

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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>Salade du Quercy</b> .....                                                                                                                                  | 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) |        |        |
| <b>Salade arc en ciel</b> .....                                                                                                                                | 11€50  | 19€50  |
| Truite fumée du Moulin de Guiral à Saint-Martin-le-Redon (46), crème d'aneth, crudités.                                                                        |        |        |
| <b>Assiette de la Table</b> .....                                                                                                                              | 22€50  |        |
| Salade verte, crudités, confit de canard La Quercynoise, frites maison, cabécou, fruits de saison                                                              |        |        |

## Les assiettes de nos éleveurs

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| <b>Côtelettes d'agneau fermier du Quercy</b> .....       | 25€00 |
| <b>Label Rouge</b>                                       |       |
| <b>Pièce de bœuf de nos éleveurs (250 à 300gr)</b> ..... | 25€50 |
| <b>Magret de canard La Quercynoise</b> .....             | 22€50 |
| <b>sauce au miel</b>                                     |       |

## et pour les amateurs de poisson !

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| <b>Truite entière aux amandes</b> .....                 | 19€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.*

|                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------|------|
| <b>Cabécou</b> - EARL Dournes Espinaco à Capdenac (46) ..... | 3€90 |
| <b>Assiette de 3 fromages de Pays</b> .....                  | 6€20 |

## Desserts

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| <b>Profiteroles maison</b> .....                   | 6€00 |
| <b>Coupes glacées artisanales</b> .....            | 9€00 |
| Dame Blanche<br>Café Liégeois<br>Chocolat Liégeois |      |
| <b>Dessert du jour</b> .....                       | 5€00 |
| <b>Café ou thé gourmand</b> .....                  | 8€00 |

## En supplément

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| <b>Bol de salade verte</b> ..... | 2€00 |
| <b>Frites</b> .....              | 2€50 |

## Le Menu des Pitchouns

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Pièce de boeuf des éleveurs ou plat du jour                       |       |
| Accompagnement du jour ou frites + boule de glace + sirop à l'eau | 10€00 |

## Formules du midi

### Menu du jour

entrée + plat + fromage + dessert

**16€50**

### Formule express

entrée + plat OU plat + dessert

**14€50**

### La salade du jour

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

**13€40**

## 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.

