



LES ENTRÉES

Notre terrine de foie gras de canard & pain de campagne grillé	10
Assiette de charcuteries de la Maison Mas	10
Notre terrine de campagne, poivron Basque au vinaigre	9
Salade de printemps & truite gravlax	8
Les 12 escargots de Bourgogne, beurre persillé	12

LES PLATS

Entrecote Aubrac (250gr) Béarnaise et grosses frites au couteau	23
Magret d'oie du Périgord, légumes du printemps	16
Filet de truite de Mr Briolat, purée de pois cassés	15
Pièce de bœuf des Fermes de Figeac, grosses frites au couteau	17
Burger de La Monnaie	14
Tartare de bœuf préparé, grosses frites & salade	14
Tagliatelles à la crème, petits lardons et parmesan	13
Assiette de La Monnaie	19
<i>Confit de canard, foie gras, cabécou fermier Espinaco, grosses frites, salade</i>	
Assiette végétarienne	12
Assiette de grosses frites au couteau	5
Salade verte	5

LES GRANDES SALADES

LA CESAR (Poulet fermier, parmesan, croûtons et sauce aux anchois)	13
LA CABECOU (Cabécou sur toast au miel, lardons et raisins secs)	14
LA LOTOISE (Foie gras, cou farcis, magret fumé, noix grillées)	15
L'Auvergnate (Jambon de pays, cantal, œuf dur, noix)	13

LES FROMAGES

Assiette de fromages d'ici & d'un peu plus loin <i>Cabécou, Laguiole, St Nectaire fermier</i>	8
La tranche de fromage au choix	3

LES DESSERTS

Baba à l'Armagnac, crème fouettée à la vanille	6
Tarte fondante au chocolat	6
Riz au lait crémeux, caramel beurre salé	6
Pastis du Lot, crème anglaise	6
Tiramisu du Quercy aux noix grillées	6
Nougat glacé au miel	6
Café ou Thé gourmand	7



VINS ROUGES

	12cl	25cl	50cl	75cl
CAHORS Clos Siguier 2018, G. et B. Bley	3,5	5,8	11,5	16
COTES DU LOT Mas des Etoiles « Soif d'Etoiles » Bladinières-Liorit	3,5	5,8	11,5	16
COTEAUX DE GLANES Tradition 2019 Vignerons du Haut-Quercy				16
MARCILLAC Domaine du Cros « Lou Sang del País » 2019, P. & J. Teulier				22
BERGERAC Domaine de Conti « Cuvée des Conti » 2019, famille de Conti				24
CAHORS Clos Siguier « Les Camilles » 2018, G. et B. Bley				24
TERRASSES du LARZAC Cros Pujol 2019				25
FITOU Domaine La Rochelière « Tradition » 2020, E. et J-M Fabre				22

VINS BLANCS

	12cl	25cl	50cl	75cl
PAYS d'OC Cros Pujol Chardonnay « Grezan » Cros Pujol 2020	3,5	6,2	12,3	18,5
IGP AVEYRON Domaine Laurens « Dimanche sous un cerisier » 2021				22
VIN DE FRANCE Domaine Bouissel « Le rang versant » Famille Bouissel				19
BERGERAC Domaine de Conti « Cuvée des Conti » 2019, L. de Conti				26
JURANCON sec Domaine Castera 2019, Famille Lihour				24

VINS ROSÉS

	12cl	25cl	50cl	75cl
COTES du ROUSSILLON Domaine Lafage « Miraflores » Lafage 2020	3,5	6,2	12,3	18,5
PAYS D'OC Cros Pujol « Zangre » 2020	2,5	5	9,5	

BULLES

	10cl	75cl
Blanquette de Limoux Domaine Laurens « Le Moulin » Brut, J. Calvel	4	22



MOELLEUX

	10cl	75cl
COMTE TOLOSAN Mas des Etoiles « Douceur d'Etoiles » Bladinières-Liorit	4	19

EAUX MINÉRALES

PLATE OU PÉTILLANTE (50cl)	4	(11)	6
VITTEL (25cl) • VICHY (33cl)	2,9		
PERRIER (33cl)	3		

SODAS

COCA (33cl) • ORANGINA (25cl)	3
SCHWEPPE (25cl) • ICETE (25cl)	2,9
JUS DE FRUITS PAGO (20cl)	2,9
FRUIT PRESSÉ (20cl)	3,6
CAFÉ FRAPPÉ (20cl)	3,4
SIROP À L'EAU (25cl)	1,8
LIMONADE (25cl) • DIABOLO (25cl)	2
SUPPLÉMENT SIROP	0,1

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1,4
DÉCAFÉINÉ • NOISETTE	1,5
GRAND CAFÉ	2,8
PETIT CHOCOLAT • PETIT CRÈME	1,7
GRAND CHOCOLAT • GRAND CRÈME	2,6
CAPPUCCINO • CHOCOLAT VIENNOIS	2,6
THÉS • TISANES	2,6

APERITIFS

KIR (10cl)	2,5
KIR PÉTILLANT (10cl)	3,5
VIN DE NOIX • RATAFIA • MAURY (6cl)	4
MUSCAT • PORTO (6cl)	3
MARTINI • SALERS • SUZE (6cl)	3
ANISÉ (2cl)	2

BIÈRES

HEINEKEN (25cl)	2,5	(50cl)	4,8
AFFLIGEM (25cl)	3,5	(50cl)	6,6
BIÈRES DE SAISON (25cl)	3,5	(50cl)	6,6
BIÈRES BOUTEILLE (33cl)	4,8		

DIGESTIFS

COGNAC • ARMAGNAC (4cl)	4
CALVADOS • EAUX DE VIE (4cl)	4
VODKA • GIN • RHUM • WHISKY (4cl)	4,7
SUPPLÉMENT SODA	1,3