



BIENVENUE A NOTRE TABLE !

De Pâques à fin septembre, c'est la belle saison où nous rallumons les fourneaux après avoir passé les mois d'hiver à préparer nos conserves artisanales.

Nous espérons que vous aimerez notre cuisine de terroir toute en simplicité, sincère et généreuse. Toutes les préparations sont « maison », de l'entrée jusqu'au dessert.

Toutes nos recettes sont confectionnées avec des ingrédients de qualité sélectionnés en circuit court.

Artisans dans l'âme, notre vocation est de vous faire découvrir la belle cuisine du sud-ouest lors d'un bon moment.

Si vous appréciez nos petits plats, vous pourrez faire dans la boutique provision de conserves mitonnées par nos soins.

Et lorsque vous serez loin, si votre estomac réclame encore les spécialités martelaises, nous vous expédierons prestement un colis.

Excellent appétit !

« Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine. » Colette



LES COCKTAILS DU BALTHAZAR

◆ LES SPRITZ

8,50€

Prosecco, citron vert, eau gazeuse

☞ SPRITZ APEROL

☞ SPRITZ AU LIMONCELLO

☞ SPRITZ SAINT GERMAIN à la fleur de sureau

☞ SPRITZ ITALICUS à la bergamotte

◆ BALTHA MULE

8,50€

Denoiselle de la Distillerie Denoix (Brive), Ginger, citron vert, feuille de menthe fraîche, eau gazeuse

◆ MENTHE POIVREE de la Distillerie Denoix (Brive)

8,50€

citron vert, eau gazeuse, feuille de menthe fraîche



LES COCKTAILS SANS ALCOOL

6,50€

◆ COPY GINGER

Ginger, citron, feuille de menthe fraîche, eau gazeuse

LES APÉRITIFS

4,50€

◆ APÉRITIF DE BALTHAZAR (Vin de Cahors/cassis/liqueur de noix) – 10cl

◆ RATAFIA DES BOURIETTES (fruité à base de prune) – 10cl

◆ VIN DE NOIX DOMAINE TERRE DE NOYERS – 10cl

◆ APÉRITIF A LA TRUFFE – 10cl

◆ KIR AU CÔTES DE GASCogne (crème de la Distillerie Louis Roque) – 10cl

◆ PASTIS DE SOUILLAC (Distillerie Louis Roque) – 2cl

◆ BIÈRE ARTISANALE LOCALE en bouteille – 33cl

◆ BIÈRE BLONDE BIO SANS ALCOOL La Jade en bouteille – 33cl

◆ BIÈRE PRESSION ITALIENNE BIRRA MORETTI 25cl 3,50€

LES SPIRITUEUX

6,50€

◆ WHISKY

◆ VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC (Distillerie Louis Roque)

◆ COGNAC

◆ POIRE WILLIAMS (Distillerie Louis Roque)

◆ RHUM ARRANGÉ MAISON

Ananas/Vanille, Banane/Vanille

◆ LIQUEUR DE MENTHE POIVREE (Distillerie Denoix)



LES VINS

Les Rouges

GAILLAC

- ◆ **LES PETITS JARDINS** 18€
Duras – Fruité et poivré

PÉCHARMANT

- ◆ **CHÂTEAU LE CHARMEIL** 20€
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot – Simple, franc et bien équilibré

TERRASSES DU LARZAC

- ◆ **CHATEAU CAPION Le Chemin des Garennes** 34€
60% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Cinsault – Gourmandise et finesse, avec notes aromatiques de garrigue, fruits rouges et cerise

CAHORS

- ◆ **Domaine des Gravalous ADN conversion BIO** 24€
85% Malbec – 15% Merlot – Généreux, gourmand et velouté, avec des tannins soyeux

- ◆ **PONZAC Maintenant ou Jamais- BIO** 21€
95% Malbec – 5% Merlot – Facile et frais avec des notes de cassis qui se prolongent sur une note de violette

- ◆ **CLOS TRIGUEDINA Le Petit Clos** 25€
85% Malbec – 15% Merlot – Equilibre entre la rondeur du merlot et la longueur du malbec

