

L'Aquitaine

Restaurant

Nos Formules

Hors plats du moment

2 PLATS 21.5
Entrée + plat ou plat + dessert

3 PLATS 26
Entrée, plat et dessert

LA FORMULE SOIRÉE ÉTAPE
Entrée + Plat + Dessert

MENU ENFANT 11
Entrée + Plat + Dessert (jusqu'à 11 ans)

Les Entrées

ENTRÉE DU JOUR 7.00

SALADE OCEANE  8.00
Salade, truite, brocolis, champignons, graine de sésame

TERRINE DE LA FERME DU CABIER 8.00

ARTISANAL ET SON CHUTNEY  8.00
Accompagné de pickles de légumes, salade verte

FEUILLETÉ DE CHAMPIGNON FORESTIÈRE 8.00

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR MAISON 7.00

FAÇON DU BARRY
Chips de lard

GRATINÉE À L'OIGNON 7.00

Les Desserts (à commander en début de repas)

DESSERT DU JOUR 7.00

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA 8.00

FROMAGERIE BAECHLER 
Sélection de votre cheffe

MOELLEUX AUX NOIX ET MIEL DE 6.00

TOURNESOL ARTISANAL 

VERRINE DE FROMAGE BLANC AU COULIS 6.00
DE PRUNEAUX MAISON 

COQUE EN CHOCOLAT MAISON 8.00

ET MOUSSE DE POIRE
Chantilly maison

CRÈME BRULÉE DE LA CHEFFE 7.00

Notre cheffe Annie, 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 33cl 	4.8
Limonade artisanale 33cl 	4.8
Jus de fruits artisanal selon la saison 25cl 	4
Lycée Agricole de St Livrade	

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
Domaine Tariquet 4cl	6.5
Cognac 4cl	6.5
Get27 4cl	6.5
Poire William 4cl	6.5

Nos bières

	25cl	33cl	50cl
Maltéo artisanale pression 	4.2	-	8
Maltéo artisanale bouteille 	-	6	-
Desperados	-	5	-



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

	12.5cl	25cl	37.5cl	50cl	75cl
CÔTES DE BUZET 	-	-	15.5	-	26.5
« Baron d'Ardeuil », AOC					
CAMAS SYRAH 	5	8.5	-	12	24
Domaine Anne de Joyeuse Pays d'Oc					
CÔTES DE DURAS 	5	-	-	-	24
AOC "L'Aimé Chai"					

Rosés

CAMAS SYRAH	5	8.5	-	12	24
Domaine Anne de Joyeuse Pays d'Oc					
DOMAINE DE LA ROUILLÈRE	6	-	-	-	28
Côtes de Provence					
Issue des vignes du Golfe de Saint Tropez					

Blancs

DOMAINE TARIQUET	6	-	17	-	29.5
lères Grives					
Classic (sec)	5	-	13	-	21
CAMAS CHARDONNAY	5	8.5	-	12	25
Domaine Anne de Joyeuse Pays d'Oc					

NOTRE VIN PÉTILLANT

Prosecco	8	-	-	-	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

BioloKlock
47360 MONTPEZAT

Les Pruneaux d'Agen

(Pruneaux, jus de pruneau, confiture de prune)
BioloKlock
47360 MONTPEZAT

Le Miel

Eric l'Happy Culteur
47310 MOIRAX

Restaurant

Le Fromage & Beurre

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

Le jus

L'atelier de jus 47
LYCÉE ETIENNE DE RESTAT
47110 ST LIVRADE

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

LISTE DES ALLERGÈNES