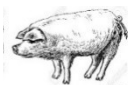




Entrées





CRUMBLE TOMATE POIVRON GRANA PADANO..... 	5€
MELON DU QUERCY À L'ITALIENNE OU AU RATAFIA.....	6,50€
TERRINE MAISON AUX DEUX POISSONS SAUCE MANGO.....	6,50€
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ARTISANALES.....	6,50€
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD*.....	8,50€

Salades

QUERCYNOISE..... 	13,50€
Salade verte, tomate, magret fumé, foie gras, toast d'Rocamadour	
VEGGIE.....	13€
Salade verte, tomate, carotte, chou rouge, melon, avocat, radis noir	
CABECOUC.....	13,50€
Salade verte, tomate, gésiers, Rocamadour pané, noix	

Plats



RIS D'AGNEAU PERSILLÉS AUX PLEUROTÉS.....	14,50€
TARTARE DE THON ROUGE.....	15€
BURGER DE BŒUF OU CANARD À LA TOMME DE BREBIS.....	14€
MAGRET DE CANARD MIEL ET ROMARIN.....	15€
CONFIT DE CANARD, POMMES GRENAILLES.....	15€
AGNEAU FERMIER DU QUERCY CONFIT 7 HEURES, POMMES GRENAILLES*.....	17,50€
BURGER VÉGÉTARIEN, FRITES RUSTIQUES..... 	13€
BAVETTE A L'ECHALOTTEOU AU POIVRE, FRITES RUSTIQUES, SALADE.....	13,50€
ASSIETTE GOURMANDE Foie gras de canard, jambon cru, Rocamadour, salade, pommes grenailles.....	14,50€
POISSON FRAIS DU JOUR suivant arrivage, RIZ THAI.....	13,50€
PLANCHE DE CHARCUTERIES et FROMAGES FERMIERS... 	15,50€

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

Végétarien
Liste des allergènes sur demande
*Hors DP

Menu enfant

8,50€

STEAK HACHE CANARD ou BŒUF frites / CROQUE MONSIEUR
MAISON frites

GLACE 1 BOULE ou PETIT MOELLEUX chocolat

Formule du jour

(Tous les midis, sauf dimanche)

ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT.....	16€
ENTREE – PLAT – DESSERT CAFE.....	19€



Desserts maison



TARTE AU CAMEL ET NOIX.....	5,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT GLACE VANILLE.....	5,50€
CREME BRULEE A LA FEVE TONKA.....	5,50€
PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS (framboise ou passion).....	5€
PAVLOVA AUX FRAISES.....	6,50€
ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERS* Tomme de brebis, Rocamadour, Cantal, fourme d'Ambert.....	6,50€
ROCAMADOUR FERMIER.....	3€


Cafés et thés



ESPRESSO.....	1,7€	DÉCAFÉINÉ..... 	2€
CAPPUCCINO.....	3€	CHOCOLAT CHAUD.....	3,50€
THÉS & INFUSIONS..... 	2,90€	Thé vert citron gingembre, thé noir cannelle orange, infusion verveine orange, infusion citronnelle framboise, infusion pomme camomille ...	

Digestifs



IRISH COFFEE..... 	7€50
Whisky 4cl, double espresso, chantilly	
BAILEYS, GET27, GET31 4cl.....	6€
ARMAGNAC XO 4cl.....	8€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC / CALVADOS 15ANS 4cl.....	7€


Les vins au pichet

VIN DE PAYS - ROUGE, ROSÉ, BLANC	
LE QUART.....	4€
LE DEMI.....	8€

Les bières du Quercy



BLONDE BLANCHE AMBRE

HOMO SAPIENS 33cl 			
BRASSEE A PRAYSSAC (46220)	5€	5,€	5€
R de RATZ 33cl			
BRASSEE A FONTAINES (46230)	5€	5€	5€

Apéritifs



FÉNELON.....	3,50€
Noix, cassis, vin rouge	
KIR QUERCYNOIX.....	3,50€
Liqueur de noix, vin blanc	
QUERCY DES ILES 8cl.....	5€
Vin du quercy, rhum et vanille	
KIR CASSIS.....	3€
KIR PETILLANT.....	4,50€
RICARD 3cl.....	3€
WHISKY J. Walker 4cl / HAVANA 3 ans 4 cl.....	3,50€
MARTINI BLANC/ROUGE 7cl.....	3,50€
APERINOIX / RATAFIA 7cl.....	4€
GLENMORANGIE (10ans) / KNOCKANDO (12ans).....	7€
PRESSION Jupiter / Lefte.....	25cl 3€ - 4€

