



Bienvenue au

CAFÉ MARLIACEA

ENTRÉES

- Oeuf mollet croustillant**, servi de façon forestière avec toasts de campagne, 8€
Bruschetta de truite fumée, sur mousse de crème fraîche & tagliatelle de courgette, 9€
Mille-feuille de Betterave, chèvre pané, balsamique, roquette & tuiles de parmesan, 8€
Foie gras mi-cuit fait maison, fleur de sel, chutney d'oignons et toasts de campagne, 10€

PLATS

Salade Lot-et-Garonnaise

Salade verte, gésiers confits, foie gras, pruneaux, bacon, fromage Fleuron du Temple-sur-Lot, tomates cerises et oignons frits, 18€.

Assiette Végétarienne Teriyaki façon Poké

Assiette composée de légumes de saison, émincé de pois chiche et blé grillé, riz complet, noix de cajou, sauce Teriyaki faite maison (gingembre, mirin et saké), 17€.

Salade Templaise

Chèvres rôtis sur leurs toasts, tomates cerises, cerneaux de noix et pruneaux d'Agen, servi avec balsamique vinaigrette au miel et garni de pétales de nénuphars, 16,50€.

Carpaccio de Magret de Canard

Magret enrobé de sucre de canne et poêle à feu vif, tranché assaisonné avec tapenade à l'huile d'olive, câpre, roquette, copeaux de parmesan, fleurs de sel et citron & frites maison, 19€.

Ballotine de Poulet

Blanc de poulet fermier farci avec ail des ours, pignons de pin grillé, épinards et gorgonzola, servi avec frites maison et salade 18,50€.

Burger Godefroy Leboeuf

Bun du boulanger, boeuf haché, fromage de brebis du Temple, sauce maison avec crème fouettée aux herbes fraîches et piment d'Espelette, oignons caramélisés, frites maison, 17,50€.
Suppléments: **bacon +1€, magret de canard fumé, +2€**

Entrecôte grillée à la plancha

environ 225g de boeuf (origine Europe) servi avec sauce au poivre faite maison, frites maison et salade verte, 24€.

Accompagnement en supplément : **Frites Maison 5€ - Petite Salade Verte 3€**

DESSERT

- Assiette de fromage** de chez Baechler au Temple-sur-Lot, 7,50€
Crème brûlée maison, 7€
Gâteau Washburn maison à la carotte, 7€
Cheesecake maison, palet breton, coulis fraise maison, 8€
Gâteau au chocolat et génoise aux amandes glaçage au chocolat, chantilly, 8€
Café Gourmand assortiment de desserts, 10€
Glaces artisanales "Les Tontons Papas"
2 boules au choix, 6,50€ :
Chocolat noir du Pérou, Cookie maison, Vanille, Caramel fleur de sel,
Fraise du Lot & Garonne, Citron vert, Noisette du Lot & Garonne,
Café Bio d'Indonésie, Noix de Coco



MENU TÊTARDS

(-12 ans)

1 Plat au choix + Sirop
+ 1 boule de glace ou crêpe au sucre
12€

Crousti nénuphars - Aiguillettes de poulet panées & frites maison

Le Petit Godefroy - Mini bun fait maison, steak haché, Brebis du Temple, sauce & frites maison. **Sup. bacon +1€**

Mini Poké - Assiette composée de légumes de saison, émincé de pois chiche et blé grillé, riz complet, noix de cajou, sauce Teriyaki faite maison

BOISSONS

Bières

<u>Pression :</u>	25cl	-	50cl
Goudale.....	4,00€	-	7,50€
Goudale IPA.....	5,00€	-	9,50€

Bières artisanale brasserie "Natural Mystick"

bouteille 33cl.....6,00€

IPA Légère, Blonde au Chanvre, Blanche à 'Hibiscus,

IPA Ambré, Ambré à la noisette

Sans alcool bouteille 33cl :

Corona Cero.....5,00€

Boissons chaudes

Expresso.....2,00€

Allongé ou Noisette.....2,50€

Café Crème.....3,00€

Cappuccino.....4,00€

Chocolat chaud.....4,00€

Thé au Lotus.....4,00€

Thé & Tisane Dammann.....3,00€

Thé noir Earl Grey, Thé noir Breakfast, Thé vert Gunpowder,

Thé vert Menthe, Thé noir fruits rouges

Tisane Verveine, Tisane du Berger, Tisane des merveilles

Boissons fraîches

Jus de Rêves Bio (25cl).....4,00€

Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Multifruit

Perrier (33cl).....4,00€

Coca-Cola rouge ou zéro (33cl).....4,00€

Soda & Soft (25cl).....4,00€

Oasis tropicale, Schweppes agrumes, Orangina, Ice Tea

Sirop.....2,00€

citron, pêche, grenadine, pamplemousse, menthe

Diabolo.....3,00€

citron, pêche, grenadine, pamplemousse, menthe

Eau Minérale Evian 50cl : 4,00€ / 1L : 6,00€

San Pellegrino 50cl : 4,00€ / 1L : 6,00€

Apéritif & Digestif

Kir mûre/pêche/cassis.....5,00€

Ricard, Ouzo.....6,00€

Long drink : vodka, whisky, Gin, Rhum.....9,00€

servi avec eau gazeuse ou soda

Aperol Spritz.....9,00€

 **Spritz du Temple** (vin cuit au pruneau).....**9,00€**

Armagnac, Cognac, Poire William, Prune....7,00€

LA CAVE

Pichet 50cl & Verre 12,5cl

Pichet : 15,00€ - Verre 5€

Rouge : Domaine Lou Gaillot Bio ou Tchin de

Macô Bordeaux (*selon disponibilité*)

Rosé : Domaine Lou Gaillot Bio ou Tchin de

Macô Bordeaux (*selon disponibilité*)

Blanc : Côte de Duras Berticot

Vins rouges - 75cl

Vignerons de Buzet - Le Baron d'Ardeuil.....24,00€

Brulhois AOC - Le vin Noir.....25,00€

Château Haut Macô - Cuvée Jean Bernard.....26,00€

Domaine Lou Gaillot Bellevue.....21,00€

Domaine Lou Gaillot Bio - Réserve.....27,00€

Domaine Lou Gaillot Bio - Excellence.....35,00€

Château de Pierreux - Brouilly.....31,00€

Vins blancs - 75CL

D. Lou Gaillot - Fleur Blanche (sec).....22,00€

D. Lou Gaillot - Élégance (demi-sec).....24,00€

Brulhois AOC - ODÉ (doux).....18,00€

Vins pétillants - 75cl

Champagne Tollet 1er cru.....69,00€

Prosecco Martini Spumate.....28,00€

La coupe de Prosecco.....7,00€

Vins rosés - 75cl

Domaine Lou Gaillot - Tendre.....19,00€

Brulhois AOC - Itineraire B.....17,00€

Grain d'amour, vin de France.....19,00€

Château Haut Macô - Clairet de Bordeaux.....18,00€

Haedus, côtes de Provence.....27,00€