

ENTRÉES

- # TERRINE FOIE GRAS *compotée d'oignons avec toast* 9.90 €
- # TOMATE *mozzarella au lait de bufflonne, roquette* 7.50 €
- # PLANCHE *à partager* 15.00€
- # Planche de CHARCUTERIE. 6.00 €

SALADES

- # Salade TERROIR : *salade, gésiers confits, tranches de magrets séché, foie gras, manchon de canard, pomme, noix, tomate cerise* 16.00 €
- # Salade FRAICHEUR : *salade, guacamole sur toast, orange, pomes, crevette, mangue, betterave, saumon gravlax, tomate cerise, crème citronnée et ciboulette* 14.00€
- # Salade CÉSAR : *salade, émincé de poulet, croûtons à l'ail, parmesan, œuf dur, gressin, sauce césar.* 13.00 €
- # Salade FIGEACOISE : *salade, gésiers confits, tranches de magrets séché, foie gras, confits de canard, cabécou et frites* 19.50 €
- # Salade VÉGÉTARIENNE: *salade, carpaccio de tomates et betteraves, toast chèvre chaud et roquette* 11.00 €

MENU enfants 9.90 € Sirop OU Diabolo
STEAK haché ou Tenders de
poulet et FRITES
Glace

GRILLADES :



# Demi POULET grillé environ 650 g	15.00 €
# Confit de CANARD	14.00 €
# ENTRECÔTE charolaise environ 300g	21.00€
# BAVETTE (Aloyau) environ 200g	11.90 €
# RIBS barbecue environ 400g	15.90 €
# MAGRET de canard, miel épicé environ 300g	16.90 €
# CÔTELETES d'agneau	15.90 €

ACCOMPAGNEMENT :

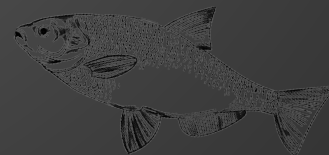
- # FRITES maison et LÉGUMES de saisons.
- # ALIGOT : 3.00 €

SAUCES maison :

- # Sauce MARCHAND DE VIN, sauce BLEU,
sauce POIVRE, sauce aux CÈPES. 1.00€

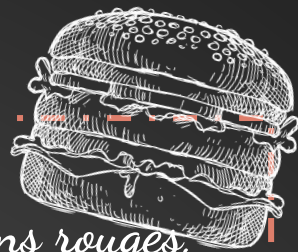
Suggestion : RISOTTO aux champignons du moment 9.00€

POISSONS :



# SEICHE persillée, sauce pesto, riz	19.00€
# POISSON DAURADE ou BAR selon arrivage riz parfumé aux légumes de saison	16.50 €

BURGERS



CROCO RANCH' :

Bagel New-Yorkais, guacamole, poulet frit au maïs, oignons rouges, cheddar, cornichon, tomates

13.00 €

LE BOWLING DU LOT :

Bun's graines de sésame, steak haché charolais, tranche de cantal, sauce au cèpes, foie gras et roquette

17.50 €

LE CLASSIQUE :

Bun's brioché doré, steak haché charolais, emmental, sauce ketchup, mayonnaise, tomate cornichon.

11.00€

LE CALIFORNIEN :

Bagel (fromage et piment), steak haché charolais, cheddar, bacon, pommes de terre Rosti, tomate, cornichon, fromage philadelphia, sauce barbecue

15.00 €

LE QUERCYNOIS :

Bun's bio fariné, steak haché charolais, cabécou, miel, magret séché, sauce aux cèpes, roquette

15.00€

LE VÉGÉTARIEN :

Bun's brioché, courgettes grillées, aubergines grillées, crème ciboulette, pomme rosti, tomate, roquette

12.50€

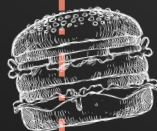
BURGER SAUMON :

Bun's encre de seiche, saumon, courgettes grillées, sauce fromagère à la ciboulette, roquette

15.00 €

TOUS nos Burgers en XL pour 3.50€ en supplément

TOUS nos Burgers sont accompagnés de FRITES maison !