Cocktails



HEINRIK 3cl.....	4,50€
COUPE Méthode Gallaicoise	5€
MOJITO	
Rhum 6cl, citron vert, menthe, limonade	
SPRITZ.....	7€
Aperol 4cl, prosecco, orange	
GIN TONIC.....	7€
Gin 4cl, tonic, citron jaune	
PLANTEUR.....	6€
Rhum, jus de fruits	
MOSCOW MULE.....	5€
Vodka, citron vert, gingembre, ginger ale	
SEX ON THE BEACH.....	6€
Vodka, liqueur de pêches, jus d'orange, jus de cranberries	
VIRGIN MOJITO.....	4€
CACATOES.....	5€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise et orgeat	

Boissons fraîches

VERRE DE LIMONADE ARTISANALE 25cl.....	2,50€
THÉ GLACE, TONIC OU AGRUM ARTISANAL 33c.....	3,50€
VERRE DE JUS DE FRUIT 30cl.....	3€
SIROP A L'EAU.....	1,80€
DIABOLO.....	2,80€
SODAS.....	3,50€
EAU MINERALE PLATE OU GAZEUSE.....50cl 4€.....	1L 5€

Les vins

LES BLANCS

VERRE BLLE

SOIF D'ETOILES – Mas des étoiles
IGP Comté Tolosan Chardonnay
Souple et rond, belle longueur en bouche.....4€..... 18€


PARLEZ-VOUS LA LOIRE
IGP Val de Loire, Chardonnay Melon de Bourgogne
Nez expressif de fruit jaune. Frais et équilibré.....19€

CHABLIS Châtelet
AOP Chablis Chardonnay
Fruits blancs, citron. Equilibré avec belle minéralité.....29€

LES ROSÉS

SOIF D'ETOILES – Mas des étoiles
AOP Côtes du Lot, Malbec
Fruits rouges, bonbon anglais, fraîcheur et notes florales.....4€..... 18€


PETITE ETOILE – Mas des étoiles
AOP Cahors **Conversion Biologique** Malbec
Notes florales, fruité. En bouche, belle vivacité et fraîcheur.....22€

FONTENILLE
AOP Luberon, Cinsault Grenache Mourvèdre Syrah 
Notes d'agrumes, équilibré par fraîcheur des fruits rouges.....25€

LES ROUGES

SOIF D'ETOILES – Mas des étoiles
IGP Côtes du Lot, Malbec Merlot
Fruits noirs, bouche gourmande.....4€..... 18€

MAS VALENDRE
AOP Cahors, Malbec Famille Bladinières
Vif, fruité, frais. Arômes de fruits rouges mûrs16€

PETITE ETOILE – Mas des étoiles 
AOP Cahors, Malbec
Vin juteux, fruits noirs mûrs et pointe d'épices.....20€

ENVIE Marrenon
AOP Luberon, Syrah Grenache
Au nez arômes de guarrigue et moka
En bouche, suave, notes de fruits rouges, noisettes grillées.....22€

TRILOGIE St Preignan
IGP Pays d'Oc, Syrah Merlot Cabernet
Nez fin et délicat, quelques notes de cacao et vanille.....19€

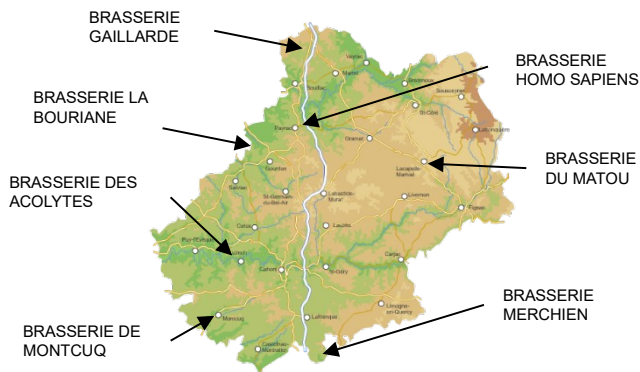
PUY BEL ABORD Sauvion
AOP St Nicolas de Bougueil, Cabernet
Mélange complexe d'arômes épicés. Tannins souples et fondus.....29€

EFFERVESCENTS

METHODE GAILLACOISE ANCESTRALE Lastours
AOP Gaillac, Mauzac.....5€.....29€

BULLES
AOC CHAMPAGNE – NICOLAS FEUILLATTE.....45€
GRANDE RESERVE BRUT

Les brasseries artisanales du Quercy



Notre démarche éco-responsable:
favoriser les circuits courts et réduire
l'impact de nos déchets (compost,
réduction des emballages individuels,
produits de nettoyage ecolabel...)

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,
briochette aux noix, fruit

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

Les vins au verre

ROUGE - SOIF D'ETOILES – Mas des étoiles
IGP Côtes du Lot, Malbec Merlot
Fruits noirs, bouche gourmande.....4€

ROSE - SOIF D'ETOILES – Mas des étoiles
AOP Côtes du Lot, Malbec
Fruits rouges, bonbon anglais, fraîcheur et notes florales.....4€

BLANC - SOIF D'ETOILES – Mas des étoiles
IGP Comté Tolosan Chardonnay
Souple et rond, belle longueur en bouche.....4€

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 !



suivez-nous
sur
Instagram

