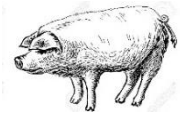
Hôtel Restaurant des Grottes

Maison Théron depuis 1929

Carte

Cuisine du terroir conviviale

Entrées



CRUMBLE TOMATE POIVRON.....4€

RILLETTES DE TRUITE FUMÉE ARTISANALE.....6,50€

BROUSSE FERMIERE A L'HUILE VALE D'OURO.....6,50€

OS A MOELLE.....5€

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ARTISANALES.....6€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD.*.....8,50€

ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERS.....6,50€

PORTION DE FRITES OU POMMES GRENAILLES.....3€

Desserts

TARTE AU CARAMEL ET NOIX.....5€

FRAISES, MERINGUE A LA FLEUR D'ORANGER.....4,50€

POIRE POCHÉE AU LAIT D'AMANDE.....5€

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SARRASIN.....5,50€

COUPES DE GLACES.....5,50€
Quercynoise: glaces vanille, noix, praliné
Dame Blanche: glaces vanille, chocolat
Exotique: glaces coco, mangue, citron vert
Fruits du verger: sorbets poire, pêche, fraises

COUPES DE GLACES ALCOOLISÉES ..*.....7€
Vieille prune: glace vanille, vieille prune de Souillac 2cl
Colonel: sorbet citron vert, vodka 2cl

ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERS..*.....6,50€

ROCAMADOUR FERMIER.....3€

IRISH COFFEE..*.....7€

SMOOTHIE GREEN MELON OU SWEET BANANA.*.....6€

LES FRAPPÉS.....4€
Chocolat viennois frappé, mochaccino frappé, café frappé à la vanille

Végétarien
Liste des allergènes sur demande
* Hors DP

Plats

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS.....11€

BURGER VEGETARIEN, FRITES RUSTIQUES.....12,50€

BURGER DE CANARD, FRITES RUSTIQUES.....14€

RIS D'AGNEAU PERSILLÉS, TIAN DE LÉGUMES .....13,50€

TARTARE DE SAUMON, TABOULÉ DE SARRASIN.....13€

TARTINE CHAUDE CABECOU JAMBON CRU.....10€

AGNEAU FERMIER DU QUERCY CONFIT 7 HEURES, POMMES GRENAILLES.....16,50€

ENTRECOTE DE BŒUF FRANCAIS 250G, FRITES * RUSTIQUES, SAUCE CABÉCOU.....18€

PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES FERMIERS.....15,50€

L'ASSIETTE GOURMANDE .....15,50€
Terrine de foie gras de canard, jambon cru, rocamadour, salade, pommes grenailles

SALADE DE JEANNOT.....13,50€
Jambon cru, pâté de campagne, rocamadour, crudités, graines et baies

SALADE DE MARTHE.....13,50€
Truite fumée, tomme de brebis, crudités, graines et baies

SALADE VEGGIE.....10€
Salade, chou rouge, tomate, artichaut, poivrons, radis, taboulé de sarrasin, avocat, graines et baies

Pour les plus petits

STEAK HACHE DE CANARD, POMMES GRENAILLES.....5€

STEAK HACHE DE BOEUF, POMMES GRENAILLES.....5€

PETIT RISOTTO AUX CHAMPIGNONS.....5€

YAOURT DE BREBIS OU GLACE 1 BOULE.....2,50€

BATONNET DE FRUITS GIVRE BIO.....3,50€

Notre cuisine est faite maison et privilégie les produits frais, locaux et fermiers ou artisanaux

Hôtel Restaurant des Grottes

Maison Théron depuis 1929

Apéro

Cuisine du terroir conviviale

Apéritifs régionaux

FÉNELON……...3,5€
Noix, cassis, vin rouge

KIR QUERCYNOIX……3,5€
Liqueur de noix, vin blanc

ÉPINE NOIRE 8cl…….4€
Pousse de prunelier, vin rouge

FLEUR DE PISSENLIT 8cl……...4€
Fleur de pissenlit, vin blanc

QUERCY DES ILES 8cl..4€
Vin du quercy, rhum et vanille

SAFRANILLE 8CL……4,5€
Vin blanc, vanille et safran

Cocktails

MOJITO ……6€
Rhum 6cl, citron vert, menthe, limonade

BLOODY MARY……6€
Vodka 4cl, jus de tomate, citron vert

MOSCOW MULE……...7€
Vodka 6cl, citron vert, ginger beer

SPRITZ…….....6€
Aperol 3cl, pétillant, limonade, orange

GIN TONIC……..6€
Gin 4cl, tonic, citron jaune

MARTINI TONIC……..6€
Martini blanc 7cl, tonic, citron vert

RHUM EXOTIC……7€
Rhum 6cl, sirop de gingembre, jus de mangue, limonade, citron vert, coriandre

