

Chez Gaëlle et Nicolas, on cuisine au feu de bois.

Venez profiter d'un moment convivial, d'une vingtaine de couverts à l'intérieur décalé, le tout préparé sur une cuisinière à bois.
Le restaurant vous ramène dans le passé dans une ambiance, simple, authentique, décontracté.
Produits locaux, traditions et originalités sont les maîtres mots de notre cuisine.

• HORAIRES D'OUVERTURES •

Basse saison

Le midi : du jeudi au dimanche
Le soir : Vendredi et samedi

Haute saison

7/7j midi et soir

• INFORMATIONS GÉNÉRALES •

Réservations

Conseillées par SMS
06 25 59 41 06

Paiements acceptés

Espèces, chèques, virement bancaire
Pas de carte bancaire

• QUELQUES VINS EN SUGGESTIONS •

Vins Blancs

AOP Entryagues et Fel, la Méjanassère 27€

VDF Marcillac Domaine Laurens, sauvignon blanc, comme un dimanche sous les cerisiers 24€

Vins Rouges

AOP Entryagues et Fel, la Méjanassère 27€

VDF Marcillac Domaine Laurens, cuvée de l'écir 40€

Vin rosé

VDF Marcillac Domaine Laurens, cuvée églantine 26€

Côté Bistrot
(Les midis hors dimanche)

• SALADES •

Salade Coppa

Salade, légumes fermentés maison, coppa fumée maison et noisettes d'Olt, sauce aux herbes maison 14€

Salade Magret,foie gras

Salade, légumes fermentés maison, noisettes d'Olt, magret fumé-séché maison, foie gras mi-cuit maison, sauce aux herbes maison 18€

Salade Truite

Salade, légumes fermentés maison, truite fumée maison, noisettes d'Olt, sauce aux herbes maison 16€

Salade Fromage

Salade, légumes fermentés maison, fromage de la Roselle, noisettes d'Olt, sauce aux herbes maison 15€

• GRIGNOTAGES A PARTAGER •
Composez votre planche

Noisettes

d'Olt fumées maison 3€

Pain

Pain ail et persil maison
gratiné au four à la tome fraîche 4€

Coppa fumée

Coppa fumée et fromage de la Roselle 8€

Salade

Bol de salade, huile de noisette d'Olt et vinaigre larzamique 4€

Légumes

Légumes lacto-fermentés maison 6€

Pleurote

Toast d'ail noir des causses à Ste Croix et pleurotes du Quercy poêlées en persillade 7€

Truite fumée

Truite fumée maison au cerisier, crème onctueuse maison citron ciboulette, jeunes pousses 10€

Foie gras

Foie gras mi-cuit maison, magret fumé-séché maison, confiture maison du moment 14€

• TARTINES •

Tartine Boeuf fumé

Effiloché de bœuf Aubrac de la Festeira à Capdenac cuit maison au fumoir en basse température, sauce moutarde miel maison, légumes fermentés maison 9€

Tartine Truite fumée

Truite fumée maison, crème citron ciboulette maison, légumes fermentés maison 9€

Tartine Charcut

Coppa fumée maison, confiture maison du moment et fromage de la Roselle 9€

Tartine Haricot

Haricot Tarnais maison mijotés, coppa fumée maison 8€

• ASSIETTES CHAUDES •

Assiette campagnarde

Œufs au plat, salade, haricots Tarnais mijotés maison, coppa maison, toast de pain maison et pleurotes du Quercy en persillade 15€

Pasta pesto

Penne artisanales de la ferme des trois moineaux, pesto d'ail des ours maison et effiloché de bœuf Aubrac de la Festeira à Capdenac cuit maison au fumoir en basse température 16€

Terrin

Saucisse de canard farcies au foie gras de la ferme des Cazalous, haricots Tarnais maison mijotés (produit exceptionnel, nécessite une cuisson spéciale seulement sur pré-commande) 24€

Escargots

Escargots du domaine d'Helix 24 pièces et pleurotes du Quercy en persillade, pain toasté, salade et noisettes d'Olt 30€

• DESSERTS •

Mousse Chataigne

Mousse maison à la chataigne, crumble maison choco-noisettes d'Olt 8,5€

Coupétade

Coupétade maison aux pommes arrosé de notre liqueur de plantes, confiture du moment maison 8,5€

