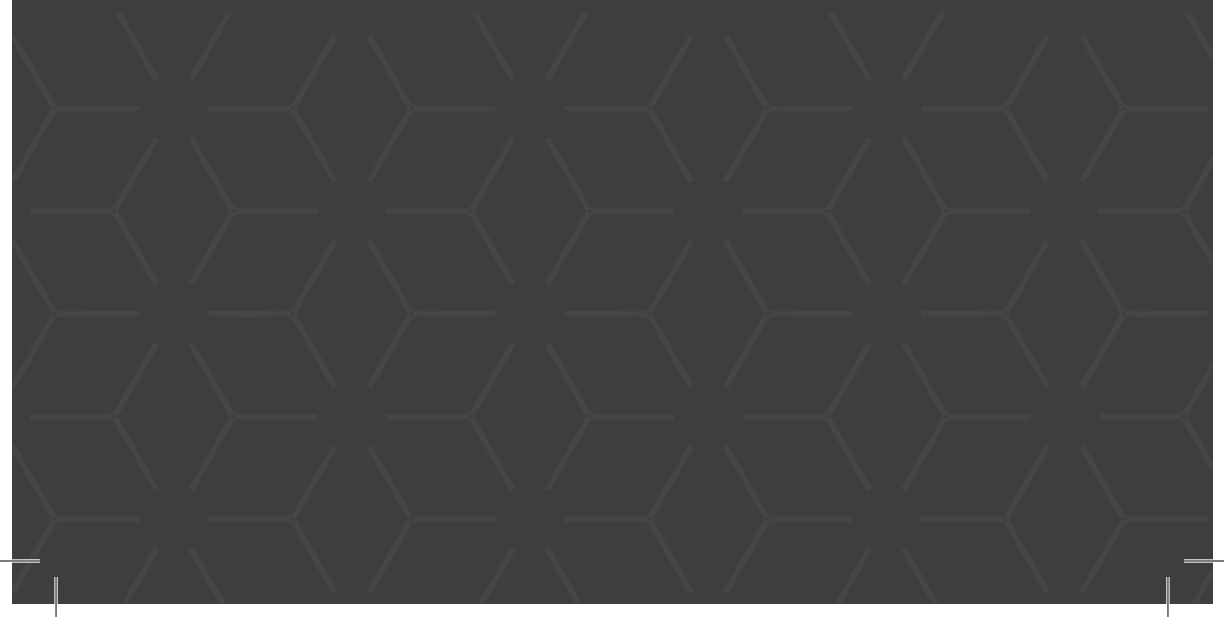


A stylized orange line-art icon of a lamp with a glass chimney and a curved base, positioned behind the word 'le' in the logo.

le Lamparo
Restaurant



menu

18,70 €

Salade de rocamadour sur toast
ou Tête de veau ravigotte
ou Salade Villageoise
(gésiers et magrets fumés)
ou Saumon frais mariné
à l'aneth
ou Entrée du jour

Aiguillette de canard sauce
champignons
ou Bavette grillée
ou Encornet à la provençale
ou Moules à la crème, frites
(selon arrivages)
ou Pizza au choix
ou Plat du jour

Coupe de glace 2 boules, chantilly
ou Assortiment de fromages
ou Dessert au choix*

*Supplément de 1,60 € pour les «Gourmandises»

menu

26,00 €

Carpaccio de boeuf
ou Foie gras de canard
mi-cuit maison
ou Gratin de fruits de mer et
Saint-Jacques

Souris d'agneau rôtie au thym
ou Pavé de boeuf sauce foie gras
ou Dos de cabillaud rôti au chorizo
ou Seiches persillées
ou Magret grillé
ou Cassolette de Ris d'agneau

Dessert à la carte

menu du midi

13,20 €

Plat du jour ou Steak grillé

Dessert au choix*
ou 2 Boules de glace, chantilly

*Sauf «Gourmandises»

menu enfant

7,20 €

Burger, frites
ou Steak haché, frites
ou Jambon blanc, frites

Glace 2 boules
ou Glace Smarties

menu

18,70 €



menu

26,00 €

Salad with rocamadour's cheese on toast
or Calf's head with ravigotte
vinaigrette
or Salade Villageoise
(gizzards and smoked duck breast)
or Fresh salmon with dill
or Starter of the day

