



Arrêté préfectoral du 29-9-15



Bienvenue !

Merci de vous asseoir à l'une de nos tables.

Les années passent ; et comme il ne faut pas perdre les bonnes habitudes, de Pâques à fin septembre, c'est la belle saison où nous rallumons les fourneaux et ouvrons les portes de notre restaurant. Après avoir passé les mois d'hiver à préparer nos conserves, nous sommes heureux de pouvoir maintenant vous en faire profiter, accompagnées d'un bon vin !

Nous espérons que vous aimerez notre cuisine de terroir toute en simplicité, sincère et généreuse.

Si vous appréciez les recettes de nos petits plats, vous pourrez en faire provision dans la boutique.

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

Profitez de tout amusez-vous !

AU HASARD BALTHAZAR

LES ROUGES

LES BLANCS LES ROSÉS

NOS VINS

CAHORS  Combel La-Serre Le Lac-aux-Cochons 38€

 Château de Chambert 27€
1/2 bouteille 14€

 Château La Tour de Miraval Cuvée Rachel 27€

 Haut - Monplaisir L'Envie (vin naturel) 24€

 Le Cèdre Château 24€
1/2 bouteille 14€

 Clos Troteligotte K- Or 50cl 14€

 Mas del Périé Les Escures 18,50€
50cl 14€

La Coustarelle Tradition 17,50€

 Haut - Monplaisir Tradition

18,50€

MINERVOIS
42€

PIC SAINT LOUP

BOURGOGNE
38€

PECHARMANT

Château le Charmeil 18,50€

BORDEAUX

Château Pierrail 32€

BOURCHET
BERGERAC

Le Clos Barbin
Saint-Vivien 14€

BERGERAC SEC
9,50€

Marquis de Chamterac 1/2 bouteille

COTES DE GASCOGNE

Domaine de l'Horgelus 14€

CHAMBERT
24,50€

Chardonnay

JURANÇON
18,50€

 Château Lapuyade Gros Manseng

BERGERAC MOELLEUX
13,50€

Marquis de Chamterac

1/2 bouteille

CHAMPAGNE

Henri David-Heucq - Cuvée de réserve 38€

LE VERRE DE VIN 12cl
'prestige' : 6,50€

Le rouge du jour 'tradition' : 4,50€

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.

APÉRITIFS

L'apéritif de Balthazar -10cl	4,50€
Le Ratafia des Bouriettes -10cl	4,50€
Quinquinoix (maison Denoix) -10cl	4,50€
Apéritif à la truffe (maison Lapouge) – 10cl	4,50€
Bergerac moelleux (Marquis Chamterac) -12cl	4,50€
Monbazillac (Grande Réserve) – 12cl	4,50€
Kir au Côtes de Gascogne – 10cl	4,50€
Pastis de Souillac (Louis Roque) – 2cl	4,50€
La Fenouillette très fraîche (Distillerie Denoix) – 2cl	4,50€

Whisky – Aberlour – 4cl	6,50€
Bière La Gaillarde 33 cl (Gignac - Lot)	3,50€
La Vieille Prune de Souillac (distillerie Louis Roque)	6,50€
Cognac Brugerolle	6,50€
Eau de vie poire William (distillerie du Périgord)	6,50€
Eau de noix Suprême Denoix	4,50€

DIGESTIFS

Eau minérale plate ou gazeuse	100 cl	4,50€
	50 cl	3€
Jus de fruits et sodas 25cl		3,50€
Sirops 25cl		1,50€
Cafés Nespresso		2€
Thé Mariage vert Fuji Yama ou Earl Grey impérial		3€
Infusions tilleul ou camomille		2,50€

LES

nos viandes (bœuf, veau, canard, porc) sont toutes cuites à point
pour les allergènes, demander la carte spécifique

MENU

LES MISES EN BOUCHE...

