



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

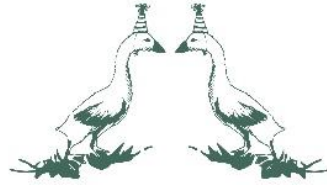
- ◆ **SPRITZ AU LIMONCELLO** 8,50€
Aperol, Prosecco, limoncello, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse
- ◆ **BALTHA MULE** 8,50€
Denoiselle de la Distillerie Denoix (Brive), Ginger, citron vert, feuille de menthe fraîche, eau gazeuse
- ◆ **RHUM ARRANGÉ MAISON** 6,50€
Ananas/Vanille, Banane/Vanille, Fraise/Basilic

LES APÉRITIFS 4,50€

- ◆ **APÉRITIF DE BALTHAZAR** (Fénelon) – 10cl
- ◆ **RATAFIA DES BOURIETTES** – 10cl
- ◆ **VIN DE NOIX** – 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 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)



LES SOBRES

◆EAU MINÉRALE PLATE EVIAN

100 cl

4,50€

50cl

3€

◆SAN PELLEGRINO

100 cl

4,50€

50cl

3€

◆JUS DE FRUITS 25cl

3,80€

◆SODAS ET DIABOLOS (limonade bio) 33cl

3,80€

◆GINGERBEER 33cl

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€

LES COCKTAILS SANS ALCOOL



6,50€

◆VIRGIN MOJITO

◆BALTHA MULE

Ginger, citron vert, feuille de menthe fraîche, eau gazeuse



À PARTAGER

ASSIETTE APÉRITIF

11€

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



MENU DES CULOTTES COURTES

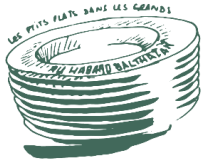
(jusqu'à 12 ans)

12,80€

◆ **AIGUILLETES DE CANARD EN NUGGETS** et pommes
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

- ◆ **OEUF MAYO TRUFFÉ** 11€
- ◆ **TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CONFIT D'OIGNONS** 14€
Salade de mâche à l'huile de noix vierge, pain de campagne
- ◆ **HOUMOUS, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS** 10€

LES SALADES

- ◆ **SALADE QUERCYNOISE DES BOURIETTES** 21€
Terrine de foie gras de canard, Bloc de foie gras de canard, magret de canard séché et fumé, gésiers de canard, salade de mâche à l'huile de noix vierge, pommes martelaises, Rocamadour du Bois d'Amalthée (46)
- ◆ **BAGEL DE TRUITE FUMÉE DU BLAGOUR (LOT), AVOCAT, SALADE DE LENTILLES** 21€
Pain brioché aux graines (Maison Bottero Martel)

LES PLATS

- ◆ **CONFIT DE CANARD ET POMMES MARTELAISES** 17€
- ◆ **TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD SAUCE AUX CÈPES ET POMMES MARTELAISES** 18,50€
- ◆ **CASSOULET GASTRONOMIQUE MAISON AU CONFIT DE CANARD** 21€
- ◆ **PULLED PORK SAUCE BBQ ET POMMES MARTELAISES** 16,50€
Effiloché de jarret de porc Label Rouge
- ◆ **RIS DE VEAU SAUCE AUX MORILLES ET POMMES MARTELAISES** 31€
- ◆ **POÊLÉE DE CÈPES PERSILLADE**  6,50€
- ◆ **SUPPLÉMENT POMMES MARTELAISES** 5€

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 du Bois d'Amalthée (46), confiture de cerise noire (Au Temps d'Eugénie 24), pain de campagne Maison Bottero (Martel)
- ◆ **FOLIE DOUCE** *9€*
framboises fraîches, mascarpone, siphonné à la pistache, coulis de fruits rouges et crumble
- ◆ **TARTE AU CITRON RENVERSANTE** *9€*
crème de citron, crumble au thym, myrtilles, meringue
- ◆ **DOUCE VIOLENCE AUX DEUX CHOCOLATS** *9€*
Glace Crème d'Isigny, éclats de noix caramélisés



LES VINS

Tes Rouges

GAILLAC

♦ **LES PETITS JARDINS** 16€

Duras – Fruité et poivré

PÉCHARMANT

♦ **CHÂTEAU LE CHARMEIL** 18,50€

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot – Simple, franc et bien équilibré

BORDEAUX

♦ **CHÂTEAU PIERRAIL** 24€

79% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 6% Malbec – Parfait équilibre entre fruits et tanins -Guide Hachette **

CAHORS

♦ **PONZAC Maintenant ou Jamais- BIO** 18,50€

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** 23€

Malbec – Fruité

♦ **CHÂTEAU CHAMBERT Le Causse- Biodynamie** 23€

Malbec – Fruité aux notes de cassis, fruits noirs, très bon « pierreux » aux tanins prononcés

♦ **LA CALMETTE Tres Potz- CONVERSION BIO** 28€

Malbec – Vignes du village de Trespoux, largeur en bouche, crémeux et joie, belle acidité en finale

♦ **COMBEL- LA- SERRE Le Lac aux Cochons- BIO** 39€

Malbec – Arôme de fruits noirs, cassis, myrtille : rond, puissant, gourmand !

ROCAMADOUR (IGP Côtes du Lot)

♦ **LE SILLON ROUGE** 24€

50% merlot 50% malbec – Léger goût boisé

PIC SAINT LOUP

♦ **LA BERGERIE DE L'HORTUS** 28€

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- CONVERSION BIO** 17€

pur malbec – Le Clos Siguier - Sec et fruité

◆ **LA PAGANIE Pink is not dead -BIO** 18€

pur malbec – Sec et fruité, notes d'agrumes, petite amertume en finale

Les Blancs

CÔTES DE GASCOGNE

◆ **DOMAINE DE L'HORGELUS** 16€

Colombard, Sauvignon – Fraicheur et élégance, notes de fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques

CÔTES DU LOT

◆ **MAS DES ETOILES Soif des Etoiles-
CONVERSION BIO** 18,50€

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

MONBAZILLAC

◆ **LA ROBERTIE- BIO** 25€

100% Sémillon – Floral avec notes d'agrumes et de fruits confits

Champagne

BRUT

38€

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 du Jour
- ◆ Le Rosé du Jour
- ◆ Le Blanc du Jour

Carte Au Hasard Ralthazar Martell (et) 2024