

## 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 Familla » 9 €
- Bocal de comploté 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 « Cahignac » façon marteau, cancolotte 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 Familla » 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 « Envies 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 Vitel ou Pettier 30 cl)
- 1 plat + 1 dessert + 1 boisson (avec 1/4 de vin ou 1/2 pression ou 1/4 Vitel ou Pettier 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