




**SALON**  
**LE**  
**1799**  
BRASSERIE & GLACIER

Bienvenue à Loubressac !

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 2026 est particulière pour tous, notamment pour notre profession en manque de personnel. Aussi, nous tenons à mettre en avant notre **équipe**. Elle est composée **de professionnels et d'apprentis** qui mettent tout en œuvre pour faire passer un agréable moment. Notre **but est de vous satisfaire** en vous faisant découvrir notre région, si nos efforts ne sont pas à la hauteur de vos attentes vous pouvez demander un responsable.

**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** 

Toute l'équipe du Salon le 1799

### A SAVOIR...



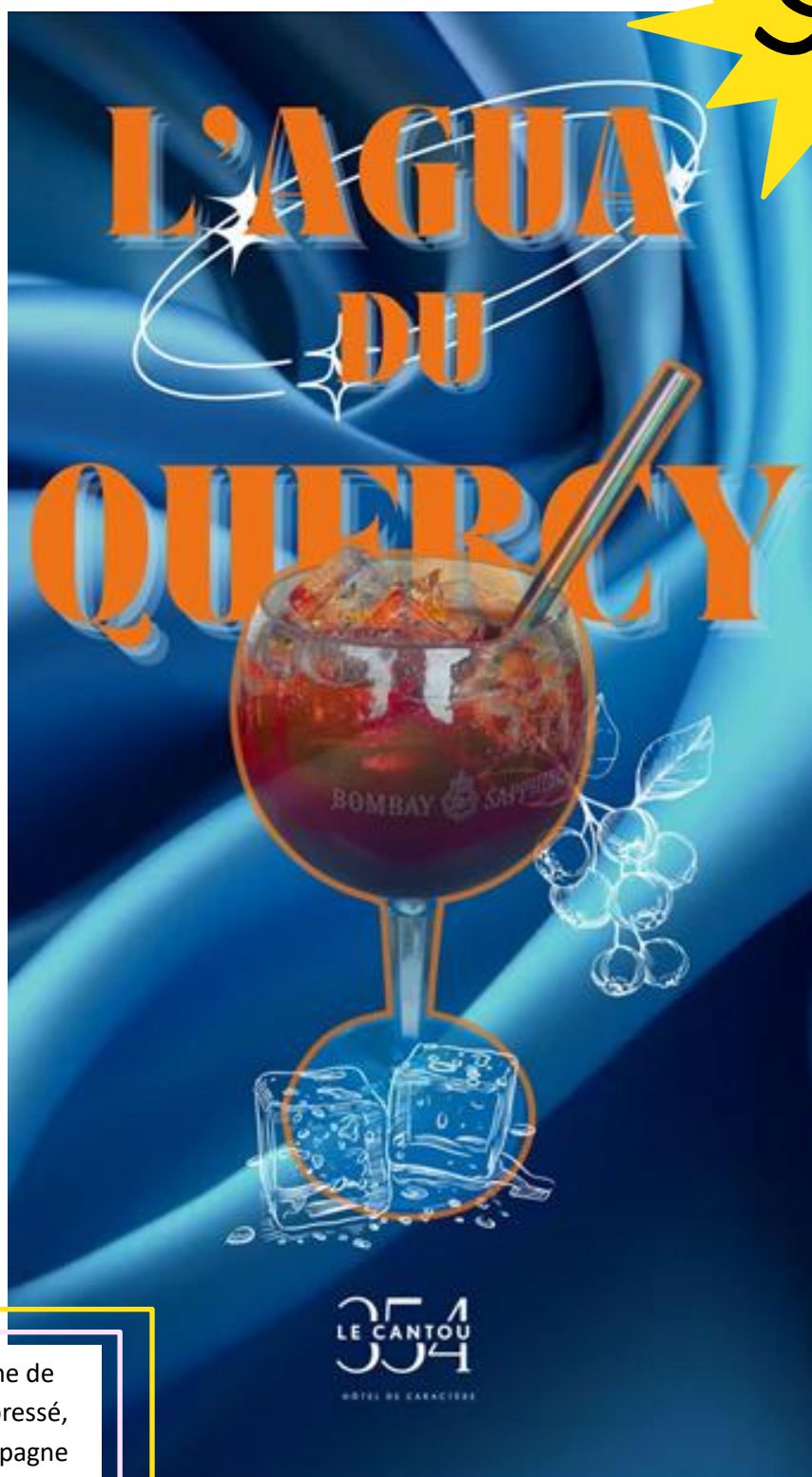
## LA TABLE 354

### RESTAURANT GASTRONOMIQUE

A nos habitués et à nos clients de passage, nous sommes heureux de vous informer que la Table 354 vous accueille tous les jours – fermeture mercredi et jeudi--

Menu disponible uniquement le soir 53 € par personne

Sur réservation : [www.hotel-lecantou354.com](http://www.hotel-lecantou354.com)



9 €

Gin, vieille prune de Souillac, citron pressé, myrtille et champagne

Prix net, Service compris

\* Nous autorisons les consommations de produit personnel alimentaire solide et/ou liquide dans l'enceinte de l'établissement pour les enfants de moins de 24 mois. Assiette vide : assiette supplémentaire pour 1 plat partagé pour 2 personnes de plus de 24 mois.