Beef Carpaccio
or Duck foie gras half-cooked
or Seafood and scallop gratin

Duck fillet with mushroom sauce
or Provencale's squid
or Bavette (beef skirt) steak
or Mussels in cream sauce with french
fries (subject to availability)
or Choice of pizza
or Dish of the day

Grilled lamb shank
or Grilled cod in chorizo sauce
or Cuttlefish with parsley
or Grilled duck breast
or Lamb sweetbreads in cassolette
or Beef with foie gras sauce

2 Scoops of ice cream with whipped
cream
or Cheeseboard
or Choice dessert*

Choice dessert

*Extra fee 1,60 € for «Gourmandises»

lunchtime menu

13,20 €

Dish of the day or Grilled Steak

Choice dessert*
or 2 scoops of ice cream with whipped cream

*Not from «Gourmandises»

children's menu

7,20 €

Beef burger, french fries
or ham, french fries
or Chopped steak, french fries

2 scoops of ice cream
or Smarties's ice cream

entrées

froides et chaudes
cold and hot starters

Oeufs Mayonnaise Egg Mayonnaise	5,00 €	Tête de veau Ravigotte Calf's head with Ravigotte vinaigrette	5,50 €
Foie gras de canard mi-cuit maison Duck foie half-cooked	12,50 €	Omelette Jambon ou Fromage Ham or cheese omelette	9,00 €
Salade de Gésier et Magret fumé Salad with gizzard and smoked duck steaklet	5,50 €	Omelette Mixte ou Espagnole Mixte or Spanish omelette	9,50 €
Carpaccio de boeuf Beef carpaccio	9,60 €	Omelette aux cèpes Cepes omelette	14,00 €
Saumon frais mariné à l'aneth Fresh salmon with dill	10,00 €	Duo de foie gras de canard mi-cuit et poêlé Foie gras's duo half-cooked and stove	15,00 €
Salade de rocamadour et magret séché Rocamadour (cheese) salad with dried duck	6,00 €		

salades

salads

Chef salade, tomate, jambon blanc, emmental, oeuf dur Lettuce, tomato, ham, Emmental, hard-boiled egg	9,50 €
Niçoise salade, tomate, pommes de terre, poivron, thon, anchois, olives, oeuf dur Lettuce, tomato, potato, pepper, tuna, anchovies, olives, hard-boiled egg	10,50 €
Méxicaine salade, tomate, maïs, chorizo, poulet, ananas, oeuf dur Lettuce, tomato, sweetcorn, chorizo, chicken, pineapple, hard-boiled egg	10,50 €
Halles salade, tomate, asperges, pamplemousse, avocat, haricots verts, jambon blanc, oeuf dur Lettuce, tomato, asparagus, grapefruit, avocado, French beans, ham, hard-boiled egg	10,50 €
Quercynoise salade, tomate, magret séché*, gésiers**, Rocamadour sur toast, noix, oeuf dur Lettuce, tomato, dried duck breast, turkey gizzards, Rocamadour on toast, walnuts, hard-boiled egg	11,50 €
Océane salade, tomate, saumon fumé, crevettes, coeur de palmier, oeuf de lump, oeuf dur Lettuce, tomato, smoke salmon, prawns, palm hearts, lumpfish roe, hard-boiled egg	11,50 €
Terroir salade, tomate, magret séché*, gésiers**, foie gras***, Rocamadour sur toast, noix, oeuf dur Lettuce, tomato, dried duck breast, turkey gizzards, duck foie gras, Rocamadour on toast, walnuts, hard-boiled egg	14,50 €

