

## Nos assiettes

- **Assiette Gourmande** 15,80  
*Foie gras mi-cuit, magret de canard séché, gésiers d'oie, manchon de canard, salade verte, tomates, noix et cabécou sur toast*
- **Assiette de foie gras de canard mi-cuit** 11,00  
*(50g) cuisiné maison, avec ses toasts*
- **Assiette Bistrot** 11,00  
*Salade, tomates, emmental, saucisse ou steak (origine France) ou omelette jambon fromage, frites*
- **Assiette Mixte** 12,80  
*Jambon blanc, saucisson sec, jambon sec, crudités, oeuf dur, beurre, cornichons*
- **Assiette Casse Croûte** 13,80  
*Jambon sec, magret de canard séché, saucisson sec, cabécou, cornichons, beurre*
- **Assiette Végétarienne** 7,80  
*Carottes râpées, concombres, tomates, haricots verts, oignons, légumes variés selon arrivage (supplément cabécou chaud sur toast 3 €)*
- **Assiette Estivale** (en été seulement) 11,80  
*Melon, magret de canard séché et jambon sec*
- **Assiette de frites ou de pommes de terre sautées** 4,50  
*ou légume du jour ou salade verte*

## Nos Salades

- **Salade paysanne** 7,80  
*(salade verte, tomates, lardons, noix, cantal)*
- **Salade de gésiers d'oie confits** 8,20  
*(salade verte, tomates, noix)*
- **Salade aux cabécous chauds** 9,60  
*(Cabécous, salade verte, tomates, noix)*
- **Salade aux deux fromages** 7,80  
*(salade verte, tomates, cantal, roquefort)*
- **Salade niçoise** 10,80  
*(salade verte, tomates, anchois, pommes de terre, haricots verts, thon, olives, oeuf dur)*
- **Salade composée** 8,20  
*(salade verte, tomates, thon, oeuf dur, olives)*
- **Salade de tomates** 6,20  
*(oeuf dur, olives)*
- **Entrée du jour** 6,80

## Nos Formules

**Plat du jour 9,50 €**  
**Entrée + Plat 13,80 €**  
**Plat + Dessert 13,80 €**

**Entrée + Plat + dessert 15,80 €**  
*à choisir parmi nos entrées, plats et desserts du jour (voir nos ardoises)*

## Menu Tradition 19,80 €

Foie gras de canard mi-cuit maison (25g) ou  
Salade de gésiers d'oie ou Entrée du jour

ou

Coq au vin de Cahors préparé maison ou  
Omelette aux cèpes ou Omelette au cabécou ou  
Confit de canard ou Entrecôte grillée ou Plat du jour

ou

Cabécou ou Cantal

ou

Moelleux au chocolat ou Crème brûlée ou Tarte Lapopie ou  
Pruneaux au vin de cahors ou Coupe glacée (2 boules)

## Menu Lapopie 23 €

Foie gras de canard mi-cuit maison (50g) à la fleur de sel ou  
Omelette aux cèpes ou 12 escargots farcis  
ou Entrée du menu Tradition

ou

Magret de canard grillé pommes de terre et cèpes  
ou Cassoulet maison au confit de canard ou

Omelette aux truffes noires (supplément 12 €) ou  
Tripous au safran du Quercy ou Plat du menu Tradition

ou

Cabécou au miel sur son toast

ou

Coupe glacée Lapopie (sorbet poire, poire arrosée d'eau de vie,  
sauce chocolat maison) ou Tarte aux noix ou  
Pastis quercynois ou Profiteroles

## Nos plats chauds

- **Confit de canard**, pommes sautées 11,00
- **Magret de canard grillé** 13,50  
*légumes verts et pommes sautées*
- **Cassoulet Préparation Maison** 15,00  
*au confit de canard, saucisse, couenne*
- **Coq au vin de Cahors** 13,50  
*préparation maison pommes de terre au four*
- **Entrecôte grillée**, frites (origine France) 14,80
- **Tripous au safran du Quercy** 13,50  
*pommes de terre au four*
- **Saucisse de porc grillée**, frites 9,50
- **Escargots farcis** (la douzaine) 12,00
- **Duo de poisson en papillote** 13,00
- **Escalopes de foie gras de canard** 15,00  
*poêlées avec pommes fruits caramélisées*

## Nos Omelettes

*Les omelettes sont servies avec salade et frites*

- **Omelette nature** 7,80
- **Omelette fromage ou jambon blanc** 8,50
- **Omelette jambon et fromage** 8,50
- **Omelette au cabécou** (chèvre) 8,50
- **Omelette aux champignons de Paris** 8,50
- **Omelette aux pommes de terre** 8,50  
*et lardons*
- **Omelette aux cèpes** 13,00  
*pommes sautées salade*
- **Omelette aux truffes noires** 25,00  
*pommes sautées et salade*

