

Nuestros platos

- **Plato codicioso** 15,80
(Bloque de foie gras de pato medio cocido, alitas de pato, Magret seco de pato, mollejas de oca, ensalada verde, tomates, nueces y cabecus)
- **Plato de foie gras de pato entero medio cocido** 11,00
(50g) casero con sus toasts
- **Plato Bistrot Rápido** 11,00
(Ensalada verde, tomates, parilla de salchicha o bistec origen de Francia, Tortilla, jamón queso, patatas fritas, queso)
- **Plato Mixed** 12,80
(jamón dulce, salchichon, jamón, cudezas, huevo, pepinillos)
- **Plato Casse Croûte** 13,80
(jamón, pato seco, salchichón, cabecu, pepinillos)
- **Plato Vegetariano** 7,80
Pepinos, zanahorias ralladas, tomates, ejotes, cebollas, verduras mixtas de acuerdo a disponibilidad (Cabecu caliente sobre una tostada : extra 3€)
- **Plato de verano** (en verano solamente) 11,80
Melón, pato secado, jamón
- **Plato de patatas fritas o salteadas** 4,50
o hortalizas del día o ensalada verde

Nuestras ensaladas

- **Ensalada campesina** 7,80
(ensalada verde, tomates, lardones de bacon, nueces, Queso cantal)
- **Ensalada de mollejas de oca confitadas** 8,20
(ensalada verde, tomates, nueces)
- **Ensalada al cabecou (queso) caliente** 9,60
(cabecou, ensalada verde, tomates, nueces)
- **Ensalada con dos quesos** 7,80
(ensalada verde, tomates, cantal, roquefort)
- **Ensalada nizarda** 10,80
(ensalada verde, tomates, anchoas, patatas, judías verdes, atún, olivas, huevo)
- **Ensalada variada** 8,20
(ensalada verde, tomates, atún, huevo, olivas)
- **Ensalada de tomates** 6,20
(tomates, olivas)
- **Entrada del día** 6,80



Fórmulas del día

Plato del día 9,50 €
Entrada + Plato del día 13,80 €
Plato del día + Postre 13,80 €

Entrada + Plato del día + Postre 15,80 €
de una selección de entradas, platos y postres del día

Menú Tradición 19,80 €

Bloque de foie gras casero medio cocido (25g) o
Ensalada de mollejas de oca confitadas o Entrada del día
☞
Gallo en vino de Cahors casero o
Tortilla con cèpes o Tortilla al cabecu o
Pato a la parilla o Entrecot de ternera o Plato del día
☞
Cabecu o Cantal
☞
Pastel de chocolate o Crema catalana o Tarta Lapopie o
Ciruelas pasas al vino de Cahors o healado (2 bolas)

Menú Lapopie 23 €

Bloque de foie gras casero medio cocido (50g) flor de sal o
Tortilla con setas o 12 Caracoles rellenos
o Entrada del menú Tradición
☞
Pato a la parilla patatas y setas o
Cassoulet casero con pato confitado o
Tortilla con trufas de Lalbenque (extra 12 €) o
Tripous al safrán del Quercy o Plato del menú Tradición
☞
Cabecu con miel sobre su toast
☞
Sundae Lapopie (sorbete de pera, pera con salsa de brandy,
chocolate hecho en casa) o Pastel de nueces, o
Pastis quercynois o Profiteroles

Nuestros platos calientes

- **Pato confitado**, patatas salteadas 11,00
- **Pato a la parilla** 13,50
hortalizas y patatas salteadas
- **Cassoulet casero** 15,00
con pato confitado, salchicha, couenne
- **Gallo al vino de Cahors cacero** 13,50
con patatas al horno
- **Entrecot de ternera**, fritas 14,80
(origen de Francia)
- **Tripous al safrán del Quercy** 13,50
con patatas al horno
- **Parilla de salchicha de cerdo**, fritas 9,50
- **Caracoles rellenos** (una docena) 12,00
- **Duo de pescado y hortalizas** 13,00
- **Chuletas de foie gras salteado** 15,00
con manzanas caramelizadas

