

Hôtel Restaurant Spa La Truite Dorée

Chers amis, chers clients, chers hôtes,

Nous vous remercions tout d'abord d'avoir choisi notre restaurant et tenons par ce message d'accueil à remercier tous nos habitués pour leur soutien et leur fidélité.

Ancré dans le territoire du Quercy depuis plusieurs décennies, notre restaurant traditionnel à la labélisation « Valeurs Parcs » se réinvente depuis 5 générations avec toujours autant de bonheur : celui de partager, de faire plaisir et de vous faire profiter de l'exceptionnelle variété et richesse de notre terroir.

Favorisant les circuits courts, voici quelques-uns de nos producteurs locaux : la ferme de Létou à St-Cirq-Lapopie pour le Rocamadour, Dominique Thocaven à Gourdon pour le foie gras, Jardin du mas de Greil à Vers pour les fleurs, Monique et Guy Janis à Vers pour les herbes, la maison Mourlhon, Borie, Soulayres pour les fruits et légumes, la maison Bousquet en Aveyron pour les viandes, la maison Godard pour la Truffe et le Canard, le gouffre du Blagour à Souillac pour les Truites, la famille Genèbre pour les noix, la famille Lagarde à Cajarc pour le « Lou Pastis » Quercynois et le pain.

Vous allez déguster une cuisine traditionnelle élaborée avec des produits bruts. Tout est fait maison à l'exception des sorbets et glaces de gamme artisanale. Toutes nos viandes sont d'origine française. Nous espérons que vous trouverez autant de plaisir à déguster nos plats que nous avons à vous les préparer. Nous vous souhaitons de passer un agréable moment plein de saveur et de convivialité.

La famille Marcenac et toute l'équipe de La Truite Dorée.

Pour le confort de tous, merci de respecter les horaires suivants :

12h00 - 13h30 / 19h15- 20h30 (20h45 les vendredis, samedis soir et veilles de jours fériés)

Fermeture de l'établissement à 15h30 pour le déjeuner et à 23h pour le dîner

Règlements acceptés :

*Espèces, chèque bancaire (sur présentation d'une pièce d'identité), CB,
Visa, Mastercard, American Express ou chèque Vacances (ANCV)*



« Fait Maison »

**Tout est cuisiné sur place et fait maison,
à l'exception des glaces et des sorbets de fabrication artisanale.**





Menu « Enfant » 14.50€

(Réservé aux enfants de moins de 16ans,
avec ce menu un sirop à l'eau vous est offert)

Entrée au choix :

Terrine de pâté maison

Soupe du moment

6 escargots farcis (sup +2.50€)

Plat au choix :

☛ Tagliatelles fraîches à la crème

Steak haché frais de Bœuf race « Aubrac »

avec frites, pommes de terre ou légumes

Filet de poisson frais avec frites, pommes de terre ou légumes

Dessert au choix :

Coupe Tagada

(glace vanille, fraise Tagada et crème sucrée fouettée)

Bâtonnet de glace

Yaourt fermier

Dessert de la carte (sup +4€)

CARTE ENFANT / ENTREE 5€ - PLAT 9€ - DESSERT 3€

Menu Pension à choisir dans :

La formule Lotoise

Le Menu « Tradition »

ou Le Menu « Foie gras et Truffes » +30€

Veuillez signaler toutes allergies ou intolérances auprès de la personne qui prend votre commande pour contrôler auprès des cuisines le contenu de chaque met. (Cahier des allergènes sur simple demande).

Please report any allergies or intolerances to the person taking your order so that the kitchen can check the contents of each dish. (Allergen booklet on request).

☛ ***Pensez à nous préciser que vous êtes végétarien pour bien le signaler en cuisine et ainsi éviter toute erreur. (Graisse animale dans certaines préparations).***

Remember to tell us that you are a vegetarian so that we can indicate this in the kitchen and avoid any mistakes (animal fat in some preparations).