## Fromages

- **Cantal ou Cabécou** (la part) 3,20
- **Cabécou au miel sur son toast** 5,80

## Menu Enfant 8 € - de 12 ans

**Crudités et Saucisson sec**  
**Steak ou Jambon blanc ou Omelette nature**  
**Frites ou Légumes**  
**Glace ou Compote**

## Nos Vins

### Vins en bouteilles

<b>Vins rouges A.O.C.</b>	37,5cl	75cl
• Château Tour Labrunie Cahors		10,00
• Château Eugénie Cahors	8,40	12,80
• Domaine de Paillas Cahors	10,90	17,80
• Petit clos Triguedina JL Baldès Cahors	10,50	17,00
• Clos Triguedina JL Baldès Cahors		26,00

### Vin rosé A.O.C.

• Château Les Justices Bergerac		12,80
---------------------------------	--	-------

### Vin rosé de pays

• Vin de Lune rosé 10% Merlot 90% Malbec		9,80
--	--	------

### Vin rosé de pays pétillant

• Bul's Cahors Malbec JL Baldès		18,00
---------------------------------	--	-------

### Vin blanc A.O.C.

• Gaillac Blanc perlé	Le verre	2,60	75cl	12,00
-----------------------	----------	------	------	-------

<b>Vins blancs de pays</b>	50 cl	75cl
----------------------------	-------	------

• Vin de Lune sec Comté Tolosan		9,80
• Vin de Lune moelleux Comté Tolosan		11,00

### Vins en pichet

<b>Vins de pays du Lot</b>	Le verre	25cl	50cl
----------------------------	----------	------	------

• Rouge	1,70	2,50	5,00
• Rosé	1,70	2,50	5,00

<b>Vins A.O.C</b>	Le verre	25cl	50cl
-------------------	----------	------	------

• Rouge Cahors	1,90	3,20	6,40
----------------	------	------	------

<b>Vins de pays</b>	Le verre	25cl	50cl
---------------------	----------	------	------

• Côtes de Gascogne Blanc	1,70	2,50	5,00
---------------------------	------	------	------

### Cidres

	25 cl	50 cl	75 cl
• Cidre doux ou brut	3,20	6,40	8,80

### Eaux minérales

	25 cl	33 cl	50 cl	100 cl
• Vittel	2,60		3,50	4,50
• Perrier		3,00		
• Saint Yorre	2,60			
• Badoit			3,50	4,50

## Nos Boissons

### Sodas

Sirops à l'eau	1,80
Limonade au verre 20 cl	2,00
Diabolo 20 cl	2,20
Coca-cola light ou zéro 33 cl	3,00
Schweppes 20 cl	3,00
Gini 20 cl	3,00
Riclès 25 cl	3,00
Cacolac 20 cl	3,00
Orangina 25 cl	3,00
Indien	3,20
Ice Tea verre 20 cl	2,50
Lait froid au verre 20 cl	2,00

### Jus de fruits

Citron ou orange pressé	3,80
Bouteilles 20 cl : Orange, ananas, pomme, tomate, abricot, poire, pamplemousse, pêche, ACE	2,70

Jus de raisin Eugénie 75 cl	9,80
-----------------------------	------

### Eaux minérales

Perrier 33 cl	3,00
Vittel, Vichy 25 cl	2,60
Badoit, Vittel 50 cl	3,50
Sirop ou rondelle citron	0,20

### Bières pression

	Stella	Leffe
Demi-pression 25 cl	2,90	3,30
Galopin 19 cl	2,20	2,60
Demi-panaché 25 cl	2,90	3,30
Monaco ou Tango	3,10	3,50
Distingué 50 cl	5,60	6,30

### Bières bouteilles

Stella sans alcool 25 cl	3,00
Pelforth brune, Hoegarden 33 cl	
Heineken, 1664 25 cl	4,00
Picon Stella 25 cl	4,20

### Petits-Déjeuners

Pain, Beurre, Confiture, Café ou Thé ou Chocolat, Verre de jus d'orange	6,80
---	------

### Boissons chaudes

Café expresso ou décaféiné	1,30
Café double expresso	2,50
Café au lait petite tasse	1,70
Café au lait grande tasse	3,30
Chocolat petite tasse	1,60
Chocolat grande tasse	2,80
Cappuccino	3,90
Thé nature	2,50
Thé lait ou citron	2,70
Tisanes	2,50
Grog au Rhum	4,00

