



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 LES ROSÉS LES BLANCS

CAHORS 38€	○	Combel La-Serre Le Lac-aux-Cochons	
17€	○	Château de Chambert 75cl 27€ ,	½ bouteille
Rachel 27€	○	Château La Tour de Miraval Cuvée	
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	
BERGERAC ROSE		Marquis de Chamterac 75cl	
15€		St Vivien	½ bouteille
9,50€		St Vivien	½
BERGERAC SEC bouteille 9,50€		Domaine de l'Horgelus	16€
COTES DE GASCOGNE	○	Haut Montplaisir Chardonnay-Viognier	
COTES DU LOT 18,50€	○	Château Lapuyade Gros Manseng	
JURANÇON 18,50€	○	Marquis de Chamterac 75cl 13,50€ ,	½ bouteille
BERGERAC MOELLEUX 9,50€		Grande réserve 75cl 16€ ,	½
MONBAZILLAC bouteille 11€	○		
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** (
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

.....**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

