



LA MONNAIE
CAFÉ • BRASSERIE

Des plats faits maison,
avec des produits
locaux & de saison !

• ENTRÉES •

Terrine de foie gras de canard, pain de campagne grillé.....	12€
Soupe au fromage gratinée au Cantal	10€
Charcuteries de la Maison Mas à Figeac	11€
Terrine de campagne.....	9€
Os à moëlle à la fleur de sel, truffe rapée	10€
Les 12 escargots de Bourgogne, beurre persillé	12€
Oeuf cocotte à la crème, truffe rapée	10€

• PLATS •

Magret d'oie du Périgord entier, truffade au Cantal	23€
Entrecôte de bœuf d'Aubrac (300g), grosses frites au couteau, sauce béarnaise	24€
Filet de truite de Mr Briolat, purée de pois cassés	15€
Burger artisanal de La Monnaie	15€
Tartare de bœuf d'Aubrac préparé, grosses frites, salade.....	16€
Tagliatelles à la crème, petits lardons, parmesan	13€
L'Assiette de La Monnaie	23€
<i>Confit de canard, foie gras, cabécou fermier, pommes sautées, salade</i>	
L'Assiette végétarienne	15€
L'Assiette de grosses frites au couteau ou salade verte.....	5€

• FROMAGES •

Assiette de fromages Cabécou, Cantal, St Nectaire fermier.....	9€
La tranche de fromage au choix	5€

• DESSERTS •

Baba à l'Armagnac, crème fouettée à la vanille	6€
Tarte fondante au chocolat	6€
Riz au lait crémeux, caramel au beurre salé.....	6€
Pastis du Lot, crème anglaise	6€
Tiramisu du Quercy aux noix grillées	6€
Nougat glacé au miel.....	6€
Mousse au chocolat	6€
Crème brûlée	6€
Café ou Thé gourmand.....	8€

• MENU ENFANT •

Steak haché de bœuf d'Aubrac ou filet de poulet fermier, grosses frites	
Boule de glace Barbapapa	
Petit sirop à l'eau	10€

• GRANDES SALADES •

LA CÉSAR <i>Poulet fermier, parmesan, croûtons et sauce César</i>	15€
LA CABÉCOU <i>Cabécou sur toast au miel, lardons et raisins secs</i>	15€
LA LOTOISE <i>Foie gras, cou farci, magret fumé et noix grillées</i>	16€
L'AUVERGNATE <i>Cantal, jambon de pays, noix grillées et croûtons</i>	15€

• APÉRITIFS •

RÉGIONAUX & ARTISANAUX

RATAFIA • VIN DE NOIX 6 cl	4€
SALERS ou SUZE 6cl liqueur de gentiane d'Auvergne	4€
PASTIS de SOUILLAC 2cl Louis Roque	4€

CLASSIQUES

Kir cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne 10 cl.....	3€
Kir pétillant cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne 10 cl	4€
Muscato de Rivesaltes 6 cl.....	3€
Martini rouge ou blanc • Porto rouge ou blanc 6 cl	3€
Les anisés Ricard, Casanis, Pastis 51 2 cl.....	2€
Blanquette de Limoux brut Domaine du Moulin 10 cl	4€
Champagne Drappier brut 10 cl	10€

• BIÈRE •

À LA PRESSION

HEINEKEN	25 cl	3€	50 cl ..	6€
AFFLIGEM	25 cl	4€	50 cl ..	8€
GALLIA BLANCHE	25 cl	4€	50 cl ..	8€
FISCHER AMBRÉE	25 cl	4€	50 cl ..	8€
MOUSSE DU ROUERGUE IPA	33 cl	5€	50 cl ..	9€

BIÈRES BOUTEILLES 33 CL

MOUSSE DU ROUERGUE artisanale et locale IPA, blanche, brune, verveine.....	5€
DESPERADOS	5€
HEINEKEN SANS ALCOOL	5€

Prix en euros nets, taxes et services compris. La Monnaie garantit l'origine française des viandes. Informations relatives aux allergènes disponibles.