Nuestras Tortillas

Las tortillas se sirven con ensalada y patatas fritas

- **Tortilla francesa** 7,80
- **Tortilla de queso o jamón dulce** 8,50
- **Tortilla de queso y jamón dulce** 8,50
- **Tortilla con cabecu** (queso de cabra) 8,50
- **Tortilla con champiñones de París** 8,50
- **Tortilla con patatas y lardones de bacón** 8,50
- **Tortilla con setas con patatas y ensalada** 13,00
- **Tortilla con trufas negras** 25,00
con patatas y ensalada verde

Quesos

- **Cantal o Cabecu** (la parte) 3,20
- **Cabecu con miel sobre su toast** 5,80

Menú infantil 8 € - de 12 años

Crudezas y Salchichón
Bistec o Jamón o Tortilla francesa
Patatas fritas o legumbres
Helado o Compota

Vinos

Botellas

Vinos tintos A.O.C.	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

Vino rosado A.O.C.

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

Vino rosado del país

• Vino de Luna rosado 10% Merlot 90 % Malbec		9,80
--	--	------

Vino rosado del país « pétillant »

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

Vino blanco A.O.C.

• Gaillac Blanc perlé	La copa	2,60	75cl	12,00
-----------------------	---------	------	------	-------

Vinos blancos del país

• Comté Tolosan Vin de Lune sec	50 cl	75cl	9,80
• Comté Tolosan Vin de Lune moelleux		11,00	

Jaras de vino

Vinos del país Lot	La copa	25cl	50cl
---------------------------	---------	------	------

• Rosado	1,70	2,50	5,00
• Tinto	1,70	2,50	5,00

Vinos A.O.C

• Tinto de Cahors	La copa	25cl	50cl	1,90	3,20	6,40
-------------------	---------	------	------	------	------	------

Vinos del país

• Côtes de Gascogne Blanc	La copa	25cl	50cl	1,70	2,50	5,00
---------------------------	---------	------	------	------	------	------

Sidras

	25 cl	50 cl	75 cl
• Sidra bruta o dulce	3,20	6,40	8,80

Aguas Minerales

	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

Bebidas

Sodas

Jarabe con agua	1,80
Gaseosa en vaso 20 cl	2,00
Diabolo 20 cl	
(jarabe y gaseosa)	2,20
Coca-cola 33 cl	3,00
Schweppes 20 cl	3,00
Gini 20 cl	3,00
Riclès 25 cl	3,00
Cacolat 20 cl	3,00
Orangina 25 cl	3,00
Indien	3,20
Ice Tea en vaso 20 cl	2,50
Leche fria en vaso 20 cl	2,00

Zumos

Zumo natural de naranja o de limón	3,80
Botella de zumo 20 cl :	
Naranja, piña, manzana, tomate, albaricoque, pera, pomelo, uba, melocotón, ACE	2,70

Aguas Minerales

Perrier 33 cl	3,00
Vittel, Vichy 25 cl	2,60
Badoit, Thonon 50 cl	3,50
Jarabe ou rodaja de limón	0,20

Cerveza de barril

	Stella	Leffe
Un tercio 25 cl	2,90	3,30
Un quinto 19 cl	2,20	2,60
Demi-panache 25 cl		
(Gaseosa con cerveza)	2,90	3,30
Monaco o Tango	3,10	3,50
Distingue 50 cl		
(Gaseosa con cerveza)	5,60	6,30

Cervezas en botellas

Stella (sin alcohol) 25 cl	3,00
Pelforth brune, Hoegarden 33 cl	
Heineken, 1664 25 cl	4,00
Picón Stella 25 cl	4,20

Desayunos

Pan, Mantequilla, Mermelada, Café ou Té o Chocolate, Vaso de sumo de Naranja	6,80
--	------

Bebidas calientes

Café expreso o descafeinado	1,30
Café expreso doble	2,50
Café con leche pequeña tasa	1,70
Café con leche grande tasa	3,30
Chocolate pequeña tasa	1,60
Chocolate grande tasa	2,80
Cappuccino	3,90
Té natural	2,50
Té con leche o limón	2,70
Tisanas, Verbena, Tila, ...	2,50
Grog con run	4,00

Aperitivos & Vinos del país

Fénelon 14 cl	3,20
(vino de nuez, crema de casis, vino de Cahors)	
Safranille 4 cl	
(vino blanco, zafran, vainilla)	3,20
Tinto Zafrán 4 cl	
(vino tinto, zafrán)	3,20
Ratafia 4 cl	
(mosto y aguardiente de uva)	3,20
Aperitivo de nueces 4 cl	3,20
Kir Gaillac perlé AOC 14 cl	3,20
Gaillac perlé AOC 14 cl	3,20
Vino de Cahors AOC 14 cl	1,90