BANANAIKA……7€
Vodka 4cl, noilly prat 2cl, jus de banane et orange, citron vert

Apéritifs classiques

KIR CASSIS……3,5€

MARTINI BLANC 7cl……3€

KIR PETILLANT……..4,5€

PORTO SANDEMAN 8cl……..3,5€

RICARD 3cl……3€

1664 PRESSION…….25cl 3€/ 50cl 6€

SUZE 6cl……..3,5€

COUPE DE CHAMPAGNE……..9,5€

Pousse café

IRISH COFFEE……..7€
Whisky 4cl, double espresso, chantilly

WHISKY RED LABEL 4cl……4€

WHISKY MONKEY SHOULDER 4cl……6€

RHUM ARRANGÉ 4cl……5€

ARMAGNAC LAFONTAN XO 4cl……7€

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC 4cl……7€

Mocktails

SMOOTHIE……6€
GREEN MELON: kiwi, mangue, melon, ananas
SWEET BANANA: fraise, banane

WHITE VIRGIN COCO……6€
Boule de glace coco, jus d'ananas et d'orange

VIRGIN EXOTIC……5€
Jus de mangue, sirop de gingembre, coriandre, limonade, citron vert

VIRGIN MOJITO……4€

CITRONNADE MAISON……4€

Boissons fraiches

ORANGE PRESSÉE……5€

VERRE DE LIMONADE ARTISANALE 25cl……2€

THÉ GLACE, TONIC OU AGRUM ARTISANAL 33cl……3€

VERRE DE JUS DE FRUIT 20cl……2,5€
Orange, pomme, ananas, banane, framboise, mangue, tomate

SIROP A L'EAU……...1,5€

DIABOLO……2,5€
Citron, menthe, grenadine, pêche, fraise, orgeat

SODA……3,5€
Coca-cola 33cl, coca zero 33cl, orangina 25cl, perrier 33cl, sprite 33cl

EAU MINERALE PLATE OU GAZEUSE…25cl.2,5€…..50cl 4€….1L 5€

Cafés et thés

ESPRESSO……..1,8€

DÉCAFÉINÉ…… AB ……2€

CAPPUCCINO……3€

MOCHACCINO……4€

CHOCOLAT CHAUD…3,5€

CHOCOLAT VIENNOIS……4€

THÉS & INFUSIONS « MARTHE »… AB ……3€
Thé vert datte rose, thé vert citron gingembre, ,thé noir citronnelle orange, thé noir mangue cranberries, thé noir vanille cannelle, rooibos citronnelle hibiscus, infusion pêche menthe, infusion verveine orange, infusion framboise hibiscus…

LES FRAPPÉS……4€
Chocolat viennois frappé, mochaccino frappé, café frappé à la vanille

Nous avons adopté une conduite éco-responsable en favorisant les circuits courts et en réduisant l'impact de nos déchets (compost, réduction des emballages individuels, produits de nettoyage ecolabel…)

Hôtel Restaurant des Grottes

Maison Théron depuis 1929

Bières

Cuisine du terroir conviviale

Les bières artisanales du Quercy en bouteille

Les blondes

BRASSERIE GAILLARDE – KIKLAC 33cl……..……..4,10€
Bière forte à 8°, elle révèle des aromes d'agrumes et de coriandre

BRASSERIE GAILLARDE – TRIPLE 33cl……..……..4,10€
Bière de garde à triple fermentation à 7°, elle présente des notes sucrées et acidulées

BRASSERIE MERCHIEN – BLONDE SAFRAN 50cl……..……..6€
Bière à 5,4° aux notes safranées

BRASSERIE DES ACOLYTES – CLANDESTINA 33cl…AB……..4,10€
Pale Ale à 6,5° aux aromes d'agrumes avec une légère amertume

Les blanches

BRASSERIE DU MATOU – LA TURLUTTE 50cl…..……..……..6,10€
Bière légère à 5°, elle est sucrée et aromatique

BRASSERIE DES ACOLYTES – BANZAI 33cl…AB……..3,90€
Bière légère à 5°, elle révèle des aromes de gingembre et citronnelle

Les ambrées

BRASSERIE HS – HOMO SAPIENS 33cl…..AB……..4,50€
Bière à 6° aux notes grillées et caramélisées

BRASSERIE LA BOURIANE – PISSE DE BOUC 33cl……..4,30€
Bière à 6,5° avec un bel équilibre entre sucrosité et amertume

