

RESTAURANT

La table des Éleveurs

La petite histoire ...

Dans notre restaurant, nous avons souhaité permettre à chacun et chacune de manger de la viande des éleveurs locaux. C'est la garantie de l'origine et de la traçabilité des viandes qui vous sont servies ici !

Origine et traçabilité ...

Tout naturellement, nous souhaitons valoriser les circuits de proximité et l'élevage du territoire en mettant en avant le travail des éleveurs de race à viande du Ségala lotois.

Nos fromages de Pays et charcuteries sont également le fruit d'agriculteurs et d'artisans passionnés .

Nos viandes sont sélectionnées à la Boucherie des Éleveurs du magasin juste à côté. Et chaque semaine, notre restaurant réutilise les fruits et légumes moches ou invendus.

Un partenariat avec la coopérative Fermes de Figeac qui a du sens et donne de bonnes idées recettes !



Nos prix s'entendent TTC boissons non comprises et service compris.

Contact : 05 65 34 22 26 ou 06.88.98.43.92
restaurant@fermesdefigeac.coop

à la carte

Petite Grande

Salade du Quercy 11€00/18€50

Salade verte, crudités, émietté de canard, gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, cerneaux de noix, cabécou EARL Dournes Espinaco à Capdenac (46)

Salade arc en ciel 11€50/19€50

Truite fumée du Moulin de Guiral à Saint-Martin-le-Redon (46), crème d'aneth, crudités.

Assiette de la Table 22€50

Salade verte, crudités, confit de canard La Quercynoise, frites maison, cabécou, fruits de saison

Les assiettes de nos éleveurs

Côtelettes d'agneau fermier du Quercy 24€00

Label Rouge

Pièce de bœuf de nos éleveurs (250 à 300gr) 24€00

Magret de canard La Quercynoise 22€00

sauce au miel

et pour les amateurs de poisson !

Truite entière aux amandes 17€00

Truite du Moulin de Guiral à Saint-Martin-de-Redon (46)

Fromages de Pays

Pour une dégustation à bonne température, nous vous conseillons de commander votre fromage de Pays en début de repas.

Cabécou - EARL Dournes Espinaco à Capdenac (46) 3€90

Assiette de 3 fromages de Pays 6€20

Desserts

Profiteroles maison 6€00

Coupes glacées artisanales 9€00

Dame Blanche
Café Liégeois
Chocolat Liégeois

Dessert du jour 5€00

Café ou thé gourmand 8€00

En supplément

Bol de salade verte..... 2€00

Frites 2€50

Le Menu des Pitchouns

.....10€00

Pièce de boeuf des éleveurs ou plat du jour

Accompagnement du jour ou frites + boule de glace + sirop à l'eau

Formules du midi

Menu du jour

entrée + plat + fromage + dessert

16€00

Formule express

entrée + plat OU plat + dessert

14€00

La salade du jour

Selon les produits de saison,
le chef vous propose une assiette fraîcheur !

13€00

A la pression !



La bière blonde artisanale de
Christophe RATZ, légère et
rafraîchissante, vous étonnera par sa
large gamme d'arômes en harmonie
avec cette douce amertume.