Ingrédients supplémentaires 1 €
Rocamadour 1,50 €

*Magret de canard
**Gésiers de dinde
***Foie gras de canard

pizzas

au feu de bois
wood fired pizzas

- Margarita** tomates, olives, fromage
Tomato, olives, cheese 9,20 €
- Végétarienne** tomate, courgettes, olives, basilic, artichauts, poivrons, fromage
Tomato, courgettes, olives, basil, artichokes, peppers, cheese 10,60 €
- Paysanne** tomate, champignons, lardons, oeuf, fromage
Tomato, mushrooms, diced bacon, egg, cheese 10,60 €
- Elisabetta** tomate, jambon blanc, champignons, fromage
Tomato, ham, mushrooms, cheese 10,60 €
- Pepperoni** tomate, chorizo, poivron, fromage
Tomato, chorizo, peppers, cheese 10,60 €
- Quatre fromages** tomate, mozzarella, bleu, chèvre, cantal
Tomato, mozzarella, blue cheese, goat's cheese, Cantal 11,00 €
- Quercynoise** tomate, magret, fromage de chèvre, noix
Tomato, duck breast, goat's cheese, walnuts 11,00 €
- Calzone** tomate, oeuf, jambon blanc, fromage
Tomato, egg, ham, cheese 11,00 €
- Quatre saisons** tomate, jambon blanc, champignons, artichauts, anchois, olives, fromage - Tomato, ham, mushrooms, artichokes, anchovies, olives, cheese 11,00 €
- Royale** tomate, jambon blanc, champignons, oeuf, fromage
Tomato, ham, mushrooms, egg, cheese 11,00 €
- Saumon fumé** tomate, crème fraîche, aneth, saumon fumé, fromage
Tomato, mozzarella, fresh cream, salmon 11,30 €
- Lotoise** tomate, gésiers, Rocamadour, noix, miel
Tomato, gizzards, Rocamadour, walnuts, honey 11,30 €
- Dolce** crème fraîche, oignons, lardons, fromage
Crème fraîche, onions, diced bacon, cheese 11,00 €
- Forestière** crème fraîche, oignons, lardons, champignons, fromage
Crème fraîche, onions, diced bacon, mushrooms, cheese 11,00 €
- Fromagère** crème fraîche, oignons, bleu, cantal, fromage de chèvre, fromage
Crème fraîche, onions, blue cheese, Cantal, goat's cheese, cheese 11,30 €
- Bergère** crème fraîche, oignons, fromage de chèvre, magret de canard, fromage
Crème fraîche, onions, goat's cheese, duck breast, cheese 11,30 €

Ingrédients supplémentaires 1 €
Rocamadour 1,50 €

pâtes

pasta

Basquaise

poivron, chorizo, oignons, tomate, courgette
Tomato, fish, onions, chorizo, zucchini
11,00 €

Basilic

Basil sauce
9,00 €

Saumon

Salmon
11,20 €

Carbonara

lardons, champignons
Mushrooms, diced bacon
10,20 €

Truffes

Truffles
23,00 €

Truffes et foie gras poele

Truffles and duck foie gras
28,00 €

suggestions maison

Chef's recommendations

Escalope de foie gras poêlée

Pan-fried escalope of foie gras

15,50 €

Tête de veau Ravigotte, pommes vapeur

Calf's head with Ravigotte vinaigrette and potatoes

12,80 €

Magret de canard au foie gras

Duck breast with foie gras

21,50 €

Filet de boeuf au foie gras

Fillet of beef with foie gras

21,50 €

Filet de boeuf en cocotte échalotte et beurre

Fillet of beef en cocotte, shallots and butter

17,00 €

Ris d'agneau sauce morilles

Lamb sweetbreads in morel sauce

15,00 €

Tagliatelles aux Truffes

Pasta with truffles

23,00 €

Tagliatelles aux Truffes et Foie gras poêlé

Pasta with truffles and duck foie gras

28,00 €

viandes

meat

Toutes nos viandes sont servies avec une sauce au choix :
Poivre, Bleu, Vin de Cahors

All our meat dishes are served with a choice of sauces : Black pepper, Blue cheese, Shallot cream, Cahors wine

Steak grillé Grilled steak	9,50 €
Souris d'agneau rôtie au thym Grilled lamb shank	15,00 €
Steak au poivre Steak in pepper sauce	14,50 €
Steak Tartare et ses condiments Steak Tartare with condiments	15,00 €
Steak tartare poêlé Pan-fried Tartare	15,70 €
Steak tartare poêlé à cheval avec oeuf au plat Pan-fried Tartare with fried egg	16,00 €
Entrecôte grillée (race Limousine) Grilled entrecôte steak	20,00 €
Côte de cochon (300g) avec écrasé de pommes de terre truffée Pig's rib with truffled crushed potatoes	14,00 €
Magret de canard entier Whole duck breast	17,00 €
Filet de boeuf en cocotte échalotte et beurre Fillet of beef en cocotte with shallots and butter	17,00 €
Côte de boeuf et son os à mœlle (600g, race Limousine) Beef's rib with marrowbone (600gr)	26,00 €
La Planche du Boucher boeuf, canard, côte d'agneau Butcher's board, beef, duck and lamb chop	17,00 €