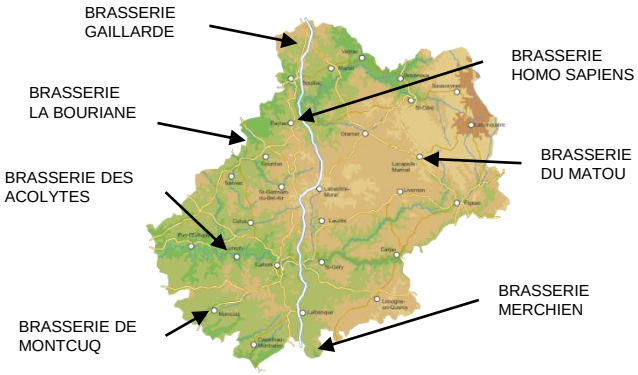
BRASSERIE DE MONTCUQ – LA ROUSSE 33cl……..……..4,40€
Bière douce à 6° aux aromes de caramel

Les brunes

BRASSERIE GAILLARDE – BRUNE 33cl……..……..4,50€
Bière forte à 9°, elle révèle des aromes de raisin et de boisé

BRASSERIE DE MONTCUQ – LA RAPIETTE 33cl……..……..4,40€
Bière légère à 6°, elle est légère et sucrée

Les brasseries artisanales du Quercy



Vous avez aimé nos produits (bières, vins, pâtés...) ? Retrouvez les dans notre boutique ou demander les directement à la caisse !

Notre offre de sandwichs et pique-niques à emporter

Sandwich au cabécou…….....4€
Sandwich au pâté de campagne……4€
Sandwich à la truite fumée…….....5€
Sandwich au jambon cru et tomme de brebis……..5€

Pique-nique du pèlerin……9,50€
Sandwich au cabécou OU sandwich au pâté de campagne, bouteille d'eau 25cl, chips OU crudité, yaourt de brebis, fruit

Pique-nique campagnard……13,50€
Sandwich à la truite fumée OU sandwich jambon cru et tomme de brebis, bouteille d'eau 25cl, chips, crudité, yaourt de brebis OU briochette aux noix, fruit

Merci de commander vos sandwichs ou paniers pique-niques la veille pour le lendemain.

Hôtel Restaurant des Grottes

Maison Théron depuis 1929

Vins

Cuisine du terroir conviviale

Les vins rouges

75cl

AOC GAILLAC - DOMAINE ROTIER – ESQUISSE 2017…..19€

AOC CAHORS - DOMAINE DU THERON – PRESTIGE 2012……..21€

AOC COTES DU RHONE – ROCHE AUDRAN 2016……22€

AOC BORDEAUX - LA MOTHE DU BARRY 2015……24€

AOC CAHORS - TRIGUEDINA - PETIT CLOS 2015 37,5cl……17€

AOC CAHORS - TRIGUEDINA - PETIT CLOS 2015……26€

AOC CAHORS - MAS DEL PERIE - COCHON DE DIEU 2017……28€

AOC CAHORS – CHÂTEAU COMBEL LA SERRE 2016…… 31€

AOC CAHORS - CHÂTEAU DU CEDRE 2014…… 33€

Les vins rosés

IGP COTES DU LOT – INSPIRATION……14€

AOC COTEAUX DU QUERCY – DOMAINE DE GUILLAU……..16€

IGP COMTE TOLOSAN – CLOS TRIGUEDINA……19€

Les vins blancs

SEC

IGP COTES DU LOT – INSPIRATION……16€

IGP COTES DU LOT – HAUT MONPLAISIR……17,50€

IGP COTES DU LOT – CHÂTEAU NOZIERES……19€

MOELLEUX

IGP COTES DU LOT – VIGNOBLES PELVILLAIN……..16€

Les bulles

AOC CHAMPAGNE – MOET & CHANDON……57€

Les vins au verre

ROUGE – AOC CAHORS – CLOS TRIGUEDINA……4,5€

ROUGE – AOC CAHORS – CHÂTEAU DU CEDRE……6€

BLANC SEC – IGP COTES DU LOT – MONPLAISIR……4€

BLANC MOELLEUX – IGP COTES DU LOT – PELVILLAIN……4,5€

ROSÉ – AOC COTEAUX DU QUERCY – GUILLAU……3,5€

Les vins au pichet

VIN DE PAYS DU LOT « DOLS » - ROUGE, ROSÉ, BLANC

LE QUART……4€

LE DEMI……8€

Un peu d'histoire…

A l'origine, la Maison Théron était une petite auberge familiale.

En 1929, mes arrière grands-parents Roger Théron et Marthe David reprennent l'affaire familiale tenue par la mémé. L'établissement devient l'Hôtel des Grottes en l'honneur de la Grotte de Pech Merle découverte en 1922 par Marthe et son frère André.

Depuis, plusieurs générations de la famille Théron se sont succédées : Jeannot et Annette dans les années 50, Jean- Paul et Laurence dans les années 2000. Depuis 2012, à notre tour, nous poursuivons la tradition familiale dans ce lieu unique.

Nicolas et Clélia

Votre avis nous intéresse ! tripadvisor

Rejoignez-nous sur facebook ! facebook

suivez-nous sur Instagram