MENU :

MENU *Quercynois* :
19,00 €

> *Entrée :*

SALADE *du Quercy*
(Salade, gésiers, magrets
fumés)

> *Plat :*

CONFIT *de canard & Frites*
maison

> *Dessert :*

DESSERT *du jour*

MENU *Gourmand* :
28,00 €

> *Entrée :*

FOIE *gras*

> *Plat :*

POISSON *selon arrivage*
Daurade ou Bar
ou
MAGRET

> *Fromage :*

CABECOUC

> *Dessert :*

DESSERT *au choix*

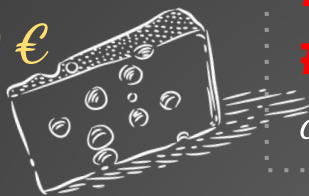
DESSERTS

FROMAGE :

CABÉCOU 2.90 €

PLATEAU de fromage

12.00 €



BANOFFEE : Spéculoos, vanille, crème, banane, copeaux de chocolat, coulis de caramel maison. 5.90€

MOUSSE : Chocolat et praliné 5.90€

CHEESE CAKE : fromage philadelphia, fromage blanc, crème citron et coulis fruits rouges. 6.50€

FONDANT au chocolat coeur caramel 6.00€

CAFÉ GOURMAND : Ses mignardises du moment 7.50€

TARTE Citron meringuée 6.90€

DÉLICE au chocolat blanc, mousse chocolat coeur caramel poire pochée 7.50€

PARFUM :

Vanille, Chocolat, Café, Rhum raisin, Noix de coco, Caramel, Menthe chocolat

SORBET :

Citron, Citron vert, Mangue, Cassis, Fraise

1 boule : 2.00 €

2 boules : 3.00 €

3 boules : 3.90 €

CHOCOLAT liégeois 6.90 €

2 boules chocolats 1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly

CAFE liégeois 6.90 €

2 boules café, 1 boule vanille, coulis café, chantilly

BANANA split 7.50 €

Banane fruit 1 boule chocolat, 1 boule vanille 1 boule fraise, coulis chocolat chantilly

DAME blanche 6.90 €

3 boules vanille, coulis chocolat, chantilly

La FRAÎCHEUR 7.50 €

Mangue, cassis, fraise, morceau de fruits, chantilly

POIRE belle Hélène 7.50 €

Poires fruit, 3 boules vanille, coulis chocolat chantilly

PÊCHE melba 7.50 €

Pêche fruit, 3 boules vanille, coulis de fruit rouge chantilly

COLONEL 8.00 €

3 boules, citron vert, vodka

Supplément : Chantilly ou coulis 1.00 €

GLACES

Notre
sélection
de VIN

BOWLING
DU LOT

SUD OUEST :

Château Eugénie Pierre Legrand - 2016 24€

AOP Cahors- Exploitant famille Couture

Cépages : Malbec 50%, merlot 20 % (élevage fût de chêne)

« Une histoire avec le tsar à raconter. Un Cahors noble et élégant à déguster aux senteurs de baies noires, mûres, en passant par des odeurs de sous-bois »

Domaine de Maison neuve - 2014 18€

Appellation Cahors contrôlée

verre : 3 euros

Exploitant famille delmouly

1/4 : 6 euros

Cépage : 100 % Malbec

1/2 : 11 euros

« Fruits noirs, nez fruité, bien équilibré, finale ronde »

Fer de soif - 2016 26€

AOP Marcillac - Exploitant Lionel OSMIN & Cie

Cépage : 100% Mansois

« un vin convivial par excellence par ses tanins soyeux, Des saveurs de cassis et réglisse, ainsi qu'une note florale »

LANGUEDOC :

