

CAFÉ MARLIACEA

-- Déjeunez parmi les nénuphars --

Entrées

Melon jambon – jambon de pays d'une charcutière locale avec du melon. 7€

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 chutney. 11,50€

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

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

Le Bonseigneur - Entrecôte angus (300g) avec une sauce au poivre faite maison, servi avec frites maison ou salade. 21€

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€

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. 16€

Burger Godefroy Lebeuf – 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€

Poke Bowl – Assiette composée végane, avec tofu mariné et grillé, riz complet et légumes. 12€

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 brûlée, 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€

À boire

Bières

Heineken, 33cl ...4€
Pression/Draft, 33 cl ...4€
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

Apéritifs

Kir *violette/mûre/pêche/cassis/chataîgne*... 3,50€
Martini *blanc/rose/rouge*... 4€
Rosé Pamplemousse ... 4€
Pastis (Ricard) ... 4€
Ouzo (Plomari) ... 4€

Notre sélection de vins rouges

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€

Notre sélection de vins blancs

Whisky (J&B) ... 5€
Gin (Gordon's) ... 5€
Long drink (alcool+soda/jus) ... 6€
Apérol Spritz ... 8€

Digestifs

Calvados ... 5€
Armagnac ... 5€
Poire Williams ... 5€
Rhum arrangé maison ... 5€

Boissons chaudes

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€

Boissons fraîches

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€
Pur jus de raisin pasteurisé ... 4€
Smoothies ... 4€
Milkshakes ... 4,50€
Sirop 2€ / Diabolo 3€ (*citron, pêche, fraise, grenadine, pamplemousse, menthe*)
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€

Petit Berticot, le verre ... 4€, pichet 50cl 9€
Nuage Blanc Buzet ... 15€
Tuquet Monceau Bio 2015 Bergerac ... 13,50€
Juranton Les Amours de la Reine 2014 ... 18,50€

Notre sélection de vins rosés

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

Mousseux

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