



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

# NOS VINS

## LES ROUGES

- CAHORS 38€
  - Combel La-Serre Le Lac-aux-Cochons
- 17€ Rachel
  - Château de Chambert 75cl 27€ , ½ bouteille
  - Château La Tour de Miraval Cuvée 27€
- 24€
  - Combel La Serre Château
- 25€
  - Haut - Monplaisir L'Envie (vin naturel)
- 15€
  - Le Cèdre Château 75cl 27€ , ½ bouteille
- 17€
  - Clos Troteligotte K- Or 75cl 24€ , 50cl
- 14€
  - Mas del Périé Les Escures 75cl 21€ , 50cl
- 18,50€
  - La Coustarelle Tradition
- 18,50€
  - Haut - Monplaisir Tradition

### MINERVOIS 42€

- Borie de Morel Cuvée Sylla

## LES ROSÉS

- BERGERAC ROSE 15€
  - Marquis de Chamterac 75cl
- 9,50€
  - St Vivien ½ bouteille
  - St Vivien ½

## LES BLANCS

- COTES DE GASCOGNE 16€
  - Domaine de l'Horgelus
- COTES DU LOT 18,50€
  - Haut Montplaisir Chardonnay-Viognier
- JURANÇON 18,50€
  - Château Lapuyade Gros Manseng
- BERGERAC MOELLEUX 9,50€
  - Marquis de Chamterac 75cl 13,50€, ½ bouteille
- MONBAZILLAC 11€
  - Grande réserve 75cl 16€, ½

CHAMPAGNE Henri David-Heucq – Cuvée de réserve 38€

**LE VERRE DE VIN 12cl** Le rouge du jour 'tradition' : 4,50€  
 'prestige' : 6,50€

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.



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)		4,50€
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€
Eau minérale plate ou gazeuse	100 cl	4,50€
	50 cl	3€
Jus de fruits et sodas	25cl	3,80€
Sirops	25cl	1,50€
Cafés Nespresso		2€
Thé Mariage vert Fuji Yama ou Earl Grey impérial		3€
Infusions tilleul ou camomille		2,50€

DIGESTIFS

LES

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

MENU

## LES MISES EN BOUCHE...

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

Le Gaspacho, pain croustilot grillé et aillé, chorizo

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

## ...LES BALTHAZARS

Le Balthazar selon l'humeur du moment

La cuisse de canard confite des Bouriettes

Le magret de canard sauce cadurcienne

Le cassoulet gastronomique au confit de canard ( Maison Catusse en Quercy)

Le Foie Gras de canard poêlé sauce aux fruits rouges (+8,50€)

Le poisson du marché en bonne compagnie

## ...ET LES DESSERTS

La Folie Douce, dessert siphonné

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

La Tarte au Citron renversante

La Soupe de fraises, sorbet citron vert

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 29,80 €

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 d'été, salade compliquée (*melon, pastèque, jambon de cochon, tomates, timbale de chèvre, tapenade, salade verte, pain tchi-tchi*) 19,50 €

La Salade Quercynoise (salade verte, terrine de foie gras de canard entier, délice quercynois au foie de canard, magret fumé, gésiers confits et € 19,50

..... **Les Plats**.....

La terrine de foie gras de canard entier, pain toasté croustillot et confit d'oignons 18,50 €

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

Le poisson du marché en bonne compagnie 21€

Le foie gras poêlé, sauce aux fruits rouges 28€

...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...

Le Gaspacho, pain croustillot grillé et aillé

OU

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

...LE BALTHAZAR...

Le confit de canard des Bouriettes et pommes martelaises

OU

L'anchois 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

La Soupe de fraises, sorbet citron vert

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 en nuggets &  
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

**Les travers de porc braisés, cuisson basse  
érature**

**et Pommes martelaises**

