

354 LE CANTOU 354

HÔTEL DE CARACTÈRE

BRASSERIE SALON LE 1799

Bienvenue à L'Hôtel le Cantou 354 et sa Brasserie Salon le 1799.

Nous sommes heureux de vous servir face au panorama de la vallée de la Dordogne. Ayant à cœur de satisfaire vos papilles et de vous faire passer un agréable moment en notre compagnie, nous œuvrons 7/7 toute l'année.

Cette saison 2023 est particulière pour tous, notamment pour notre profession en manque de personnel. Aussi, nous tenons à mettre en avant notre équipe Louisa, Valérie, Dorianne, Marie-Sandra, Romain, Louis, Vincent, Luke & Alexis. Elle est composée de professionnels et d'apprentis qui mettent tout en œuvre pour faire passer un agréable moment.

Aussi, ni machine, ni robot, nous vous remercions par avance de votre indulgence, compréhension et bienveillance pour ceux qui font des choses avec leurs 10 doigts pour le plaisir de vous faire plaisir. Si vous passez un bon moment merci pour votre contribution sur Google Avis 😊.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE LE 354



A nos habitués et à nos clients de passage, nous sommes au regret de ne pouvoir vous offrir la prestation du Restaurant gastronomique le 354 pour le moment au regard du contexte actuel.

Cette parenthèse forcée n'est que passagère et vous informons que la

REOUVERTURE DE LA TABLE EST PREVUE LE 16 JUIN 2023 😊





SERVICE 19H00 – 21H00

FERME LE MIDI

Nos entrées pour le plaisir

Assiette de charcuterie du terroir	7 €
Velouté printanier assaisonnement du Quercy	6 €

Nos plats de résistance

Omelette jambon & emmental, salade verte	14 €
Faux-filet VBF – 180g , sauce échalote, frite, légumes	21 €
Filet de sandre, riz pilaf, sauce à l'oseille	17 €
Carpaccio de bœuf Charolais VBF, raifort, parmesan, pignons de pin, salade verte	15 €
Parmentier de canard aux noisettes, salade verte	17 €
Aiguillette de canard Français fumée au bois de hêtre, purée infusée et réduction porto aux agrumes	18 €

MENU 1799

Menu Complet 26 €

Formule « entrée + plat » ou « plat + dessert » 22 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DU TERROIR

&

AIGUILLETTE DE CANARD FRANÇAIS FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE, PUREE INFUSÉE ET RÉDUCTION PORTO AUX AGRUMES

&

SOUFFLE GLACE AUX NOIX DU PERIGORD

A partager... ou pas

Planche à partager mixte produit du terroir 400g	19 €
 Bol de frites Maison	6 €
 Bol de salade verte assaisonnée	5 €
 Assiette de 3 Fromages	5 €

Prix net, Service compris

*Tout individu ne respectant pas cette condition de vente devra quitter l'emplacement commercial ; Tout plat partagé est autorisé pour les enfants de moins de 12 ans cela entrainera la facturation d'un forfait couvert d'un montant de 4 € TTC par enfant supplémentaire.

** Nous autorisons les consommations de produit personnel alimentaire solide et/ou liquide dans l'enceinte de l'établissement pour les enfants de moins de 2 ans.



Nos desserts gourmands

Le traditionnel soufflé glacé aux noix	7 €
Le mythique Banoffee	7 €
La mousse aux chocolat noir	6 €

FAUTE DE BON SENS NOUS RAPPELONS QUE :

1 PLAT DE RESISTANCE MINIMUM PAR PERSONNE EST OBLIGATOIRE A COMPTER DE 12 ANS*
LES CONSOMMATIONS DE PRODUIT PERSONNEL ALIMENTAIRE SOLIDE ET/OU LIQUIDE SONT FORMELLEMENT
INTERDITES DANS L'ENCEINTE DE L'ETABLISSEMENT**

Prix net, Service compris

*Tout individu ne respectant pas cette condition de vente devra quitter l'emplacement commercial ; Tout plat partagé est autorisé pour les enfants de moins de 12 ans cela entrainera la facturation d'un forfait couvert d'un montant de 4 € TTC par enfant supplémentaire.

