

CAFÉ MARLIACEA

-- Déjeunez parmi les nénuphars --

Entrées

Tarte à la tomate aux fines herbes. 7€

Assiette de charcuterie artisanale du Temple-sur-Lot, servie avec beurre et cornichons. 8€

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

Foie gras local servi avec ses toasts, sel de Guérande et chutney. 11,50€

Œuf mollet frit aux champignons et orties sauvages. 7€

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€

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, servi avec salade. 13,50€

Le Bonseigneur - Entrecôte grillé (200g) au thym brûlé 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 - Trois 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. 12.50€

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. 14€

La Baronesse Orczy - Caille rôtie (200g), avec farce maison à base de chaire 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. 16.50€

Burger Godefroy Leboeuf - Steak haché à l'américaine avec du fromage Fleuron du Temple-sur-Lot fondu, poitrine fumé, oignons frits. Laitue, tomate et pickles de côté, servi avec frites maison ou salade. 13.50€

Poké Bowl - Assiette composée de légumes de saison, tofu grillé, riz complet, et sauce Terriyaki fait maison avec gingembre, mirin et saké. 13€

Portion de frites maison. 4€

Fromages

Assiette de fromage de la fromagerie de Broc au Temple-sur-Lot. 6,50€

Desserts Faits Maison

Gâteau Washburn – Notre gâteau aux carottes, recette de Nouvelle Angleterre, 5,50€

Crème caramel, 5,50€

Crumble aux fruits de saison, 5,50€

Avec une boule de vanille, 6,50€

Mousse au chocolat, 5,50€

Café Gourmand

Assortiments de nos quatre desserts maison + expresso, 8,50€

Glace artisanale

De chez Benoît de la Lune ® - parfums au choix : 1 boule 2€, 2 boules 4€, 3 boules, 6€

À boire

Bières

Heineken, 33cl ... 5€

Pression/Draft, 25 cl ... 4€

Red IPA NZ 6%*, 33 cl ... 6,50€

Blanche 5%*, 33 cl ... 6€

Blonde 6%*, 33 cl ... 6€

Ambrée 6%, 33cl ... 6€

Panaché ... 4,50€

* Brasserie 4.7 47310 Brax

Apéritifs

Kir ... 5€ (*violette/mûre/pêche/cassis/chataigne*)

Martini *blanc/rose/rouge*... 5€

Rosé Pamplemousse ... 5€

Pastis (Ricard) ... 5€

Ouzo (Plomari) ... 5€

Whisky (J&B) ... 6€

Gin (Gordon's) ... 6€

Long drink (alcool+soda/jus) ... 7€

Apérol Spritz ... 8€

Digestifs

Calvados ... 6€

Armagnac ... 6€

Poire Williams ... 6€

Prune... 6€

Boissons chaudes

Expresso ... 1,50€

Noisette ... 1,50€

Café allongé ... 2,50€

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€

Boissons fraîches

Jus d'oranges pressées frais... 5€

Jus de pomme des vergers du Temple-sur-Lot ... le verre 4€

Jus de citrons pressés frais... 6€

Coca, Coca Light, Sprite, Orangina, Ice Tea, Perrier, Schweppes, Jus de fruits, bière sans alcool ... 4 €

Pur jus de raisin pasteurisé ... 5€
Smoothies ... 6,50€
Milkshakes ... 7€
Sirop 2,50€ / Diabolo 3,50€ (*citron, pêche, fraise, grenadine, pamplemousse, menthe*)

Evian (0,50L) ... 4€ (1L) ... 7€
San Pellegrino (0,5L) ... 4€ (1L) ... 7€
Café Freddo (cappuccino glacé) ... 4€
Thé au Lotus glacé ... 4€

Notre sélection de vins rouges

Domaine Lou Gaillot, certifié AB Bio, le verre ... 5€, pichet 50cl 12€
Petit Berticot ... 14€
Château Terre Vieille Pécharmant ... 29,50€
Le vin Noir AOC Brulhois ... 21€
Le Baron d'Ardeuil Buzet ... 16€
Domaine Lou Gaillot La Reserve Agenais 2015 ... 16€

Notre sélection de vins blancs

Petit Berticot, le verre ... 5€, pichet 50cl 12€
Petit Baron Buzet ... 16€
Jurançon Les Amours de la Reine ... 19€

Notre sélection de vins rosés

Domaine Lou Gaillot, certifié AB Bio, le verre ... 5€, pichet 50cl 12€
Château Latour-Martillac 2016 Terre de Graves Bordeaux ... 24€
Petit Berticot 2020
Duras ... 14€
Grain d'amour Brulhois ... 16€
Cuvée Golfe de St Tropez 2020 Côte de Provence ... 17€
Domaine Lou Gaillot Rosé Tendre demi-sec 2019 ... 14€

Mousseux

Champagne A. Bergère Réserve Brut ... 49€
Prosecco Cornèr Treviso ... 19€