LA MONNAIE
CAFÉ • BRASSERIE

• VINS ROUGES 75 cl •

CÔTES DU LOT <i>Vignoble La Vinadie Figeac 'Lou Cayrou'</i>	20€
CÔTES DU LOT <i>Eugénie La Jolie</i>	20€
CAHORS <i>Château Eugénie</i>	22€
CAHORS <i>Mas des Étoiles 2020</i>	34€
MARCILLAC <i>Domaine Matha</i>	25€
GAILLAC <i>Domaine d'Escausses 'Cuvée des Drilles'</i>	26€
PIC SAINT LOUP <i>Mas de Jon</i>	34€
TERRASSES DU LARZAC <i>Mas des Quernes</i>	39€
SAINT ESTÈPHE <i>Château Picard cru Bourgeois 2020</i>	42€

• VINS BLANCS 75 cl •

VIN DE FRANCE <i>'Château Pesquié 'Chardonnay'</i>	22€
CÔTES DU LOT <i>Eugénie La Jolie</i>	20€
GAILLAC <i>Domaine d'Escausses 'L'Ombre fraîche'</i>	24€
PACHERENC DU VIC-BILH <i>Sec Château du Pouey</i>	28€
PAYS D'OC <i>Mas de Jon</i>	28€
CÔTES DE GASCOGNE <i>Moelleux Domaine Laballe</i>	25€

• VINS ROSÉS 75 cl •

CÔTES DU ROUSSILLON <i>Domaine Lafage</i>	26€
CÔTES DU LOT <i>Eugénie La Jolie</i>	20€

• BULLES 75 cl •

BLANQUETTE DE LIMOUX <i>Domaine Laurens Brut</i>	26€
CHAMPAGNE DRAPPIER <i>Brut</i>	65€

• EAUX MINÉRALES •

VITTEL ou SAN PELLEGRINO 50 cl.....	4€	1 l.....	6.00€
VITTEL 25 cl • VICHY 33 cl.....			3.50€
PERRIER 33 cl.....			3.50€

• BOISSONS CHAUDES •

Café	1.50€
Décaféine • Café noisette.....	1.60€
Grand café	3€
Petit chocolat • Petit crème.....	2€
Grand chocolat • Grand crème.....	3€
Capuccino • Chocolat viennois.....	3.20€
Thés DAMMAN <i>Noir de Ceylan • Earl Grey • Vert • Vert à la menthe Jasmin • Fruits rouges • Vanille • Rooibos</i>	3€
Infusions DAMMAN <i>Verveine • Tilleul • Verveine-menthe • Tilleul-menthe</i>	3€

• VERRES ET PICHETS •

	Verre 12cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl
BLANC			
VIN DE FRANCE <i>Chardonnay</i>	4€	6€	12€
VIN DU MOIS BLANC	4€	6€	12€
ROUGE			
CÔTES DU LOT <i>Eugénie La Jolie</i>	4€	6€	12€
CAHORS <i>Château Eugénie</i>	4€	6€	12€
VIN DU MOIS ROUGE	4€	7€	14€
ROSÉ			
CÔTES DU ROUSSILLON <i>Domaine Lafage</i>	4€	7€	14€
CÔTES DU LOT ROSÉ <i>Eugénie La Jolie</i>	4€	6€	12€
MOELLEUX			
CÔTES DE GASCOGNE <i>Domaine Laballe</i>	4€	7€	14€

• ALCOOLS ET DIGESTIFS 4 cl •

LA MENTHEUSE <i>Crème de menthe artisanale</i>	7€
LA PULPEUSE <i>Crème de citron artisanale</i>	7€
VIEILLE PRUNE de SOUILLAC <i>Distillerie Roque</i>	7€
BAS ARMAGNAC <i>Domaine Laballe 'Résistance'</i>	10€
EAU DE VIE DE POIRE <i>Distillerie Roque</i>	7€
EAU DE VIE DE FRAMBOISE <i>Distillerie Roque</i>	9€
WHISKY BALLANTINES • JB.....	5€
ABERLOUR <i>10 ans</i> • CHIVAS <i>12 ans</i>	9€
GIN fruité artisanal • GIN BEEFEATER.....	10€
CAPTAIN MORGAN.....	5€
RHUM DON PAPA • RHUM SECHA DE LA SILVA.....	7€
RHUM AMBRÉ TROIS RIVIÈRES	7€
ARMAGNAC <i>Clé des Ducs</i>	5€
COGNAC • CALVADOS • EAU DE VIE DE POIRE	5€
GET 27 • GET 31	5€

• SODAS •

COCA COLA • COCA COLA 0% 33 cl.....	3,50€
ORANGINA • SCHEWEPPEs • FUZETEA 25 cl.....	3,50€
Jus de fruits PAGO 20 cl.....	3.50€
Orange pressée 20 cl.....	4€
Café frappé 20 cl.....	5€
Sirop à l'eau 25 cl	2€
Limonade • Diabolo 25cl.....	2.50€
Supplément sirop ou tranche de citron.....	0.10€

Prix en euros net, taxes et services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.