Cerises confites

Cerises au vin de sureau maison, sorbet cassis (*MOF) 8,5€

Glaces artisanales

Glaces artisanales (*MOF)
2 parfums au choix 7,5€

• MENUS •

Découverte

(Servi pour toute la table)
Deux entrées, un plat, un dessert (Précisez-nous vos goûts, vos allergies et on s'occupe du reste)
40€/pers

Menu du jour

Entrée, plat, dessert
23€/pers

Enfant

Emincé de magret fumé ou truite fumée, penne au beurre dessert
10€/pers

• LES PLANCHES •

Planche Charcuterie

Coppa fumée maison, fritons de canard de la ferme des Cazalous, cornichons de la ferme de la Bartusse, magret fumé-séché maison, foie gras mi-cuit maison, beurre au sel fumé maison, pain maison, toast d'ail des ours maison et d'ail noir des causses de Ste Croix, pleurotes de Rignac et légumes fermentés maison 40€

Planche Fromage

Déclinaison des fromages de vache de la Roselle, pain maison, confiture maison, toast gratiné à la tome fraîche, toast ail de ours maison, d'ail noir des causses de Ste Croix, pleurotes du Quercy et légumes fermentés maison 36€

Tous nos desserts sont accompagnés d'une crème montée maison au Mélilot (vanille locale) et d'une espuma maison à l'huile de noisette de d'Olt

Toutes nos créations sont à base de produits bruts transformés sur place dans nos locaux (à l'exception du fromage, de la maturation du bœuf et des glaces)
*MOF : meilleur ouvrier de France

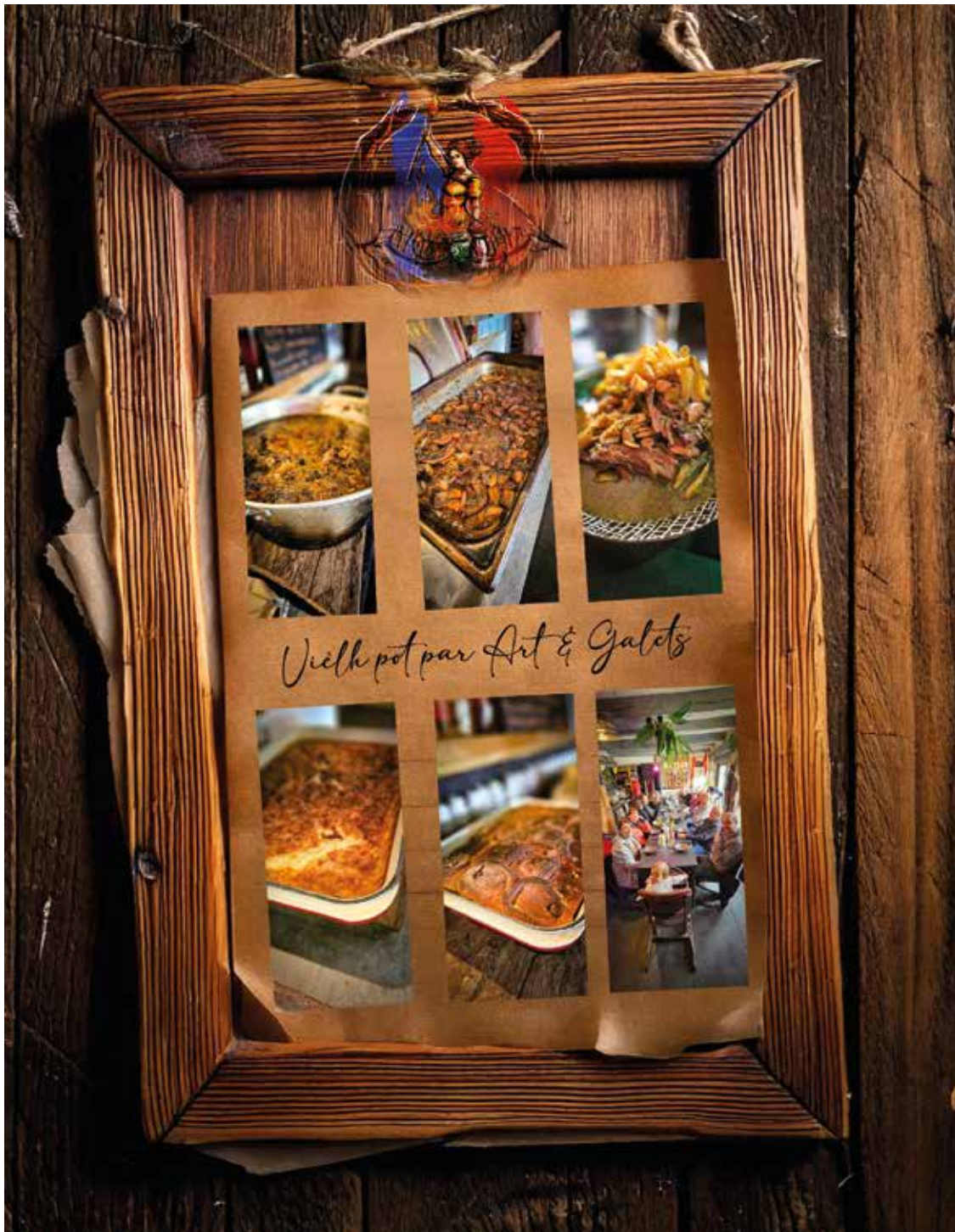
Chaque ingrédient a été sélectionné pour être exclusivement local ou a minima français seule exception autorisée, le parfums de glaces.