- ◆ **LA PAGANIE Démarrage en Cot- Vin nature** 25€
Malbec – Fruité

- ◆ **CHÂTEAU CHAMBERT Le Causse- Biodynamie** 25€
Malbec – Fruité aux notes de cassis, fruits noirs, très bon « pierreux » aux tanins prononcés

- ◆ **LA CALMETTE Tres Potz- CONVERSION BIO** 31€
Malbec – Vignes du village de Trespoux Rassel, largeur en bouche, crémeux et joie, belle acidité en finale

- ◆ **COMBEL- LA- SERRE Le Lac aux Cochons- BIO** 49€
Malbec – Arôme de fruits noirs, cassis, myrtille : rond, puissant, gourmand !

ROCAMADOUR (IGP Côtes du Lot)

- ◆ **LE SILLON ROUGE** 24€
50% merlot 50% malbec – Arôme de mûre, cerise noire, finale subtile poivrée

PIC SAINT LOUP

- ◆ **LA BERGERIE DE L'HORTUS** 31€
Mourvèdre, Grenache, Syrah – Puissant, fruits noirs mûrs, tannins fondus et jolie finale épicée délicatement réglissée



LES VINS

Les Rosés

CÔTES DU LOT

- ◆ **LE ROSÉ DU HASARD- BIO** 17€
Malbec – Le Clos Siguier - Sec et fruité
- ◆ **LA PAGANIE Pink is not dead -BIO** 18€
Malbec – Sec et fruité, notes d'agrumes, petite amertume en finale

Les Blancs

CÔTES DE GASCOGNE

- ◆ **DOMAINE DE L'HORGELUS** 19,50€
Colombard, Sauvignon – Fraicheur et élégance, notes de fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques

CÔTES DU LOT

- ◆ **MAS DES ETOILES Soif des Etoiles-CONV BIO** 21€
Chardonnay- Sec, rond et suave- Notes de fruits à chair blanches, finale légèrement mentholée
- ◆ **PONZAC Le Causse blanc- BIO** 24€
50% Chardonnay 25% Chenin 25% Viognier- Fruité au nez, beurré avec le Chardonnay, acidulé et rafraichissant avec le Chenin !

Les Vins moelleux

COTES DE BERGERAC

- ◆ **DOMAINE DE LANCIENNE CURE Jour de Fruit- BIO** 27€
90% Sauvignon blanc 10% Chenin – Nez puissant, notes de fruits à chair blanche

Les Bulles

- ◆ **CHAMPAGNE** 48€
- ◆ **LES PETITS JARDINS Bulle de Mauzac** 24€

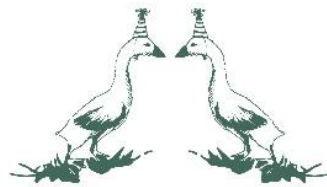
Si vous voulez finir votre vin à l'ombre d'un tilleul ou sous les étoiles *, c'est facile!
Nous savons aussi bien reboucher les bouteilles que les ouvrir.



🌀 Le Verre de Vin 12cl

🌀 5,50€

- ◆ Le Rouge
Chambert Le Causse Cahors
- ◆ Le Rosé
Rosé du Hasard Côtes du Lot
- ◆ Le Blanc
Horgelus Côtes de Gascogne



LES SOBRES

◆EAU MINÉRALE PLATE EVIAN	
100 cl	4,50€
50cl	3€
◆SAN PELLEGRINO	
100 cl	4,50€
50cl	3€
◆JUS DE FRUITS BIO Famille Teulet 25cl	4€
◆JUS SIGNATURE ANDROS Fraise Basilic / Ananas citron vert 25cl	4€
◆SODAS, LIMONADE BIO ET DIABOLOS 33cl	3,80€
◆GINGERBEER 20cl	3,80€
◆SIROPS MONIN 25cl	1,50€
◆CAFÉ NESPRESSO expresso (supplément lait 0,50€)	2€
◆CAFÉ NESPRESSO double (supplément lait 0,50€)	2,80€
◆THÉS ET INFUSIONS	3€



