

## LES APÉROS

■ Pastis 51 (2cl) / Ricard (2cl)	2,00 €
■ Campari (4cl)	3,00 €
■ Lillet Rouge (4cl) / Lillet Blanc (4cl)	3,00 €
■ Porto (4cl)	3,00 €
■ Floc de Gascogne Rouge (4cl) / Blanc (4cl)	3,00 €
■ Muscat de rivesaltes (4cl)	3,00 €
■ Martini rouge (4cl) / Martini blanc (4cl)	3,00 €
■ Suze (4cl)	3,00 €
■ Wisky (4cl)	4,00 €
■ Rhum (4cl)	4,00 €

## LES BIÈRES

■ Bière pression (25cl)	2,30 €
■ Bière pression (33cl)	2,90 €
■ Bière pression (pichet 1 litre)	8,00 €
■ Bière Merchien (btlle 33cl)	3,50 €
■ Bière pression Leffe (25cl)	3,50 €
■ Bière pression Leffe (33cl)	4,50 €
■ Picon Bière (25cl)	3,30 €
■ Grimbergen Ambrée (btlle 33cl)	5,00 €
■ Kronenbourg tigre Block Brune (btlle 27,5cl)	3,50 €
■ Hoegarden Blanche, Desperados, Cubanisto (btlle 33cl)	5,00 €
■ Grimbergen Cerise (btlle 33cl)	5,00 €

Supplément sirop: 0,10€ - Supplément boisson gazeuse ou jus de fruits: 0,50€

## VINS ET CHAMPAGNES

Découvrez notre sélection sur la carte des vins : verre & bouteille

■ La coupe de champagne Brut de chez Paul Goerg	7,00 €
■ Le pichet de coteaux du quercy rouge ou rosé :	le 1/4 4,00 €
	le 1/2 8,00 €
■ Le verre de coteaux du Quercy rouge ou rosé (Cave des Vignerons)	2,00 €

Laissez-vous tenter par les 6 toasts de foie gras maison 9€

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

■ Sirop à l'eau	1,50 €
■ Coca-Cola / Coca-Cola light / Coca-Cola Zéro (33cl)	2,50 €
■ Schweppes / Schweppes agrum' / Orangina (25cl)	2,50 €
■ Lipton Ice Tea / Jus de fruits Pago (25cl)	2,50 €
■ Limonade 33cl	3,00 €
■ Jus de pomme et de raisin du Domaine Lafitte de Mirabel (33cl)	4,50 €
■ Jus de Fruits d'Alain Milliat	5,50 €

## LES EAUX

■ Vittel (25cl)	1,50 €
■ Perrier (33cl)	2,50 €
■ Evian (50cl)	2,00 €
■ San Pellegrino (50cl)	3,00 €
■ Abatilles Plates (75cl)	3,00 €
■ Abatilles Gazeuse (75cl)	4,00 €

## BOISSONS CHAUDES

	Bar	Resto
■ Café Espresso	1,00 €	1,50 €
■ Café Déca'	1,30 €	1,80 €
■ Café noisette	1,30 €	1,80 €
■ Grand café	1,30 €	3,00 €
■ Café au lait	1,30 €	3,00 €
■ Capuccino	1,30 €	3,00 €
■ Thé	1,30 €	3,50 €
■ Thé Bio	1,30 €	3,50 €
■ Infusion	1,30 €	3,50 €
■ Chocolat chaud	1,30 €	4,00 €

Prix net en euros

*La carte  
de l'automne*



*La Cantina  
de Carcin*

RESTAURANT DE TERROIR

26 boulevard des Fossés  
82270 Montpezat-de-Quercy

05 63 30 74 25

[www.lacantinadecarcin.fr](http://www.lacantinadecarcin.fr)

[contact@lacantinadecarcin.fr](mailto:contact@lacantinadecarcin.fr)

## LES TAPAS DU QUERCY

À PARTAGER... OU PAS !?