La terrine de foie gras de canard entier, pain croustillot toasté et confit d'oignons

Le carpaccio de canard, huile de noix et poivre timut

La Salade de gésiers confits et délice quercynois au foie de canard

La salade thaï au magret de canard ou vegan
soja, julienne de légumes frais, sauce thaï et vinaigre de mangue

...LES BALTHAZARS

Le Balthazar selon l'humeur du moment

La cuisse de canard confite des Bouriettes

Le magret de canard, sauce cadurcienne (vin de Cahors et miel)

Le poisson du marché en bonne compagnie

Le filet de bœuf « Limousine » à la plancha, tout simplement (+7,50€)

Le Foie Gras de Canard poêlé sauce aux fruits rouges (+7,50€)

...ET LES DESSERTS

La Folie Douce, dessert siphonné

Le gâteau aux noix bio de Wawa, crème anglaise au café

La Douce Violence au chocolat noir et son coulis de banane, glace au

chocolat au lait

La Tarte au Citron renversante

Le Rocamadour de Barbarou, gratiné au miel ou nature

Les sorbets et glaces fermières de Rocamadour (maison Des Goûts et des Couleurs)

Supplément salade ou pommes de terre +3,50€

Menu à 28,50 €

Entrée + Plat + Dessert

nos viandes (bœuf, veau, canard, porc) **sont toutes** (pour les allergènes, demander la carte spécifique

CARTE

.....Les Grosses

Salades.....

La Grande Copieuse, salade compliquée (salade verte, délice quercynois au foie de canard et magret fumé, jambon de pays, Rocamadour de Barbarou, confit d'oignons et pain tchi-tchi) 18,50 €

La Salade Quercynoise (salade verte, terrine de foie gras de canard entier, délice quercynois au foie de canard, magret fumé, gésiers confits et confit d'oignons) 18,50 €

La Grande Salade Thaï au magret de canard ou vegan 21,50 €
soja, julienne de légumes frais, sauce thaï et vinaigre de mangue

.....Les

Le carpaccio de canard , huile de noix et poivre timut 12,50 €

La petite salade thaï au magret de canard ou vegan 12,50 €

La terrine de foie gras de canard entier, pain toasté croustilot et confit d'oignons 12,50 €

..... Les

Plats.....

Le Balthazar selon l'humeur du moment 18,50 €

Le magret de canard, sauce cadurcienne 18,50 €
.....façon Rossini.....+7,50€

Le cassoulet gastronomique au confit de canard (Maison Catusse en Quercy) 18,50 €

Le poisson du marché en bonne compagnie 18,50 €

Le confit de canard des Bouriettes et pommes martelaises 18,50 €

L'Anchaud de porc à la Périgourdine et pommes martelaises 18,50 €

L'assiette des Bouriettes (cuisse de canard confite, magret rôti et foie gras poêlé) 28,50