Especial tapas

Surtido de embutidos queso y olivas	9,50
Plato de patatas fritas	4,50
Plato de olivas	2,00

Otros aperitivos

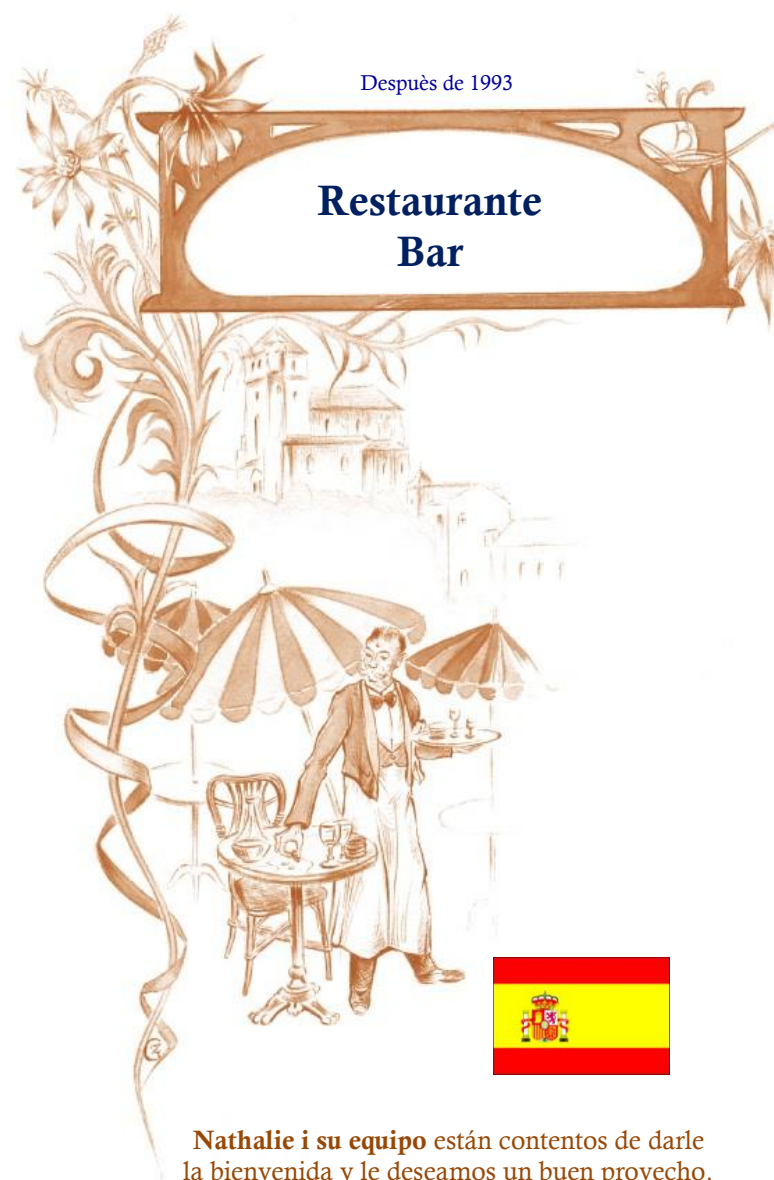
Ricard, Pastis, Suze 2 cl	2,50
Muscat 4 cl	2,50
Porto, Martini	2,50
Whisky, Vodka, Ginebra 2 cl	3,00
Whisky, Vodka, Ginebra 4 cl	6,00
Cóctel sin alcohol	3,00
Botella de Champán 75cl	38,00

Licores

Aguardiente de ciruela o pera 2 cl	4,00
Cognac, Cointreau	
Jet27, Run 2 cl	4,00

Después de 1993

Restaurante Bar



Nathalie i su equipo están contentos de darle la bienvenida y le deseamos un buen provecho.



Tarjetas >15 Euros



Se aceptan cheques

Nuestros precios incluyen servicio y se expresan en euros

Tél 05 65 30 27 44 www.barlalpopie.com