À PARTAGER

ASSIETTE APÉRITIF

12€

JAMBON SERRANO ET SAUCISSE SÈCHE DE CANARD D'ALVIGNAC, CHIPS
ARTISANALES A LA TRUFFE, OLIVES



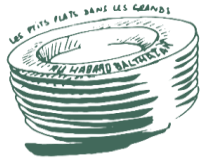
MENU DES CULOTTES COURTES

(jusqu'à 12 ans)

14,80€

- ◆ AIGUILLETES DE CANARD EN NUGGETS et pommes de terre martelaises
- ◆ POT DE GLACE ARTISANALE bio fraise, vanille, citron, chocolat
OU MOELLEUX AU CHOCOLAT

Pour connaître les allergènes présents dans nos plats ou susceptibles de l'être,
merci de demander la carte spécifique les mentionnant



LA CARTE

LES ENTRÉES

- ◆ **TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CONFIT D'OIGNONS** 14€
Salade de mâche à l'huile de noix vierge, pain de campagne
- ◆ **TUTTE TRUITE** 12€
Tarama de truite, truite fumée, œufs de truite, fromage de chèvre frais, pain de campagne toasté. Truite du Blagour (Lot), Fromage de chèvre frais du Bois d'Amalthée (Lot), acidulé de vinaigre à la lavande

LES SALADES

- ◆ **SALADE QUERCYNOISE DES BOURIETTES** 25€
Terrine de foie gras de canard, Bloc de foie gras de canard, magret de canard séché et fumé, gésiers de canard, salade à l'huile de noix vierge, pommes martelaises, Rocamadour de Barbarou (46)
- ◆ **BAGEL DE TRUITE FUMÉE DU BLAGOUR (LOT), AVOCAT, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS** 23€
Pain brioché aux graines, salade de boulgour bio, carottes, amandes, raisins secs, pois chiches, oignon, ail, menthe fraîche, coriandre, persil, cumin, huile d'olive et citron

LES PLATS

- ◆ **NUGGETS D'AIGUILLETES DE CANARD ET POMMES MARTELAISES** 16€
Sauce BBQ
- ◆ **CONFIT DE CANARD ET POMMES MARTELAISES** 18,50€
- ◆ **TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD ET POMMES MARTELAISES** 23€
Sauce aux cèpes
- ◆ **CASSOULET GASTRONOMIQUE MAISON AU CONFIT DE CANARD** 23€
- ◆ **BROCHETTE D'AGNEAU DU QUERCY A LA PLANCHA Crème à l'ail ET SALADE DE BOULGOUR BIO** 25€
- ◆ **RIS DE VEAU ET POMMES MARTELAISES** 34€
Sauce aux morilles
- ◆ **HAMBURGER AUX NUGGETS D'AIGUILLETES DE CANARD ET POMMES MARTELAISES** 21€
Sauce cheddar maison, pain burger aux graines, tomates, salade, bacon, oignon

- ◆ **POÊLÉE DE CÈPES PERSILLADE**  8,90€
- ◆ **SUPPLÉMENT POMMES MARTELAISES** 6€

Toutes nos viandes sont origine France



LES FROMAGES ET DESSERTS

- ◆ **ASSIETTE DES 3 FROMAGES** **11,50€**
Tomme des croquants à la noix, crémeux de Bourgogne truffé, Rocamadour de Barbarou (46), confiture de cerise noire bio (Famille Teulet 87), pain de campagne Maison Bottero (Martel)
- ◆ **FOLIE DOUCE** **11€**
Framboises fraîches, mascarpone, siphonné à la pistache, coulis de fruits rouges et crumble
- ◆ **DOUCEUR D'AGRUMES** **11€**
Crémeux d'agrumes, crème légère au thé Earl Grey, émietté de sablé breton citronné, suprêmes d'agrumes
- ◆ **DOUCE VIOLENCE AUX DEUX CHOCOLATS** **11€**
Gâteau moelleux aux deux chocolats, glace artisanale à l'amande, éclats de noix caramélisés