

CAFÉ ARLIACEA

-- Déjeunez parmi les nénuphars --

Entrées

Vichyssoise – soupe maison faite de purée de pomme de terre, oignon, blanc de poireau et bouillon de poule parsemée de ciboulette ciselée et pétales de nénuphar, servie froide. 6€

Assiette de charcuterie artisanale du Temple-sur-Lot, servie avec beurre et cornichons. 7,50€

Salade verte aux noix caramélisées et tranches fines de pommes avec vinaigrette balsamique. 7€

Foie gras local servi avec ses toasts, sel de Guerande et gelée de lotus. 9€

Œuf cocotte aux orties sauvages, herbes fraîches et fromage de chèvre. 7€

Plats

Parmentier de confit de canard – Confit de canard local sauté aux oignons et délicatement parfumé à la liqueur de kumquat de Corfou, puis couvert de pomme de terre purée et cuit au four, parsemé du thym et servi avec salade. 12,50€

Le Bonseigneur - Entrecôte grillé (200g) au thym avec du beurre du Temple-sur-Lot, servi avec frites maison ou salade. 14€

Salade Lot-et-Garonnaise - Salade copieuse garnie de gésiers confits, foie gras, pruneaux-bacon, fromage Fleuron du Temple-sur-Lot, tomates cerises, et petits oignons grilles. 14€

Salade Latour-Marliac - Deux petits chèvres rôtis sur leurs toasts, tomates cerises, cerneaux de noix et pruneaux d'Agen, servi avec balsamique vinaigrette au miel et garni de pétales de nénuphars. 12€

Poulet Jean de la Marsalle - Blanc de Poulet fermier frit, servi avec une sauce de Marsala, beurre et sauge, frites maison ou salade de côté. 13,50€

La Baronesse Orczy - Caille rôtie (200g), avec farce maison à base de chair de saucisse, riz, pruneaux d'Agen, orties sauvages et pignons de pin, assaisonné d'ouzo, citron et romarin, servi avec pommes de terre rôtis et salade verte. 14,50€

Burger Godefroy Leboeuf - Burger à l'américaine (steak haché m.g. 20%) avec du fromage Fleuron du Temple-sur-Lot fondu, poitrine fumé, tomate, moutarde, ketchup, pickles, servi avec frites maison ou salade. 13€

Filet de saumon – Filet de 200g, soigneusement cuit au four et servi avec des légumes verts à la vapeur du moment, pommes de terre rôtis au romarin et une sauce hollandaise. 14€

Portion de frites maison, 4€

Fromages

Assiette de fromage de la fromagerie de Broc au Temple-sur-Lot, 6€

Desserts

Gâteau Washburn – Notre gâteau aux carottes, recette de Nouvelle Angleterre, 4,50€

Crème caramel, 4,50€

Tarte fine aux fruits locaux de la saison, 4,50€

Avec une boule de vanille, 6€

Mousse au chocolat, 4,50€

Café Gourmand

Assortiments de nos quatre desserts maison + expresso, 7€

Glace artisanale

De chez Benoît de la Lune ® - parfums au choix: 1 boule 2€, 2 boules 3,50€, 3 boules, 5€

Pour les têtards (moins de 12 ans) :

Aiguillettes de poulet panées, frites maison, 7€

Fish & chips (cabillaud pané), 7€

Demi-portion de Parmentier de canard, 7€

Boisson :

Sirop au choix, 2€

Dessert :