Formule « Lotoise » à 33€

Mise en bouche

Assiette Lotoise

(Gésiers d'oie, magrets de canard fumés,
salade aux noix, Rocamadour sur pain grillé,
foie gras de canard (25grs)
et terrine de pâté)

Dessert à la carte

Mise en bouche
+ Assiette Lotoise 29€

Menu « Tradition » à 39€

Entrée « tradition » à choisir à la carte

Starter to choice « a la carte »

Plat « tradition » à choisir à la carte

Main course to choice « a la carte »

Fromage

ou

Dessert à choisir à la carte

Dessert or cheese to choice « a la carte »

Menu « Foie gras et Truffes » à 68€

Mise en bouche

-

Foie gras de canard mi-cuit
confiture d'oignons et pain grillé

-

Omelette aux Truffes*,
salade à l'ail

-

Rocamadour de la Ferme de Létou (Avec
sirop de safran du Quercy)

-

Dessert à choisir à la carte

*Truffes tuber Melanosporum (20grs), sans
arôme artificiel ce qui donne un gout délicat et
authentique.



Spécialités maison

LA CARTE :



Végétarien

Les Entrées « tradition » :

Suggestion d'entrée 15€ (voir ardoise du moment)

See slate of the moment

Saumon mariné, fromage blanc citronné à la ciboulette

16€

Smoked salmon with white cheese and chives

(+3.50€ au menu) Feuilleté de ris d'agneau et champignons
de Paris 21.50€ *Puff pastry with lamb sweet bread and mushrooms*

Salade Quercynoise 16€

(Salade verte avec gésiers d'oies et magrets de Canard fumés)

« Quercynoise » green salad with goose gizzards and smoked duck breast

Duo Gourmand 15€

(Foie gras de canard mi-cuit (25grs) , confiture d'oignons et terrine de pâté)

*Homemade pâté, with Half-cooked duck foie gras (25grs) with onion jam and
toasted bread*

Assiette de charcuterie 16€ (Terrine de pâté maison, saucisse
sèche et jambon « Serrano grande réserve » 15 mois d'affinage

Plate of ham, home made pâté and dry sausage

12 escargots de Bourgogne farcis 16€

12 snails with persley and butter

Soupe de poisson, garniture d'ail, rouille, croûtons 15€

*Fish soup garnished with croutons, grated cheese, garlic and spiced
mayonnaise*

Salade de Rocamadour Gourmand 15€

(Salade verte, tartine de fromage de chèvre et terrine de pâté)

Green salad with local goat cheese and homemade pate

Foie gras de canard mi-cuit (50grs) confiture
d'oignons et pain grillé 18€

Half-cooked duck foie gras (50grs) with onion jam and toasted bread

Les petites faims :



Assiette de terrine de pâté maison 9€ (Terrine avec 5% de foie gras)

Plate of home made pâté



Salade aux Noix 6€ (Salade verte à l'huile de noix et copeaux de Noix)

Salad with walnuts oil and walnut cracking



Salade verte 5€

Green salad

Les Plats « tradition » :

Suggestion de plat 22€ (voir ardoise du moment)
See slate of the moment

🍴 La « Végétarienne » et sa cassolette de légumineuse 18€
Vegetarian" plate and its cassolette of leguminous

🍴 🍴 Omelette au Rocamadour et aux herbes, frites et salade verte 18€
Omelette with Local goat cheese « Rocamadour » and herbs, French fries and green salad

🍴 : La Truite de « Baigorry » du Pays Basque
The Trout from Pays Basque

- Façon Meunière (beurre et persil) 20€
butter and parsley

- Aux amandes (amandes effilées cuites au beurre) 22€
flaked almonds cooked in butter

- A la Grenobloise (oignons, câpres et croutons) 22€
butter, onions, capers and croutons

🍴 Magret de Canard (200gr env.) sauce au miel ou sauce Rocamadour ou sauce au poivre, légumes 22€
Duck breast (200gr approx.) with honey sauce or Rocamadour sauce or pepper sauce, vegetables

🍴 Cassoulet au confit de canard 22€
avec petit morceau de saucisse, Haricots « Lingot du pays D'Oc » "Cassoulet" Duck leg. with a small sausage and beans

🍴 Tête de veau, sauce gribiche à la façon du Chef, pommes vapeur 20€
Calf's head "gribiche" sauce, steamed potatoes

.....En supplément du menu :

🍴 Magret de Canard entier (400gr env.) sauce au miel ou sauce Rocamadour ou sauce au poivre, légumes 34€ (+14€ au menu)
Whole Duck breast (400gr approx.) with honey or Rocamadour or pepper sauce, vegetables

