

L'Aquitaine

Restaurant

Nos Formules

Hors plats du moment

2 PLATS <i>Entrée + plat ou plat + dessert</i>	21.5
3 PLATS <i>Entrée, plat et dessert</i>	26
LA FORMULE SOIRÉE ÉTAPE <i>Entrée + Plat + Dessert</i>	
MENU ENFANT <i>Entrée + Plat + Dessert (jusqu'à 11 ans)</i>	11

Les Plats

(Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour !)

PLAT DU JOUR À L'ARDOISE	16.50
PIÈCE DE BŒUF 	16.50
<i>Blonde d'Aquitaine (selon le marché) du boucher, frites maison sauce fromagère locale ou échalotes confites</i>	
FILET DE TRUITE 	16.50
<i>Pesto basilic, ail, huile d'olive, légumes de saison</i>	
MAGRET DE CANARD AUX ÉCHALOTTES	16.50
CONFITES 	
<i>Frites maison ou légumes</i>	
CUISSE DE PINTADE DE LA FERME DU CABIER	16.50
CABIER 	
<i>Frites maison ou légumes</i>	
CURRY DE LÉGUMES DE SAISON PRINTEMPS – ÉTÉ	16.50
BURGER L'AQUITAINE DE NOTRE CHEF 	16.50

Les Entrées

ENTRÉE DU JOUR	7.00
SALADE CÉSAR FAÇON SUD-OUEST 	8.00
<i>Salade, tomates, copeaux de tome d'aquitaine, croutons maisons, œuf local, jambon local, anchois et sauce césar</i>	
TERRINE DE LA FERME DU CABIER ARTISANAL 	8.00
<i>Accompagné de pickles de légumes, salade verte</i>	
LE TARTARE DE TRUITE DU CIRON 	8.00
<i>Petits légumes, à la coriandre fraîche, citron, huile d'olive</i>	
CARPACCIO DE BETTERAVES ET TOMATES	7.00
<i>Vinaigrette aux herbes</i>	

Les Desserts

(à commander en début de repas)

DESSERT DU JOUR	7.00
ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE BAECHLER 	8.00
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	6.00
VERRINE DE FROMAGE BLANC DE LA FERME DES FLOTS  	6.00
<i>Coullis de fruits rouges, brisure de spéculoos, graines</i>	
TARTE FINE MAISON POMMES 	8.00
<i>Glace pruneaux - armagnac et chantilly légère aux pruneaux</i>	
LES FRAISES	7.00
<i>Glace vanille, crème fouettée</i>	
CRÈME BRULÉE DU CHEF	7.00

Notre chef Vincent, vous propose une cuisine de qualité, originale et savoureuse, élaborée à base de produits frais et de saison.

Bon appétit !



Prix nets TTC en euros, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Produit Local



Produit issu de l'agriculture biologique

NOS FORMULES "À LA CARTE !"

L'Aquitaine

Restaurant

Nos Boissons chaudes

Expresso	2.2
Décaféiné	2.3
Thé / Infusion	3.5
Double Espresso	3.8
Double Décaféiné	3.9
Chocolat chaud	3.8

Nos boissons soft

Vittel 50cl - 1L	3.8 - 4.6
San Pellegrino 50cl - 1L	3.8 - 4.6
Perrier 33cl	3.8
Coca cola 33cl	3.8
Jus de fruits 20cl	3.8
Orangina 25cl	3.8
Schweppes Agrumes 25cl	3.8
Gascon Cola 33cl 	4.8
Thé glacé artisanal 	4.8
Limonade artisanale 	4.8

Prix nets TTC en euros service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
 Produit Local

Les apéritifs

Apéritif aux pruneaux 6cl 	4.8
Kir vin blanc 10cl	4
Porto 6cl	4.5
Suze 6cl	4.5
Martini rouge ou blanc 6cl	4.5
Floc de Gascogne 5cl 	4.5
Lillet rouge ou blanc 5cl	4.5
Whisky 4cl	6
Ricard 2cl	4.5
Pastis 2cl	4.5
Spritz	7

Nos Digestifs

Armagnac 4cl	6.5
Cognac 4cl	6.5
Get27 4cl	6.5
Poire William 4cl	6.5

Nos bières

	25cl	33cl	50cl
Maltéo artisanale <i>pression</i> 	4.2	-	8
Maltéo artisanale <i>bouteille</i> 		6	
Desperados		4.7	



Notre label Producteurs Locaux créé en 2012 renforce notre volonté de **travailler main dans la main** avec les producteurs et productrices locaux **situés à moins de 150 kilomètres** de notre établissement. Nous sélectionnons avec soin nos produits pour vous garantir **une offre de qualité, savoureuse et de saison.**

