

# 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	Haut saison
Le midi : du jeudi au dimanche	7/7j midi et soir
Le soir : Vendredi et samedi	

## • INFORMATIONS GÉNÉRALES •

Réservations	Paiements acceptés
Conseillées par SMS	Espèces, chèques, virement bancaire
06 25 59 41 06	<b>Pas de carte bancaire</b>

## • QUELQUES VINS EN SUGGESTIONS •

Vins Blancs	Vins Rouges	Vin rosé
AOP Entraygues et Fel, la Méjanassère 27€	AOP Entraygues et Fel, la Méjanassère 27€	VDF Marcillac Domaine Laurens, cuvée églantine 26€
VDF Marcillac Domaine Laurens, sauvignon blanc, comme un dimanche sous les cerisiers 24€	VDF Marcillac Domaine Laurens, cuvée de l'écir 40€	

## 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 •

*Noisettes*  
d'Olt fumées 3€

*Petrou*  
Pain ail et persil maison gratiné au four à la tomme 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 boeuf Aufbac de la Festaïre 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*  
Oeufs 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 Festaïre à Capdenac cuit maison au fumoir en basse température 16€

### *Tourte*

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

### • DESSERTS •

*Mousse Chataigne*  
Mousse maison à la châtaigne, crumble maison choco noisettes d'Olt 8,5€

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

*Cerises confites*  
Cerises au vin de sureau maison, sorbet cassia (\*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

### *Escart*

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

## Les Planches Apéro (11h-12H15 et 18h30 19h15)

### • LES PLANCHES •

*Planche Charcuterie*  
Coppa fumée maison, frétons 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 tomme 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

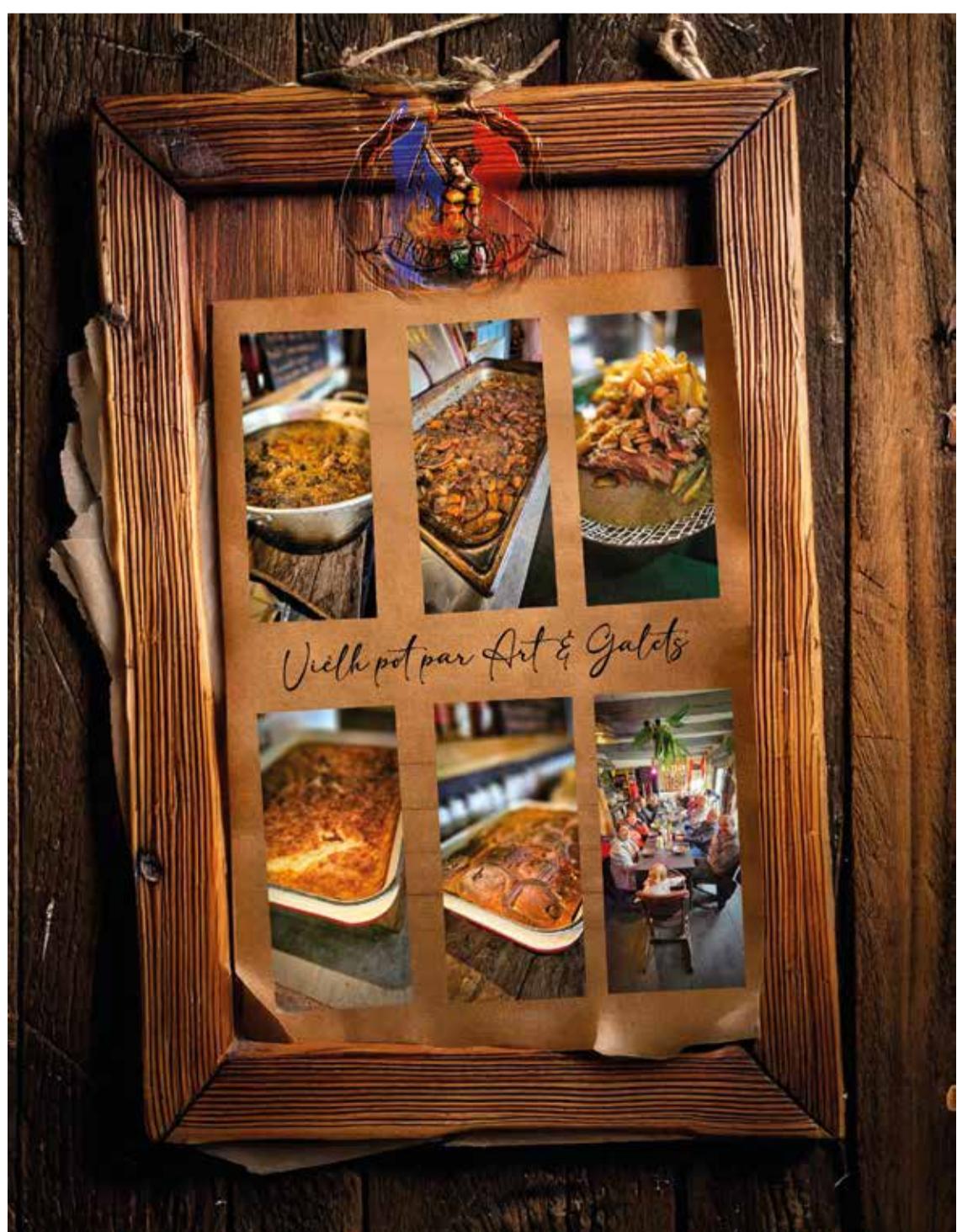
Chaque ingrédient a été sélectionné pour être exclusivement local ou à minima français seule exception autorisée, le parfums de glaces.

### 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 !



### • GRIGNOTAGES A PARTAGER •

Composez votre planche

*Noisettes*  
d'Olt fumées maison 3€

*Pierru*  
Pain beurre d'ail et persil au four à la tomme 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'Hélix, en persillade 25€

*Suggestion*  
Suggestion du jour 8€

### • PLATS •

*Faux filet de Bœuf*  
Prince du Sud mature 40 jours 180gr+ cuisson spéciale du chef 22€

*Fillet de merlu*  
Méditerranéen sauce maison à l'ail des ours acidulé 14€

### *Pleurote*

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

*Dauphin*  
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 châtaigne, crumble maison choco-noisettes d'Olt 8,5€

*Cerises confites*  
Cerises au vin de sureau maison, sorbet cassia (\*MOF) 8,5€

### *Coupotade*

Coupotade 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 petits grignotages (hors escargots), le boeuf mature, tous les accompagnements et desserts aux choix inclus

### *38€/pers*

### *Tourte*

Toast de tourte 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

### *Eplat*

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