- Un « aller » de saucisse sèche de pays de la maison « Tesseyre » 6 €
- Demi saucisson sec de Noir de Bigorre 9 €
- Paté de cochon Gascon de la maison « La Familia » 9 €
- Bocal de compoté d'artichauts à la Truffe du Quercy 12 €
- Bocal de rillettes aux 2 truites des Pyrénées 12 €
- Bocal de foie gras de canard du Sud Ouest mi cuit fait maison (180 gr) 19 €
- Planche de charcuterie fine de Noir de Bigorre 20 €
- Bol de salade verte en accompagnement 2 €

## BAR À FROMAGES...

- Assiette de 3 fromages affinés 5 €
- Grande assiette de 6 fromages affinés 10 €
- La découverte des vins et fromages du Quercy (9 fromages et 3 vins) 25 €
- La cave à fromage (à volonté) et sa salade verte (Par Pers.) 28 €
- Brie de Montereau truffé aux truffes du Quercy 8 €
- Saucisson chaud de la maison « Calvignac » façon morteau, cancoillotte et pomme de terre grenailles 18 €
- Le Mont d'Or et la charcuterie de pays de la maison « Tesseyre » et ses pomme de terre grenailles 25 €

## LES TARTINES DU QUERCY

Une tartine de pain « Le Quercynois » ou  
une tarte maison servie avec la salade du moment

- La tartine de « Truite Fumée » 10 €  
Pomme de terre, Fondue de poireaux à la crème, truite fumée de la maison « Envies de Poissons », bleu d'Auvergne
- La tartine « Magret » 10 €  
Pommes flambées à l'Armagnac, Magret de canard séché, crème de cabécou de chèvre de la ferme du Pic
- La tartine « Reblochon » 10 €  
Pomme de terre, sauce crémeuse aux cèpes, reblochon

## LE QUERCY-BURGER

Le Burger du Quercy servi avec la salade du moment

- Le Quercy-Burger 16 €  
Steak haché de magret de canard IGP Sud Ouest, sauce crémeuse aux cèpes, ventrèche de Noir Bigorre avec notre pain spécial burger du « Fournil Quercynois » de village.

Origine des viandes: les viandes servies à la Cantina de Carcin sont toutes d'origine Française.  
Allergènes : selon le décret du 17 Avril 2015 entré en vigueur le 1<sup>er</sup> Juillet 2015, un listing complet des allergènes présents dans les mets servis est disponible auprès d'un membre de l'équipe.

Prix net en euros

## À LA CARTE ...

Du vendredi soir au dimanche midi

### LES ENTRÉES

- Petit paté chaud de canard façon paté en croute, sauce au vin du coteaux du Quercy 8 €
- Boudin de cochon gascon snaké de la maison « La Familia » 9 €
- Truite fumée de la maison « Envies de Poissons », blinis, crème fouettée au citron 10 €
- Terrine maison de foie gras mi-cuit 12 €

### LES PLATS

- Lasagnes d'épinards, cabécou de la Ferme du Pic 13 €
- Cassolette de truite fumée de la maison « Envie de poissons », fondue de poireaux à la crème, bleue d'Auvergne 15 €
- Cotelettes d'agneau fermier du Quercy grillées 18 €
- Magret de canard IGP Sud Ouest grillé (400g et plus) 20 €
- Entrecôte grillée (450g et plus) 25 €
- Entrecôte charnue grillée (1,2 kg) pour 2 pers. 60 €

- Tous les plats sont accompagnés de garniture au choix -

### LES DESSERTS

- Assiette de 3 fromages affinés 5 €
- Desserts maison au choix 5 €
- Coupe de glace (3 boules) ou sorbets de la maison l'Angelys 7 €

## A L'ARDOISE LES SUGGESTIONS DU CHEF

### LES FORMULES DE LA CANTINA

Tous les jours au déjeuner sauf week end et jours fériés

- La formule au choix 13,50 €
- 1 entrée + 1 plat + 1 dessert
- 1 entrée + 1 plat + 1 boisson (avec 1/4 de vin ou 1/2 pression ou 1/4 Vittel ou Perrier 30 cl)
- 1 plat + 1 dessert + 1 boisson (avec 1/4 de vin ou 1/2 pression ou 1/4 Vittel ou Perrier 30 cl)

### LE COIN DES ENFANTS

- Un plat accompagné d'un sirop et d'un dessert au choix 8 €  
Tous les plats sont disponibles en quantités adaptées selon l'âge de chacun

Prix net en euros