Le pain est fait maison .

Prix TTC, service compris, liste des allergènes disponibles sur demande.

• POUR LES GROUPES •

Privatisation du restaurant possible. tarifs sur mesure à partir de 15 personnes !



Côté Resto
(Les soirs et week-end)

• GRIGNOTAGES A PARTAGER •

Composez votre planche

Noisettes

d'Olt fumées maison 3€

Pain

Pain beurre d'ail et persil au four à la tome fraîche 4€

Accras

Duo Accras de merlu maison et accras de fromage maison, sirop de vinaigre larzamique 5€

Coppa fumée

Coppa fumée maison et fromage de la Roselle 8€

Légumes

Légumes lacto-fermentés maison 6€

Truite fumée

Truite fumée maison au cerisier, crème onctueuse maison citron ciboulette, jeunes pousses 10€

Foie gras

Foie gras mi-cuit maison, magret fumé-séché maison, confiture maison du moment 14€

Escargots

Escargots x24 du domaine d'Helix, en persillade 25€

Suggestion

Suggestion du jour 8€

• PLATS •

Faux Filet de Boeuf

Prince du Sud mûré 40 jours
180gr+ cuisson speciale du chef 22€

Filet de merlu

Méditerranéen sauce maison à l'ail des ours acidulé 14€

Pleurotes

Toast d'ail noir des causses de Ste Croix et pleurotes du Quercy poêlées en persillade 13€

Du jour

Plat du jour au fumoir 16€

• ACCOMPAGNEMENTS •

Haricots

Haricots tarnais maison mijotés à l'ancienne 6€

Salade

Salade verte et pleurotes du Quercy en vinaigrette 7€

Frites

Frites maison à la graisse de canard 6€

Sauce

Sauce maison pour frites à l'ail noir des causses 2,5€

• FROMAGE •

Assiette de fromages

Fromage de vache de la ferme de la Roselle, confiture maison et fruits secs 10€

• DESSERTS •

Mousse Chataigne

Mousse maison à la chataigne , crumble maison choco-noisettes d'Olt 8,5€

Cerises confites

Cerises au vin de sureau maison, sorbet cassis (*MOF) 8,5€

Coupétade

Coupétade maison aux pommes arrosé de notre liqueur de plantes maison, confiture maison du moment 8,5€

Glaces

Glaces artisanales (*MOF)
2 parfums au choix 7,5€

• MENUS •

(Pour un moment plus agréable et pour une bonne organisation du service, le menu D'Antan, Découverte et Terroir sont servis pour l'ensemble de la table)

D'Antan

Dégustation de 3 produits de base de l'épicerie
Suggestion du jour
Truite fumée maison au cerisier et sa crème onctueuse maison citron ciboulette avec jeunes pousses
Cuisson du jour au fumoir
Fromage
Desserts au choix
Café d'orge
Digestif
45€/pers

Découverte

Planche géante version mini-bouchées dinatoire à partager
Il s'agit d'une dégustation de nos créations incluant tous les petites grignotages (hors escargots), le boeuf mûré, tous les accompagnements et desserts aux choix inclus
38€/pers

Terrin

Toast de tome de la Roselle en duo avec son magret fumé-séché maison et sa salade à l'huile de noisette d'Olt
Omelette aux pleurotes, oignons, coppa fumée maison
Desserts au choix
26€/pers

Enfant

Carpaccio de magret fumé-séché maison ou truite fumée maison frites maison + dessert maison 10€/pers

ou

Filet de merlu ou cuisson du jour au fumoir avec frites maison + dessert maison 12€/pers