



Entrées

- Burrata au pesto** 
tomates, roquette, huile d'olive, olives 10,50 €
- Panko de gambas**
sauce piment-douce 11,50 €
- Foie gras de canard entier mi-cuit du Sud-Ouest IGP**
servi avec ses toasts et chutney 18,00 €
- Millefeuille de saumon fumé**
saumon fumé, crème ciboulette citronnée, pain de mie parfumé 12,50 €



A partager

- Assiette mixte**
foie gras de canard entier mi-cuit du Sud-Ouest IGP, charcuteries, fromages, avec garnitures 18,00 €
- Mignardises asiatiques**
assortiment de petites bouchées asiatiques 17,00 €
- Assiette de charcuterie** 8,50 €

Tous nos prix sont TTC et service compris - Toutes nos viandes sont d'origine France
L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
La liste des allergènes est disponible sur demande.

café de France MONTCUQ

 Plat végétarien
 Plat végan

Salades

- Salade estivale** 
courgettes grillées, tomates, salade, artichauts 16,00 €
- Assiette du Café de France**
salade, éfiloché de canard, Cabécou Rocamadour AOP, foie gras de canard entier mi-cuit du Sud-Ouest IGP, noix, frites 18,50 €
- Salade tomate burrata au pesto**
tomates, roquette, salade, huile d'olive, olives 18,00 €
- Salade de la mer**
saumon fumé, anchois, gambas, noix de Saint-Jacques 20,00 €
- Salade Caesar**
salade romaine, filet de poulet, copeaux de parmesan, sauce maison 18,00 €

Plats

- Saint-Jacques et crevettes au curry vert thaï**
accompagnées de riz parfumé au jasmin 23,00 €
- Fish and Chips**
filet de cabillaud frit, accompagné de frites, salade et sauce tartare maison 17,00 €
- Millefeuille de saumon fumé, et salade composée**
saumon fumé, crème ciboulette citronnée, pain de mie parfumé 20,00 €
- Filet de poulet au curry vert thaï**
accompagné de légumes frais et de riz parfumé au jasmin 19,00 €
- Tartare de bœuf**
Rumsteack blonde d'Aquitaine de la boucherie Delage à Montcuq, assaisonnement maison, accompagné de frites 20,00 €

Plats

- Pièce du boucher**
Blonde d'Aquitaine de la boucherie Delage à Montcuq, accompagnée de frites et légumes 27,00 €
- Faux filet de bœuf**
accompagné de frites 19,00 €
Sauce au choix : Béarnaise, trois poivres ou Roquefort 1,00 €
- Confit de canard**
accompagné de pommes de terre au four et légumes 18,00 €
- Cassoulet**
manchons de canard confits, saucisse de Toulouse, mijotée de haricots blancs 19,00 €
- Menu enfant**
nuggets de poulet ou filet de colin frit, frites, glace 8,50 €
Salade verte d'accompagnement 4,00 €
Portion de frites 5,00 €
Portion de légumes 5,00 €
Portion de nuggets de poulet 6,00 €

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



- Assiette de fromages**
Assortiment de trois fromages 7,50 €

- Assiette de cabecou Rocamadour AOP**
de la ferme de Laspeyrières 4,00 €



- Crème brûlée maison** 7,50 €

- Mœlleux au chocolat et crème anglaise** 7,00 €

- Baba au rhum**
servi avec rhum Captain Morgan Spice Gold et crème sucrée 7,50 €

- Génoise mousse de mangue passion, crème Mascarpone** 8,00 €

- Café gourmand**
café accompagné de quatre mignardises 7,50 €
Autre boisson chaude + 1,00 €

Coupes alcoolisées

- Colonel**
3 boules citron vert et vodka Absolute 8,00 €

- Coupe du Café de France**
1 boule vanille, 1 boule noix, 1 boule figue, crème sucrée et crème de noix 8,00 €

- Coupe Pina colada**
1 boule coco, 1 boule vanille, 1 boule ananas, rhum Captain Morgan, crème sucrée 8,00 €



Coupes glacées

- Coupe Bounty**
1 boule vanille, 2 boules noix de coco, sauce chocolat, crème sucrée 7,00 €

- Dame Blanche**
3 boules vanille, sauce chocolat, crème sucrée 7,00 €

- Les Liégeois**
1 boule vanille, 2 boules chocolat ou caramel ou café, sauce chocolat ou caramel ou café, crème sucrée 7,00 €

- Coupe exotique**
1 boule passion, 1 boule vanille, 1 boule coco, coulis de mangue, crème sucrée 7,00 €

- Affogato**
1 boule vanille, 1 café expresso 3,50 €

Crèmes glacées

- Glaces artisanales**
- Café espresso pur arabica
- Caramel beurre salé au sel de Guérande
- Chocolat noir Suisse
- Rhum raisin
- Vanille Bourbon de Madagascar
- Noix du Périgord
1 boule : 2,50 €

Sorbets

- Glaces artisanales**
- Ananas du Costa Rica
- Cassis de France
- Citron vert du Mexique
- Fraise Mara des bois
- Figue rouge
- Fruit de la Passion
- Noix de coco avec noix de coco râpée
1 boule : 2,50 €
Supplément crème sucrée 1,00 €



Les vins du moment

DEPUIS 1503
CHATEAU
LAGREZETTE
MALBEC

- **Blanc Petites Merveilles du Château Lagrezette**
Chardonnay / Viognier
Verre 4,50 € - Carafe 50 cl 16,00 €
Bouteille 21,00 €
- **Rosé Roseberry du Château Lagrezette**
Rosé 100 % Malbec
Verre 4,80 € - Carafe 50 cl 18,00 €
Bouteille 25,00 €
- **Rouge Chevalier du Château Lagrezette**
Une cuvée pleine de charme
Verre 4,80 € - Carafe 50 cl 18,00 €
Bouteille 25,00 €
- **Lagrezette de MaSo**
100 % malbec
Verre 6,00 € - Carafe 50 cl 23,00 €
Bouteille 35,00 €

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