** Nous autorisons les consommations de produit personnel alimentaire solide et/ou liquide dans l'enceinte de l'établissement pour les enfants de moins de 2 ans.



Nos Boissons

SERVICE TOUS LES JOURS DE 07H00 A 22H30

BOISSONS CHAUDES		SOFT	
Espresso	2.00 €	Jus de Rêve Biologique -- 25cl	3.90 €
Noisette	2.50 €	Orange, Abricot, Tomate, Ananas, ACE, Pomme, Pamplemousse	
Café Allongé	2.60 €	Citron Pressé	4.00 €
Double Espresso	3.80 €	Coca Cola	3.70 €
Crème	3.00 €	Coca Cola Zero	3.70 €
Grand Crème	4.50 €	Orangina	3.70 €
Café au Lait	3.50 €	Ice Tea Maison	3.50 €
Cappuccino	4.50 €	Schweppes Tonic, Agrume ou Cassis	3.70 €
Chocolat Chaud	4.50 €	Limonade Artisanale Lotoise	3.00 €
Thé ou Infusion Dammann	4.00 €	Galvanina citron ou grenade 35,5cl	5.50 €
Café Frappé, sirop d'orgeat	4.50 €	Diabolo	3.50 €
Café Frappé lait, sirop d'orgeat	5.00 €	Sirop à l'eau	2.50 €
BIERES PRESSION		APERITIFS	
Ratz Artisanale Pression 25cl	3.30 €	Ratafia	4.50 €
Ratz Artisanale Pression 50cl	6.40 €	Vin de Noix	4.50 €
Monaco, Tango, ½ pêche 25cl	3.80 €	Kir au vin blanc	4.00 €
Monaco, Tango, ½ pêche 50cl	7.00 €	Martini blanc ou rouge	3.50 €
Panaché 25cl	3.20 €	Salers	4.00 €
Panaché 50cl	6.00 €	Sales Cassis	5.00 €
BIERES BOUTEILLE		Campari	4.50 €
Ratz Artisanale Blanche 33cl	6.00 €	Cocktail Lady Scarlett	9.50 €
Ratz Artisanale Ambré 33cl	6.00 €	Coupe de Champagne Brut	11.00 €
Westmalle Double Brune	6.50 €	Cocktail Mimosa	11.00 €
Westmalle Tripel Blonde	7.50 €	Anisé	3.00 €
Cidre galipette Bio	5.00 €	Tomate / Perroquet / Moresque	3.30 €
VIN AU VERRE ROUGE, BLANC OU ROSE 12CL		Irih Single Malt Whisky Sexton	8.00 €
Côteaux de Glanes	4.00 €	Whisky Japonais Togoshi	9.00 €
Vin du mois	5.00 €	Whisky Glenfidich 18 ans	14.00 €
Vin du mois Premium -hors rosé-	8.00 €	Gin Bombay Sapphire Tonic	11.00 €
DIGESTIF		EAUX	
Cognac AbK6	9.00 €	Perrier – 33cl	3.50 €
Bas Armagnac Veuve Goudoulin	14.00 €	Perrier Sirop – 33cl	4.00 €
Vieille Prune Louis Roque	9.00 €	San Pellegrino / Evian– 50cl	5.00 €
Fruits à l'Eau de vie	6.00 €	Chateldon– 75cl	8.50 €
Distillerie Vrignaud	6.00 €	San Pellegrino / Evian– 100cl	7.00 €
Caramel beurre salé ou Mentilla ou Poire			
Get 27	6.00 €		

Prix net, Service compris

*Tout individu ne respectant pas cette condition de vente devra quitter l'emplacement commercial ; Tout plat partagé est autorisé pour les enfants de moins de 12 ans cela entrainera la facturation d'un forfait couvert d'un montant de 4 € TTC par enfant supplémentaire.

** Nous autorisons les consommations de produit personnel alimentaire solide et/ou liquide dans l'enceinte de l'établissement pour les enfants de moins de 2 ans.