned vegetables +4€
- Cream of green pea soup with a soft-boiled egg & walnut whipped cream 
- Thin tart with honey-roasted tomatoes, Rocamadour goats cheese & oregano
- *Foie Gras Signature du Chef parfumé au Calvados & sa Compoté d'oignons +5€

MAIN COURSES 20€

Side dishes: chips, potato and onion rosti, vegetable tagliatelle, mixed salad leaves, risotto

- *Butcher's Cut of Beef & Seasonal Side Dishes +5€
- ½ Sea Bream Fillet with Vegetable Tagliatelle & Risotto 
- Beef or Salmon Tartare +2€
- Half Duck Breast, Slow-Cooked at Low Temperature with Spices

SALADS 11€ small 15€ large

- Pont d'Or Salad
Mixed greens, melon, honey-confit tomatoes, cured country ham, mozzarella pearls
- Goat Cheese Salad
Mixed greens, 1 or 2 warm Rocamadour goats cheese with honey and Quercy walnuts 
- Quercynoise Salad
Mixed greens, foie gras, house-smoked duck breast, duck gizzards +2€
- Farmhouse Salad
Mixed greens, marinated chicken, ½ or 1 hard-boiled egg, fresh seasonal vegetables

All our prices are in euros, VAT included, service included.
For any food allergies or intolerances, please inform us when placing your order.
A list of allergens is available upon request.



Carte d'été

BISTRO FORMULA *

STARTER-MAIN COURSE-DESSERT 35€

Starter-Main course 27€ / Main course-Dessert 24€

*Supplement

VEGETARIAN 13€

- Vegetable curry with rice



BURGER 16€

- Le Pont d'Or

Organic seeded bun, Bousquet minced beef steak (Aveyron), tomatoes, caramelized onions, raclette cheese, burger sauce

- L'Envol

Organic seeded bun, chicken breast, tomatoes, caramelized onions, Cantal cheese, bacon, burger sauce

- L'Orvégien

Organic seeded bun, aubergines, courgettes, tomatoes, caramelized onions, goat cheese log, burger sauce



DESSERTS 8€

- Strawberry Trilogy: strawberry soup, sugared strawberries & strawberry and lemon tartlet
 - Chef Bernard's walnut cake & custard sauce
 - Dark chocolate profiteroles & vanilla ice cream (Sanhes – farm-made ice cream)
 - Ice creams & sorbets from Sanhes farm
 - Homemade fruits salad
 - Gourmet coffee or tea: 4 mini desserts
- Gourmet digestif + €2

All our prices are in euros, VAT included, service included. For any food allergies or intolerances, please inform us when placing your order. A list of allergens is available upon request.