### Apéritifs & Vins régionaux

Fénelon 14 cl	3,20
(vin de noix, crème cassis, vin Cahors)	
Safranille 4 cl	
(vin blanc, safran, vanille)	3,20
Rouge Safran 4 cl	
(vin rouge, safran)	3,20
Ratafia 4 cl	
(moût et eau de vie raisin)	3,20
Apéritif aux noix 4 cl	3,20
Kir Gaillac perlé AOC 14 cl	3,20
Gaillac perlé AOC 14 cl	3,20
Vin de Cahors AOC 14 cl	1,90

### Spécial apéro

Assortiment charcuterie fromage et olives	9,50
Assiette de frites	4,50
Ramequin olives	2,00

### Autres apéritifs

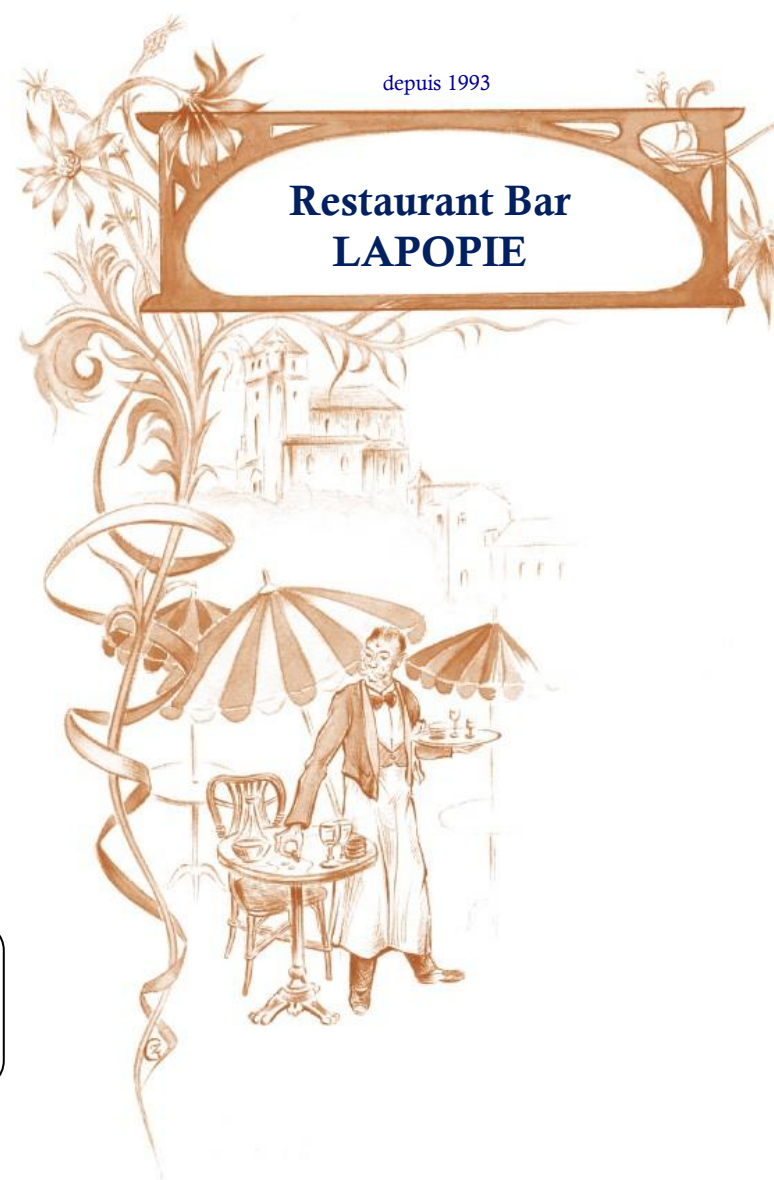
Ricard, Pastis, Suze 2 cl	2,50
Muscat 4 cl	2,50
Porto, Martini	2,50
Whisky, Vodka, Gin 2 cl	3,00
Whisky, Vodka, Gin 4 cl	6,00
Cocktail sans alcool	3,00
Champagne Bouteille 75cl	38,00

### Digestifs

Eau de vie Prune ou poire 2 cl	4,00
Cognac, Cointreau	
Jet27, Rhum 2 cl	4,00

depuis 1993

## Restaurant Bar LAPOPIE



Nathalie et son équipe sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent un bon appétit.



Cartes bancaires >15 €uros



Tickets restaurant et Chèques vacances acceptés

Nos prix s'entendent service compris et sont en euros

Tél 05 65 30 27 44 [www.barlapopie.com](http://www.barlapopie.com)