



Entrées

- Soupe du jour**  7,00 €
- Cabécou Rocamadour AOP** 
(fromage de chèvre) sur toast et
lit de salade, pignons grillés 8,00 €
- Foie gras mi-cuit**
servi avec ses toasts et chutney
maison 18,00 €
- Tempuras de gambas**
sauce aigre-douce 11,50 €



A partager

- Assiette mixte**
foie gras, charcuteries, fromages,
avec garnitures 18,00 €
- Mignardises asiatiques**
assortiment de petites bouchées
asiatiques 15,00 €

Tous nos prix sont TTC et service compris - Toutes nos viandes sont de provenance CEE
L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

 Plat végétarien

café de FRANCE MONTCUQ

Salades

- Assiette végétarienne
du Café de France** 
salade, trio de fromages, raisins,
noix, frites 16,00 €
- Assiette du Café de France**
salade, charcuterie, gésiers de canard,
Cabécou Rocamadour AOP, raisins,
noix, frites 17,00 €



Plats

- Omelette au Cabécou**
Rocamadour AOP (fromage de chèvre)
accompagnée de frites  14,50 €
- Poêlée végétarienne**
quinoa, légumes, soja, champignons, fèves
de soja, légumes de saison, curry 17,50 €
- Saint-Jacques et crevettes au curry
jaune thaï**
accompagnées de riz parfumé
au jasmin 21,00 €
- Fish and Chips**
filet de cabillaud frit, accompagné de frites,
salade et sauce tartare maison 17,00 €

Plats

- Tagliatelles aux fruits de mer**
Patapaul de Montcuq, fruits de mer
et sauce aux crustacés, crème
et vin blanc 18,00 €
- Chili aux légumes** 
version vegan du chili con carne, patate
douce, butternut, haricots rouges, tomates,
poivrons, servi avec du riz 17,00 €
- Filet de poulet au curry vert thaï**
accompagné de riz parfumé
au jasmin 18,50 €
- Confit de canard**
accompagné de pommes de terre sautées
à l'ail et légumes 18,00 €
- Faux filet de bœuf**
accompagné de frites 18,00 €
Sauce au choix : Béarnaise,
trois poivres ou Roquefort 1,00 €
- Coeur de Rumsteack**
Blonde d'Aquitaine de la boucherie
Delage à Montcuq, sauce au poivre vert
de Madagascar, flambé au Cognac,
accompagné de frites 25,00 €
- Menu enfant**
nuggets de poulet, frites, glace 8,50 €
Salade verte d'accompagnement 4,00 €
Portion de frites 4,50 €
Portion de haricots verts 4,00 €
Portion de nuggets de poulet 5,60 €

*“Et aussi
les suggestions
du jour
sur le tableau...”*



Assiette de fromages
Assortiment de trois fromages 7,50 €



Desserts

- Crème brûlée maison** 6,50 €
- Mousse au chocolat maison** 6,50 €
- Crumble aux pommes maison** 6,50 €
- Mœlleux au chocolat et
crème anglaise** 6,50 €
- Baba au rhum**
servi avec rhum Captain Morgan
Spice Gold et Chantilly 6,50 €
- Café gourmand**
café accompagné de quatre
mignardises 7,50 €
Autre boisson chaude + 1,00 €



Coupes glacées

- Vanille Bourbon aux fruits rouges**
1 boule vanille, 1 boule figue, 1 boule
cassis, chantilly et fruits rouges 6,50 €
- Dame Blanche**
3 boules vanille, sauce chocolat,
chantilly 6,50 €
- Colonel**
sorbet citron vert et vodka 7,00 €
- Coupe du Café de France**
glace vanille, glace noix, sorbet figues,
chantilly et crème de noix 7,00 €
- Les Liégeois**
1 boule vanille, 2 boules chocolat
ou caramel ou café, sauce chocolat
ou caramel ou café, chantilly 6,50 €
- Affogato**
1 boule vanille, 1 café expresso 3,50 €
- Crèmes glacées**
- Café 100% pur Arabica de Colombie IGP
- Caramel beurre salé de baratte au sel
de Guérande IGP
- Chocolat noir suisse
- Rhum raisin
- Vanille Bourbon de Madagascar
- Noix
1 boule : 2,00 €

Sorbets

- Cassis de France
- Citron vert du Mexique
- Figue violette
- Fruit de la passion
1 boule : 2,00 €
Supplément Chantilly 1,00 €



Les vins du moment !..

DEPUIS 1503
CHATEAU
LAGREZETTE
MALBEC

- **Blanc Petites Merveilles
du Château Lagrezette**
Chardonnay / Viognier
Verre 4,00 € - Bouteille 21,00 €
- **Rosé Roseberry
du Château Lagrezette**
Rosé 100 % Malbec
Verre 4,5 € - Bouteille 24,00 €
- **Rouge Chevalier
du Château Lagrezette**
Une cuvée pleine de charme
Verre 4,50 € - Bouteille 24,00 €

*“Carte des vins
à votre
disposition,
et d'autres
choix de vins
à l'intérieur
du restaurant”*