Château Grand Escallon - 2017 19€

AOP costières de Nîmes

Verre: 3,50 euros

Exploitant : Gabriel Meffre

1/4 : 7 euros

Cépage : Syrah 72%, grenache 23%, carignan 5%

1/2 : 13 euros

« Ce vin produit selon la charte terra vitis (viticulture raisonnée) vous offre tout le caractère de la Syrah joliment alliée au grenache. Un vrai plaisir des sens ! »

Domaine Mas de Jon - 2016 22€

Verre : 4 euros

AOP Pic St Loup

1/4 : 8 euros

Exploitant : Marion et Guillaume Gravegeal

1/2 : 15 euros

Cépage : mourvèdre, Syrah, grenache

« L'assemblage Mourvèdre, Syrah, grenache présente ici une belle robe brillante aux notes de prunes et de cassis. En bouche les épices douces de réglisse et de poivre se mêlent aux arômes de fruits rouges gourmands. Les tanins soyeux apportent une belle fraîcheur au palais. »

BORDEAUX :

Château Croix de labrie «Cuvée Camille »- 2015 24€

AOC Bordeaux

Exploitant famille Labrie

Cépage : merlot 80 % Cabernet sauvignon 20 %

« Vin corsé, charpenté avec une belle structure tannique »

VALLÉE DU RHÔNE :

Domaine Laurus côtes-du-Rhône villages - 2016 25€

AOP côtes-du-Rhône

Exploitant : Gabriel meffre

Cépage : Grenache 65 %, Syrah 30%, Mourvèdre 5%

« Laurus, est élevé sur un terroir fait de côteaux, de sol calcaires et de sable. Cette diversité crée un vin au bel équilibre entre corps, arômes et finesse pour finir sur une très agréable structure fruitée ».

Villa la vie en rose - 2018 19€

VDF sud-Ouest

Verre : 3 euros

Exploitant Lionel OSMIN

1/4 : 6 euros

Cépage 100 % négrette (coteaux toulousains)

1/2 : 11 euros

« hommage à la Ville Rose. Robe pâle et délicate. Son style très fruité expressif et sa fraîcheur caractéristiques font de ce rosé un vin polyvalent et festif »

Côtes de Provence - 2017 26€

AOP

Exploitant : Gabriel Meffre

Cépage : grenache (principalement) Syrah, cinsault

« Couleur délicate, nez très expressif de groseille et de pamplemousse rose. Un vin corsé, vif et frais aux notes minérales.

Domaine mas de jon - 2017 22€

AOP Languedoc Pic st Loup

Verre : 4 euros

Exploitant : Marion et Guillaume Gravegeal

1/4 : 8 euros

Cépage : Mourvèdre, grenache

1/2 : 15 euros

« Robe orange très pâle avec des reflets rosés. Nez floral (genêt) et de fruits à chair blanche (pêche de vigne) Bouche très fruitée tout en rondeur et fraîcheur.

Cuvée Villa chambre d'amour - 2018 25 €

Exploitant : Lionel Osmin - Moelleux

Verre : 4 euros

Cépage : gros manseng 80% sauvignon blanc 20%

1/4 : 8 euros

1/2 : 15 euros

« Robe jaune claire avec des reflets dorés. Un moelleux d'une fraîcheur explosive à l'équilibre parfait entre les notes fruitées de pamplemousse et le sucré des fruits exotiques » 25€

Camille de labrie - 2017 19€

VDF chardonnay

Verre: 4 euros

Exploitant Famille de Labrie

1/4 : 8 euros

Cépage : Chardonnay 100% (provenance des terrasses du Larzac)

1/2 : 15 euros

« Ce vin présente un nez très aromatique avec des notes de coing, de miel, d'épices, associées à des notes plus fraîches d'agrumes ».

Domaine mas de jon Parenthèse - 2017 22€

AOP : Pic st Loup Languedoc

Exploitant Marion et Guillaume Gravegeal

Cépage : Marsanne, Roussane, rolle

« Belle robe jaune pâle brillante et nez très fin. En bouche, premier abord sur la fraîcheur avec une présence sur le fruit tout en longueur. Belle rondeur au palais.