LA CARTE DU BAR

L'Aquitaine

Restaurant

LES VINS

Rouges

ST EMILION GRAND CRU  37.5cl 75cl
La Fleur Tapon 2014, AOC 38
Médaille d'Or

CÔTES DE BUZET 
« Baron d'Ardeuil », AOC 15.5 26.5

CRU DU BEAUJOLAIS
CHIROUBLE, AOC 32

DOMAINE HAUT LIROU
PIC ST LOUP, AOC 36

DOMAINE CAMAS
Pays d'Oc 24

Rosés

DOMAINE CAMAS
Pays d'Oc 24

DOMAINE DE LA ROUILLÈRE
Pays d'Oc 38

Blancs

DOMAINE TARIQUET
Ières Grives 29.5
Classic (sec) 20.5

NOS CARAFES & VERRES

Rouges

DOMAINE CAMAS SYRAH
Pays d'Oc 12.5cl 25cl 50cl
5 8.5 12

Rosés

DOMAINE CAMAS SYRAH
Pays d'Oc 5 8.5 12

DOMAINE DE LA ROUILLÈRE
Pays d'Oc 4.5cl 6

Blancs

DOMAINE TARIQUET
Ières Crives 12.5cl 25cl 37.5cl
6 - 17

DOMAINE TARIQUET
Classic (sec) 5 - 13

DOMAINE CAMAS
Chardonnay 5 8.5 12

NOTRE VIN PÉTILLANT

Prosecco 75cl - - 28

Prix nets TTC en euros service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
 Produit Local  Produit issu de l'agriculture biologique

LA CARTE DES VINS

L'Aquitaine

Restaurant



Nos Producteurs Locaux

Notre label Producteurs Locaux créé en 2012 renforce notre volonté de travailler main dans la main avec les producteurs et productrices locaux situés à moins de 150 kilomètres de notre établissement. Nous sélectionnons avec soin nos produits pour vous garantir une offre de qualité, savoureuse et de saison.

Petit-déjeuner

Le pain & Viennoiseries

« Les Blés d'Agen »
47 COURS DU 14 JUILLET
47000 AGEN

La Confiture

Lucien Georgelin SAS
LA PRAIRIE DE LONDRES
47200 VIRAZEIL

Les Pruneaux d'Agen

(Pruneaux, jus de pruneau, confiture de prune)

Ferme de Lascrambelles
JÉRÔME CANEJAC
47140 PENNE D'AGENAIS

Le Miel

Lucien GEORGELIN

Restaurant

Le Fromage

Fromagerie Baechler
47110 TEMPLE SUR LOT

La Volaille fermière

Ferme du Cabier
M & MME LABROUSSE
47310 LAPLUME

La Truite

Pisciculture du Ciron
GRAND TRÉPELÈDE
47420 ALLONS

Le Porc

SAS Marassé
47390 LAYRAC

Les Oeufs

L'œuf d'Agenais
47260 LA PARADE

Les boissons

Apéritifs aux pruneaux

Ferme de Lascrambelles
JÉRÔME CANEJAC
47140 PENNE D'AGENAIS

Les Bières artisanales

Brasserie Maltéo
47450 COLAYRAC ST-CIRQ

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

L'Aquitaine

Restaurant

Liste des 14 allergènes



**Céréales contenant
du gluten & produits
à base de céréales**

*Cereals containing
gluten*



**Crustacés
& produits à base
de crustacés**

*Crustaceans and
crustacean products*



**Œufs
& produits à base
d'œuf**

*Eggs and egg
products*



**Poissons
& produits à base
de poissons**

*Fish and fish
products*



**Arachide
& produits à base
d'arachide**

*Peanuts and peanut
products*



**Soja
& produits à base
de soja**

*Soybeans and soya
products*



**Lait
& produits à base
de lait**

*Milk and dairy
products*



**Fruits à coques
& produits à base
de ces fruits**

*Nuts and nut
products*



**Moutarde
& produits à base
de moutarde**

*Mustard and
mustard products*



**Graine de sésame
& produits à base
de sésame**

*Sesame and sesame
products*



**Anhydride
sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and
sulphites*



**Céleri
& produits à base
de céleri**

*Celery and celery
products*



**Lupins
& produits à base
de lupin**

*Lupin and lupin
products*



**Mollusques
& produits à base
de mollusques**

*Molluscs and
mollusc products*

La liste des allergènes présents dans le petit-déjeuner ou le restaurant est disponible dans un classeur auprès des équipes