🍴 Foie gras de canard frais poêlé tagliatelles fraîches 30€ (+8€ au menu)
Fried fresh duck "foie gras" with fresh pasta

🍴 Omelette aux Truffes*, salade à l'ail 45€ (+28€ au menu)
*20gr. sans arôme artificiel ce qui donne un goût délicat et authentique.
Black truffle omelette with garlic salad*
**without artificial flavors which gives a delicate and authentic taste*

Ris de veau braisés, tagliatelles fraîches 34€ (+12€ au menu)
Calf's sweat bread with fresh pasta

Accompagnement supplémentaire : assiette de frites ou de légumes + 5€

Les fromages ou les desserts « tradition » :

Suggestion de dessert 7€ *See suggestion of the moment*

🍴 Coupe Quercynoise 8€
(glace noix, sauce chocolat, crème sucrée fouettée)
Walnut ice cream with hot chocolate sauce and sugar whipped cream

Baba au Rhum, crème sucrée fouettée 7.50€
Rhum Baba with sugar whipped cream

Café Liégeois, Chocolat Liégeois ou Dame Blanche 8€
Coffee ice cream with coffee sauce or chocolate ice cream with chocolate sauce or vanilla ice cream with chocolate sauce all with sugar whipped cream

Profiteroles vanille, sauce chocolat, crème sucrée fouettée 7.50€
vanilla ice cream, chocolate sauce, sugar whipped cream

🍴 Tarte aux noix avec glace noix sur crème anglaise 7.50€
Walnut pie, with walnut ice cream and custard cream

Duo de fromage (Rocamadour et fromage du moment) 7.50€
Rocamadour local goat cheese and cheese of the moment

Rocamadour de la Ferme de Létou 4.50€ (Avec sirop de safran du Quercy ou nature)
Rocamadour local goat cheese (with sirop of safran)

🍴 Pruneaux d'Agen, avec glace pruneaux Armagnac 7€
Agen prunes, with Armagnac prune ice cream

Trilogie de Sorbets de fabrication artisanale 8€
Trilogy of artisanal sorbets

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 7.50€
Madagascar vanilla crème brûlée

Salade d'ananas frais, glace noix de coco 7.50€
Fresh pineapple salad, coconut ice cream

Coupe ALCOOL (William, Colonel et Impériale) 8€
Cup of ice cream with alcohol (pear or lemon or mandarine orange flavour)

.....En supplément du menu :

Café « Gourmand * » 9.50€ (+2.50€ au menu) « gourmet » coffee

Thé, infusion ou grand café « Gourmand * » 10.50€ (+3.50€ au menu) « gourmet » double coffee or tea

"Lou Pastis Quercynois" 10€ (+3€ au menu)
de la maison Lagarde à Cajarc, glace caramel au beurre salé
"Lou Pastis Quercynois" caramel ice cream with salted butter

Les Eaux minérales

Eau plate :

Vittel litre : 6€ la ½ : 4.90€

Eau gazeuse :

Badoit litre : 6€ la ½ : 4.90€
San Pellegrino litre : 6€ la ½ : 4.90€

Eau minérale du Sud-Ouest « Abatilles »

100% recyclable (1L)

Plate : 4.50€ Gazeuse : 5€



Les vins au verre (15cl)

Rouge :

Cahors :

Cuvée maison « Haut Cèdre » AOP 13%	4.40€
Château « Pinteraie » 2020 AOP 14%	5.20€
Château Haute-Serre « Lucter » 2020 AOC 13%	5.80€
Château Lagrézette 2015 « Cru d'exception » AOP 15%	11.50€

Bordeaux :

Saint-Estèphe « Château Beau-Site-Haut-Vignoble » 2016 AOP 13.5%	8.20€
--	-------

Vin de Loire :

Saint Nicolas de Bourgueil « L'expression » AOP 13%	5.20€
---	-------

Rosé

Côtes du Lot :

Cuvée maison Château « Haut-Monplaisir » IGP 14% Vin « BIO »	4.40€
Château Lagrezette « ROSEBERRY » IGP 12.5%	6.20€
Malbec « L'Ephémère » IGP 12.5%	4.40€

Blanc :

Côtes du Lot :