poissons

fish

Moules frites Marinières Mussels Marinières with french fries	11,00 €	Poisson du jour (voir ardoise) Fish of the day (watch the day's board)	
Moules frites à la Crème Mussels in cream sauce with french fries	11,35 €	Dos de cabillaud rôti au chorizo	15,00 €
Seiches persillées Cuttlefish with parsley	14,80 €	Panaché de poissons Seiches, saumon, gambas, cabillaud Pan-fried mixed fish Cuttlefish, salmon, king prawns, cod	17,50 €

desserts

5,10 €

Pavé craquant chocolat

Chocolate's pavement cracker

Profiteroles au chocolat

Chocolates profiteroles

Tiramisu

Crème brûlée à l'orange

Orange crème brûlée

Assortiment de fromages

Cheese board

Pâtisserie du jour

Pâtisserie of the day

Mousse glacée meringuée (voir parfum)

Meringue Ice foam

Île flottante

Floating island

Boules de glaces

2 boules 4,50 €

2 scoops

3 boules 6,00 €

3 scoops

Parfums

Vanille, café, chocolat, praliné, rhum-raisin, noix, menthe, noix de coco, caramel, pistache, cassis, poire, framboise, fruit de la passion, citron, ananas, fraise

Flavours available

Vanilla, coffee, chocolate, praline, rum and raisin, walnut, mint, coconut, caramel, pistachio, lemon, blackcurrant, pear, raspberry, passion fruit, tangerine, lemon, pineapple, strawberry

les gourmandises

the treats

Moëlleux au chocolat et glace vanille

Moist chocolate cake with vanilla ice cream

6,00 €

Ananas frais

Fresh pineapple

6,00 €

Café gourmand

Gourmand's coffee

6,00 €

Crêpes

Flambée au rhum ou Grand marnier

Flambé with rum or Grand Marnier

6,50 €

Poire chocolat et chantilly

Pear and whipped cream and chocolate

7,20 €

Banane chocolat et chantilly

Banana, chocolate and whipped cream

7,20 €

Sucre

Sugar

5,00 €

Chocolat

Chocolate

6,20 €

Chocolat chantilly

Chocolate and whipped cream

6,50 €

Confiture

Fraise, abricot, groseille, miel

Jam : strawberry, apricots, redcurrant, honey

5,20 €

Supplément boule de glace

Extra scoop of ice cream

1,60 €

Supplément chantilly ou chocolat

Extra whipped cream or chocolate

1,20 €

les
gourmandises
the treats

coupes glacées

ice cream

Coupe fruits rouges

Glace framboise, fruits rouges, chantilly
Raspberry ice cream, red fruits with whipped cream
6,50 €

Coupe fantaisie

3 boules au choix et chantilly
Choice of 3 scoops with whipped cream
6,50 €

Café liégeois

Glace café, café et chantilly
Coffee ice cream, coffee, whipped cream
6,50 €

Chocolat liégeois

Glace chocolat, sauce chocolat et chantilly
Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream
6,50 €

Dame blanche

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
6,50 €

After eight

Glace menthe, sauce chocolat et chantilly
Mint ice cream, chocolate sauce, whipped cream
6,50 €

Coupe colonel

2 boules citron, vodka
2 scoops lemon, vodka
6,50 €

Poire Belle Hélène

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1/2 poire, sauce chocolat et chantilly
1 scoop vanilla, 1 scoop chocolate, 1/2 pear, chocolate sauce, whipped cream
7,00 €

Pêche melba

2 boules vanille, 1/2 pêche, gelée de groseille et chantilly
2 scoop vanilla, 1/2 peach, redcurrant jelly, whipped cream
7,00 €

Banana split

1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, banane, sauce chocolat et chantilly
1 scoop vanilla, 1 scoop strawberry, 1 scoop chocolate, banana, chocolate sauce, whipped cream
7,00 €

Coupe Quercynoise

2 boules vanille, 1 boule noix, vin de noix et chantilly
2 scoop vanilla, 1 scoop walnut, walnut wine, whipped cream
7,00 €

le  lamparo
Restaurant