27€

Le foie gras poêlé, sauce aux fruits rouges

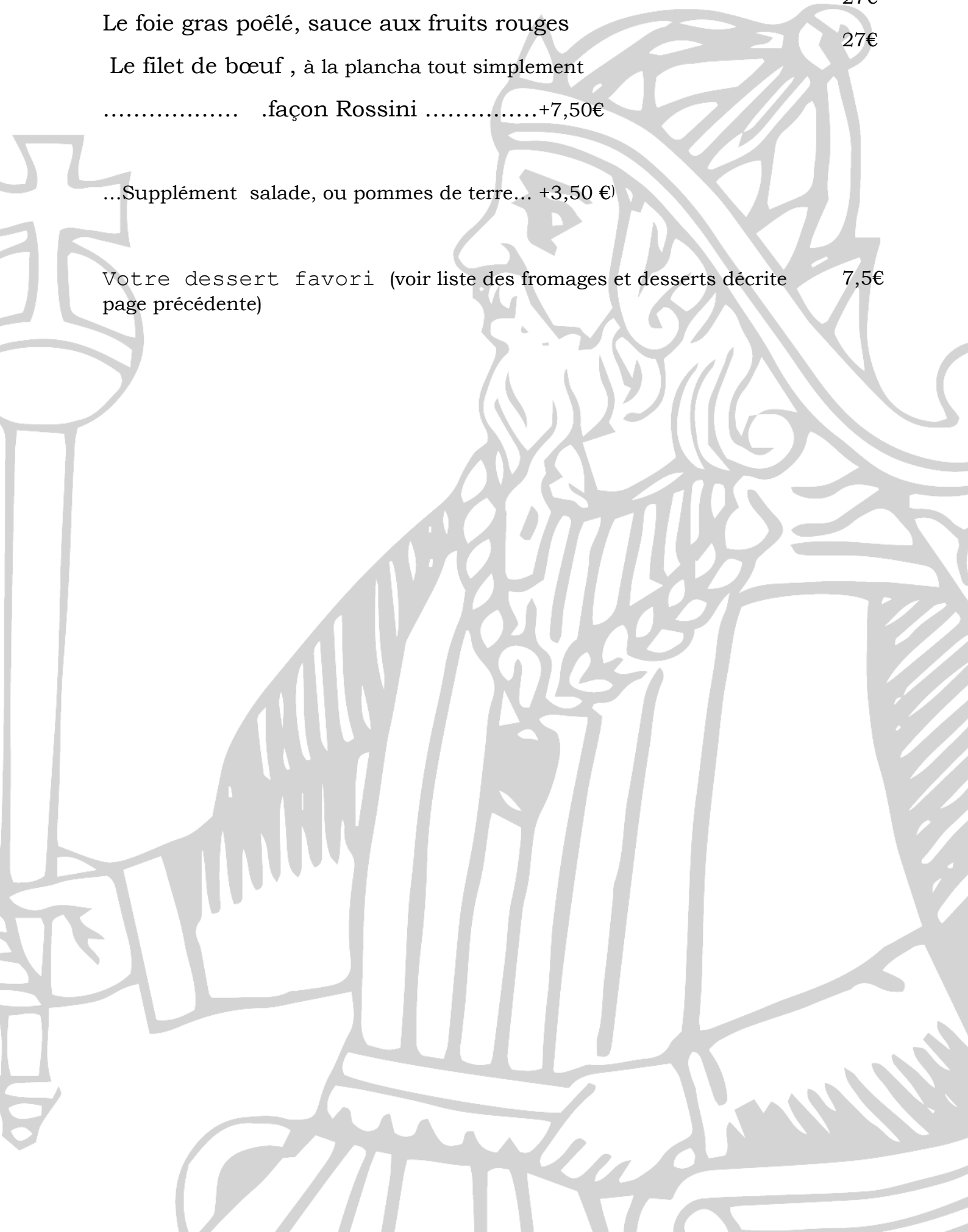
27€

Le filet de bœuf , à la plancha tout simplement

..... façon Rossini+7,50€

...Supplément salade, ou pommes de terre... +3,50 €)

Votre dessert favori (voir liste des fromages et desserts décrite page précédente) 7,5€



LA MISE EN BOUCHE...

La Terrine de foie gras de canard entier maison

Pain coustilot grillé et confit d'oignons

OU

La salade de gésiers confits et Délice Quercynois au foie de canard

...LE BALTHAZAR...

La cuisse de canard confite nature des Bouriettes avec ses pommes martelaises

OU

L'anchoise de porc à la périgourdine (longe de porc confite dans la graisse de canard), petite salade verte et pommes martelaises

...Le DESSERT

La Douce Violence au chocolat noir et son coulis de banane, glace au chocolat au lait

OU

Le gâteau aux noix bio de Wawa, crème anglaise au café

Menu à 23,50 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Servi à midi uniquement, hors dimanche et jours fériés

Menu à 11,80 €
Jusqu'à 12 ans

Aiguillettes de canard & pommes
martelaises

Sorbet ou boule de glace fermière de
Rocamadour (Maison des Goûts et des
Couleurs) OU
Gâteau au chocolat, coulis de
banane

MENU DES CULOTTES COURTES

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

Le titre de Maître Restaurateur garantit que l'ensemble de la carte* est faite maison à partir de produits bruts et acquis essentiellement frais, intégrant les circuits courts. C'est le seul titre délivré par l'Etat pour la restauration française.



LE BALTHAZAR SELON L'HUMEUR DU MOMENT



En ce moment.....

La Brochette d'aiguillettes de canard curcuma lait de coco, riz
thaï ou basmati