Cuvée maison Château « Haut-Monplaisir » IGP 13% Vin « BIO »	4.40€
« Loin de l'œil » moelleux Château Haut-Monplaisir IGP 11.5% vin « BIO »	5.20€

Gaillac perlé :

Château « Clément Termes » AOP 12%	4.40€
------------------------------------	-------

Bourgogne :

« Saint-Véran » terres Secrètes, grande réserve AOC 12.5%	6.40€
---	-------

Carte des vins

Les vins rouges :

Vin de Cahors :

	75cl	50cl	37.5cl
Cuvée maison « Haut Cèdre » AOP 13%	22€		15€
Château « La Coustarelle » grande Cuvée Prestige 2019 AOP 14%	27€	19€ ⁽²⁰²⁰⁾	
Château « Pineriaie » Vin en conversion BIO 2020 AOP 14%	26€	18€ ^{13.5%}	
Château « Lamagdelaine noire » 2021 AOP 14% (50cl:13.5%)	28€	20€	
Château « Las Camps » 2020 AOP 14.5% « Lamagdelaine Noire »	34€		
Château « Haut-Monplaisir » 2018 Cuvée Prestige Vin « BIO » AOP 13.5%	31€		
Château Lagrezette 2015 « Cru d'exception » AOP 15%	57€		
Château Haute-Serre « Lucter » 2020 AOC 13%	29€		
Château Chambert 2016 AOC 13.5% Vin « BIO »	34€		23€ ⁽²⁰¹⁵⁾
Château « Du Cèdre » 2021 Vin « BIO » AOP 13.5%	32€		
« L'Envie » 2020 vin sans sulfite ajouté Château Haut-Monplaisir Vin « BIO » AOP 13.5%	30€		
Château du Plat Faisant « Cuvée des générations » 2019 AOP 13%	31€		

Vin du Languedoc :

Pic Saint-Loup « Mas de Jon » vin de « culture raisonnée » 13.5%	27€	20€	
Château Lascaux « Garrigue » « Vin « BIO » AOC 14%	29€		

Vin du Bordelais :

Lalande de Pomerol « Château la Croix Romane » 2019 AOP 14%	35€		
Puisseguin St-Emilion « Château Dubard Bel-Air » 2020 AOP 14.5% (37.5cl: 2018)	32€		22€
Saint-Estèphe « Château Beau-Site-Haut-Vignoble » 2016 AOP 13.5%	41€		

Vin de Loire :

Saint Nicolas de Bourgueil « L'expression » AOP 13.5%	26€		18€
---	-----	--	-----

Vin du Côtes du Rhône :

Le p'tit Martin Vin « BIO » AOC 13.5%	32€		
--	-----	--	--

Les vins rosés :

Côtes du Lot :

Cuvée maison Château « Haut-Monplaisir » IGP 14% Vin « BIO »	22€		
Château Lagrezette « ROSEBERRY » IGP 12.5%	31€		

Gaillac :

« Manoir de l'emmeillé » AOP 12%	22€		
----------------------------------	-----	--	--

Provence :

Château « Les Valentines » AOP 13.5% Vin « BIO »	30€	22€ ^{13%}	
---	-----	--------------------	--

Les Vins Blancs :

Côtes du Lot :

Cuvée maison Château « Haut-Monplaisir » IGP 13% Vin « BIO »	22€		
« Loin de l'œil » moelleux Château Haut-Monplaisir IGP 11.5% vin « BIO »	26€		

Côtes de Gascogne :

Domaine Tariquet « Côté » Chardonnay et Sauvignon IGP 11%	23€		
---	-----	--	--

Gaillac perlé :

Château « Clément Termes » AOP 12%	22€		
« Manoir de l'emmeillé » AOP 11.5%		16€	

Bourgogne :

« Pouilly Vinzelles » en Paradis, maison Louis Latour AOP 13%	44€		
« Saint-Véran » terres Secrètes, grande réserve AOC 12.5%	32€		

Les Champagnes :

E&S Malherme Blanc de noirs « Black Alliance »	55€	30€	« La coupe »
E&S Malherme Rosé	58€		12cl : 9€
Laurent Perrier	75€		

Nos magnums 1.5L

Château « Haut-Monplaisir » 2012 : 52€
Puisseguin St-Emilion « Château Dubard Bel-Air » 2018 : 57€

