



CAFÉ MARLIACEA

ENTRÉES

TERRINE DU JARDINIER

7€

Terrine de pays , Salade, pickles & toast de campagne

DÉLICES DE TRUITE

8€

Bruschetta truite fumée sur Mousse au citron & tagliatelle de courgette.

DOUCEUR DE BETTERAVE

7€

Mousse de betterave en verrine, chantilly de fromage frais de chèvre, vinaigre de framboise, ciboulette & tuiles parmesan

COCOTTE GOURMANDE

10€

Œuf cocotte aux pépites de foie gras & ses mouillettes

MENU TÊTARDS

12€

(MOINS DE 12 ANS)

PLAT + 2 BOULES DE GLACE+ SIROP

CROUSTI'NÉNUPHARS

Aiguillettes de poulet panées, frites maison

MINI BURGER GODEFROY

Steak haché, avec du fromage Fleuron du Temple-sur brebis,- Pickles d'oignon, Laitue, Sauce Emma servi avec frites maison

MINI ASSIETTE VÉGÉTALE

Assiette composée de légumes de saison, tofu grillé, riz complet, noix de cajou , et sauce Teriaki faite maison (gingembre mirin et saké)



PLATS

SALADE DU TEMPLE

16€

Salade verte, copeaux templais Fleuron, 3 toast magrets de canard séché, pétales de tomates séché et de nénuphars, tomate cerise jaune, artichaud mariné, 1 œuf mollet

ASSIETTE VÉGÉTALE GOURMANDE

16€

Assiette composée de légumes de saison, tofu grillé, riz complet, noix de cajou, et sauce Teriaki faite maison (gingembre mirin et saké)

CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD

19€

Enrobé de sucre de canne et poêle à feu vif pour caramélisé, tranché et assemblé avec tapenade délayé dans l'huile d'olive, câpre, roquette, copeaux de parmesan, fleurs de sel et citron & Frites maison et salade.

POULET JEAN DE LA MARSALLE

17€

Blanc de Poulet fermier en croûte de parmesan avec sauce crémeuse au beurre et à l'ail & Frites maison et salade.

BURGER GODEFROY LEBOEUF

17€

Steak haché, fromage Fleuron du Temple-sur-Lot (Brebis), oignon caramélisé, laitue, Sauce Emma* & Frites maison et salade.

LE SEIGNOURETI

26€

Entrecôte grillée (350g origine sud ouest) échalotte mariné, & fleur de sel, servie avec frites maison, salade & piquillos.

*Sauce Emma : Mayonnaise maison avec crème fouetté aux herbes et piment d'Espelette, estragon et ciboulette fraîche, cornichon ciselé et échalotte

*Supplément - Portion de frites (5€)

DESSERTS

FROMAGES

6€

Assiette de fromage de la fromagerie de Broc au Temple-sur-Lot

GÂTEAU WASHBURN

6€

Notre gâteau aux carottes, recette de Nouvelle Angleterre

CRUMBLE POMME FERMIER

7€

Crumble au pomme avec sa crème fraîche fermière

CHEESECAKE FRAISE

8€

Cheese cake, palet breton, coulis fraise maison

FONDANT CHOCO CHANTILLY

7€

Fondant chocolat et sa chantilly maison

LES TONTONS PAPA

Glace artisanale Les Tontons Papa® - parfums au choix: 1 boule 3€, 2 boules 5€, 3 boules, 7€ + Chantilly





BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Allongé : 2€

Cappuccino : 4€

Chocolat chaud : 4€ / Chocolat Viennois : 5€

Thé au Lotus : 3€50

Thé Damann - Thé Noir Earl Grey, Thé Noir Breakfast, Thé vert Gunpowder Thé vert Menthe, Thé Noir fruits rouge : 3€

Tisane Damann - Verveine, Tisane du Berger: 3€

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de Rêves Bio:

Orange/Pomme/Ananas/Tomate/Multifruit - 25cl : 4€

Coca, Coca zéro, Perrier - 33cl : 4€

Orangina, Oasis tropicale, Ice tea, Schweppes agrume - 25cl : 3€50

Sirop 2€ / Diabolo 3€ (citron, pêche, grenadine, pamplemousse rose, menthe)