Crêpe - sucre, miel, Nutella, 3€

Cornetto - chocolat, vanille, fraise, batônnnet Kinder 2,50€

Bâtonnet glacé - Menthe, orange, cerise, citron ou coca, 2€

À boire

<p><i>Bières</i></p> <p>Heineken, 33cl ... 4€ Pression/Draft, 33 cl ... 4€ IPA 5%*, 33 cl ... 6€ Red IPA NZ 6%*, 33 cl ... 6,50€ Blanche 5%*, 33 cl ... 6€ Blonde 6%*, 33 cl ... 6€ Panaché ... 4,50€ * Brasserie 4.7 47310 Brax</p> <p><i>Apéritifs</i></p> <p>Kir violette/mûre/pêche/cassis/chataîgne... 3,50€ Martini blanc/rose/rouge... 4€ Rosé Pamplemousse ... 4€ Pastis (Ricard) ... 4€ Ouzo (Plomari) ... 4€ Whisky (J&B) ... 5€ Gin (Gordon's) ... 5€ Long drink (alcool+soda/jus) ... 6€ Apérol Spritz ... 8€</p> <p><i>Digestifs</i></p> <p>Calvados ... 5€ Armagnac ... 5€ Poire Williams ... 5€ Rhum arrangé maison ... 5€</p> <p><i>Boissons chaudes</i></p> <p>Expresso ... 1,50€ Noisette ... 1,50€ Café allongé ... 2€ Cappuccino ... 3,50€ Café crème... 3,00€ Café au lait ... 3,50€ Chocolat chaud... 3,50€ Thé au Lotus ... 3€ Tisane ... 2,50€ Earl Grey ... 2,50€</p> <p><i>Boissons fraîches</i></p> <p>Jus d'oranges pressées frais... 4,50€ Jus de pomme rouge BIO des vergers de Lafitte-sur-Lot ... le verre 4,50€ Jus de citrons pressés frais... 4,50€ Coca, Coca Light, Sprite, Orangina, Ice Tea, Perrier, Schweppes, Jus de fruits, bière sans alcool ... 3,50€</p>	<p>Pur jus de raisin pasteurisé ... 4€ Smoothies ... 4€ Milkshakes ... 4,50€ Sirop 2€ / Diabolo 3€ (<i>citron, pêche, fraise, grenadine, pamplemousse, menthe</i>) Evian (0,50L) ... 3,50€ (1L) ... 5€ San Pellegrino (0,5L) ... 4€ (1L) ... 5,50€ Café Freddo (cappuccino glacé) – nature, noisette, vanille, caramel... 3,50€ Thé au Lotus glacé ... 3,50€</p> <p><i>Notre sélection de vins rouges</i></p> <p>Domaine Lou Gaillot, certifié AB Bio, le verre ... 4€, pichet 50cl 9€ Petit Berticot 2016 ... 13,50€ Tuquet Monceau Bio 2014 Bergerac ... 14,50€ Château Terre Vieille 2012 Pécharmant ... 29,50€ Le vin Noir 2012 AOC Brulhois ... 75 cl 21€, demi- bouteille 50 cl ... 15€ Domaine Bel Casse Bis 2014 AOC Brulhois ... 17€ Château Ducasse Terre de Graves 2014 ... 17,50€ Le Baron d'Ardeuil Buzet 2015 ... 15,50€ Domaine Lou Gaillot La Reserve Agenais 2015 ... 15€ La Blanquerie Bio 2014 ... 14,50€</p> <p><i>Notre sélection de vins blancs</i></p> <p>Petit Berticot, le verre ... 4€, pichet 50cl 9€ Nuage Blanc Buzet ... 15€ Tuquet Monceau Bio 2015 Bergerac ... 13,50€ Jurançon Les Amours de la Reine 2014 ... 18,50€</p> <p><i>Notre sélection de vins rosés</i></p> <p>Domaine Lou Gaillot, certifié AB Bio, le verre ... 4€, pichet 50cl 9€ Château Latour-Martillac 2016 Terre de Graves Bordeaux ... 24,50€ Petit Berticot 2016 Duras ... 13,50€ Tuquet Monceau Bio 2015 Bergerac ... 13,50€ Grain d'amour Brulhois ... 16€ Cuvée Golfe de St Tropez 2016 Côte de Provence ... 17€ Domaine Lou Gaillot Rosé Tendre demi-sec 2017</p> <p><i>Mousseux</i></p> <p>Champagne A. Bergère Réserve Brut ... 49€ Prosecco Cornèr Treviso ... 19€</p>
--	--