



LE FORT

Restaurant - Traiteur
by La Pyramide des saveurs



*Maître
restaurateur*



Menu du soir

Saveurs de nos régions

Menu Cuisineries



Farandole de saveurs

Toast de foie gras artisanal
croustillant de chèvre
et jambon de cochon



Ballotine de volaille BBC
au cabécou et figue avec son
jus aux figues et oignons confits



Café gourmand

25,00 €

Menu découverte enfant

steak haché aubrac frites maison
ou petit plat du jour



yaourt fermier label BBC Ferme des Tilleuls

6,50 €

Saveurs de nos régions

Suggestions du soir



LA PLANCHE À PARTAGER 15,50€

Charcuteries artisanales dont celles de Bleu Blanc Coeur, antipasti, charcuterie porc noir et jambon de cochon de la ferme de Cambes, beurre fermier Bleu Blanc Coeur et les fromages artisanaux, pain tranche à la farine bio de Montricoux

Le plat du soir en suggestion du chef : 10€

Coté sucré

Crème caramel maison chantilly	3,00€
Café gourmand	6,50€
Thé ou infusion	2,50€
Café	1,50€



Boissons

Boisson sans alcool (canette) ou verre de jus de fruit artisanal	3,00€
Bière pression heineken 25cl	3,00€
San Pelligrino	50cl : 4€ 1L : 5,50€
Apéritif	3,80€
Vin bouteille 75cl producteur récoltant local : chateau FAYET fronton	15€
Rouge ou rosé	
Vin bouteille 75cl producteur récoltant local BIO: DOMAINE DE LA TUCAYNE	35€
Rouge	

Consultez l'ardoise

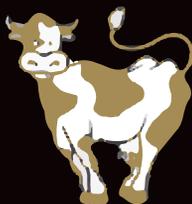
Prix net TTC service compris, consultez nous pour les allergènes

Saveurs de nos régions

Nos fournisseurs producteurs



La Ferme des Aldudes



Ferme des Tilleuls
Montauban



LA POULE
AUX ŒUFS
D'OC



Beauvallet PlaineMaison



BOULANGERIE PÂTISSERIE LA CAMPAGNARDE
ÉPICERIE FINE AU PETIT MARCHÉ DU QUERCY
FROMAGERIE LE PIC A PENNE
DOMAINE DES TUILERIES
CHÂTEAU LE FREGNE