Eau Minérale Abatilles - 0,5L : 4€ / 1L : 6€

Eau Minérale Pétillante San Pellegrino - 0,5L : 4€ / 1L : 6€

Kir mûre/pêche/cassis... 5€

BIÈRES

Pression Bud Weiser - 25cl : 4€

Pression Goose IPA - 25cl : 5€

Bières artisanale de la Brasserie Natural Mystick - 33cl : 6€

Blonde de Garonne - Blonde au Chanvre

Blanche à l'Hibiscus - IPA Ambré
Brune

Corona Sunset - 33cl : 5€

Corona Cero (bière sans alcool) - 33cl : 5€

NOS VINS

NOS VINS ROUGES

Domaine Lou Gaillot ou Château Haut Macô
selon arrivage, le verre : 4€, pichet 50cl : 12€

Château de Pierreux - Brouilly : 21€

Brulhois AOC - Le vin Noir 2020 : 25€

Vignerons de Buzet - Le Baron d'Ardeuil : 25€

Château Haut Macô - Cuvée Jean Bernard 2019 : 27€

Domaine Lou Gaillot - Bio Excellence 2022 : 30€

NOS VINS BLANCS

Domaine Lou Gaillot ou Château Haut Macô selon arrivage

le verre : 4€, pichet 50cl : 12€

Vignerons de Buzet - Nuage : 18€

Domaine Lou Gaillot - Elégance 2023 : 22€

NOS VINS ROSÉS

Domaine Lou Gaillot ou Château Haut Macô
selon arrivage le verre : 4€, pichet 50cl : 12€

Brulhois AOC - Grain d'amour : 19€

Domaine Lou Gaillot - Tendre 2024 : 21€

L'ORIGINAL

Château Haut Maco - Clairet de Bordeaux : 21€

la fusion du rouge et du blanc se distingue par ses saveurs florales, fruitées mais aussi par ses tanins apportant structure et fraîcheur.





SALON DE THÉ

15h-17h30

GAUFFRES MAISON

Sucre glace, 4€ Coulis fraise maison ou Nutella, 5€

GÂTEAU WASHBURN

Notre gâteau aux carottes, recette de Nouvelle Angleterre

6€

CRUMBLE POMME FERMIER

Crumble au pomme avec sa crème fraiche fermière

7€

CHEESECAKE FRAISE

Cheese cake, palet breton, coulis fraise maison

8€

FONDANT CHOCO CHANTILLY

Fondant chocolat et sa chantilly maison

7€

LES TONTONS PAPA

Glace artisanale Les Tontons Papa ® - parfums au choix: 1 boule 3€, 2 boules 5€, 3 boules, 7€
+ Chantilly

BOISSONS

Smoothies - 30cl : 5€

Café Glacé - 30cl : 5€

Milkshake - 30cl : 6€

Thé au Lotus glacé - 30cl : 3€50

Jus de Rêves Bio:

Orange/Pomme/Ananas/Tomate/Multifruit - 25cl : 4€

Coca, Coca zéro, Perrier - 33cl : 4€

Orangina, Oasis tropicale, Ice Tea, Schweppes agrume -
25cl : 3€50

Sirop 2€ / Diabolo 3€ (citron, pêche, grenadine,
pamplemousse rose, menthe)

Eau Minérale Abatilles - 0,5L : 4€ / 1L : 6€

Eau Minérale Pétillante San Pellegrino - 0,5L : 4€ / 1L : 6€

Espresso / Allongé : 2€

Cappuccino : 4€

Chocolat chaud : 4€ / Chocolat Viennois : 5€

Thé au Lotus : 3€50





COCKTAILS ET SPIRITUEUX

SPIRITUEUX

Un verre - 4cl

Whisky - Nikka from the Barrel : 9€

Whisky Tourbé - Lagavulin 8 ans : 10€

Bourbon - Johnny Drum : 8€

Rhum - Karukera Rhum vieux agricole : 8€

Rhum - Hampden 1753 : 9€

Pastis - Pastaga Version Française : 6€

Ouzo (Plomari) : 5€

Calvados - Drouin Sélection AOC : 7€

Cognac - Bache Gabrielsen American Oak : 7€

Poire - Nusbaumer poire williams Selection : 8€

Liqueur Prune Japonaise - HAKUTSURU Umeshu Genshu : 5€

COCKTAILS

Un verre - 25cl

Gin Tonique

Gin Citadelle, Schweppes, citron & Glace pilé : 10€

High Ball Nikka,

Whisky Nikka, San Pellegrino & Glace pilé : 10€

High Ball Prune

HAKUTSURU Umeshu Genshu, San Pellegrino & Glace pilé : 8€

Mojito

Rhum Veritas, citron vert, menthe, sucre de canne,
perrier & Glace pilée : 10€

Bloody mary

Vodka Nikka Coffey, jus de tomate, tabasco : 10€

Caïpirinha

Cachaça Germana Classica, citron vert, sucre de canne, glace pilé : 9€