\*\* Menu du jour : Entrée du jour, Plat du jour et Dessert du jour (non inclus dans la carte Snacking libre)

### Nos Gourmandises salées 14h00 à 18h00

Assiette de charcuterie	6 €
Rocamadour salade	6 €
Dégustation de foie-gras maison 30g	7 €

### Nos Gourmandises sucrées 14h00 à 18h00

Gaufre au sucre	5 €
Gaufre Gourmande (miel, pâte à la noisette, chocolat, caramel ou confiture)	7 €
Pain perdu et glace vanille	7 €
Cake au noix Maison, crème Anglaise	6.20 €

### Nos glaces artisanales de la Maison Manouvrier en direct producteur 10h00 à 18h00

Comme l'an passé, nous avons le privilège de vous offrir la possibilité de déguster des glaces et sorbets de la Maison Manouvrier – Roland Manouvrier Maître Artisan glacier basé en Dordogne à 65 kilomètres de Loubressac

#### Les crèmes glacées en bâtonnet 6.20 €

**Vanille Bourbon** de Madagascar enrobé de chocolat noir et de noisettes torréfiées.

**Café expresso** enrobé de chocolat noir

**Caramel à la Fleur de Sel** de Guérande enrobé de chocolat noir

**Noix du Périgord** enrobé de chocolat noir et éclats de caramel

**Chocolat** enrobé de chocolat noir et une feuille de menthe cristallisée.

#### Les sorbets en bâtonnets 6.20 €

**Fraise** de la Dordogne enrobé de chocolat noir et fragments de violettes cristallisées

**Framboise** enrobé de chocolat noir, rose cristallisée

**Mangue** enrobé de chocolat noir



Prix net, Service compris

\* Nous autorisons les consommations de produit personnel alimentaire solide et/ou liquide dans l'enceinte de l'établissement pour les enfants de moins de 24 mois. Assiette vide : assiette supplémentaire pour 1 plat partagé pour 2 personnes de plus de 24 mois.

\*\* Menu du jour : Entrée du jour, Plat du jour et Dessert du jour (non inclus dans la carte Snacking libre)

## Nos Boissons

Tous les Jours 10H00 A 18H00

FERMETURE HEBDOMADAIRE MERCREDI ET JEUDI

### FORMULE LOTOISE

Ratafia ou vin de noix &  
dégustation de foie-gras maison 11 €

BOISSONS CHAUDES		SOFTS	
Expresso	2.10 €	Jus de Rêve Biologique -- 25cl	4.20 €
Noisette	2.60 €	Orange, Abricot, Pêche, Tomate, Ananas, Pomme, Pamplemousse, Raisin	
Café Allongé	2.70 €	Citron Pressé	4.00 €
Double Espresso	4.00 €	Coca Cola	3.90 €
Crème	3.30 €	Coca Cola Zero	3.90 €
Grand Crème	4.80 €	Orangina	3.90 €
Cappuccino	5.00 €	Ice Tea Maison	3.50 €
Chocolat Chaud	5.00 €	Schweppes Tonic, Agrume	3.90 €
Thé ou Infusion Dammann	4.20 €	Limonade Artisanale Lotoise	3.20 €
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 A LA PRESSION		APERITIFS	
Ratz Artisanale Pression 25cl	3.70 €	Ratafia	6.00 €
Ratz Artisanale Pression 50cl	6.80 €	Vin de Noix	6.00 €
Monaco, Tango, ½ pêche 25cl	4.20 €	Kir au vin blanc	6.00 €
Monaco, Tango, ½ pêche 50cl	7.50 €	Martini blanc ou rouge	4.00 €
Panaché 25cl	3.50 €	Salers	4.00 €
Panaché 50cl	6.50 €	Sales Cassis	5.00 €
BIERES A LA BOUTEILLE		Campari	5.00 €
Ratz Artisanale Blanche 33cl	6.50 €	Cocktail Lady Scarlett	14.00 €
Ratz Artisanale Ambré 33cl	6.50 €	<b>AGUA DU QUERCY</b>	<b>9.00 €</b>
Westmalle Double Brune	7.00 €	Coupe de Champagne Brut	12.00 €
Westmalle Tripel Blonde	8.00 €	Cocktail Mimosa	12.00 €
Leffe 0°C – sans alcool	6.50 €	Anisé	3.00 €
VIN AU VERRE ROUGE, BLANC OU ROSE 12CL		Tomate / Perroquet / Moresque	3.30 €
Vin du mois	6.00 €	Irish Single Malt Whisky Sexton	8.00 €
Vin du mois Premium -hors rosé-	12.00 €	Whisky Japonais Togoshi	10.00 €
DIGESTIFS		Whisky Glenfidich 18 ans	18.00 €
Cognac AbK6	9.00 €	Gin Bombay Sapphire Tonic	11.00 €
Bas Armagnac Veuve Goudoulin	14.00 €	EAUX	
Vieille Prune Louis Roque Cuvée Impériale	16.00 €	Perrier – 33cl	3.70 €
Fruits à l'Eau de vie	7.00 €	Perrier Sirop – 33cl	4.20 €
Distillerie Vrignaud	7.00 €	San Pellegrino / Evian– 50cl	5.00 €
Caramel beurre salé ou Mentilla ou Poire		Chateldon– 75cl	8.50 €
Get 27	7.00 €	San Pellegrino / Evian– 100cl	7.00 €



Prix net, Service compris

\* Nous autorisons les consommations de produit personnel alimentaire solide et/ou liquide dans l'enceinte de l'établissement pour les enfants de moins de 24 mois. Assiette vide : assiette supplémentaire pour 1 plat partagé pour 2 personnes de plus de 24 mois.

\*\* Menu du jour : Entrée du jour, Plat du jour et Dessert du jour (non inclus dans la carte Snacking libre)