

## Les apéritifs

Le verre de Monbazillac Cuvée Amélie ( <i>liquoreux</i> )			5,50 €
Le verre de Rosette ( <i>moelleux</i> )			4,50 €
Coupe de Champagne brut			8,00 €
Kir royal			8,00 €
Coupe de Champagne rosé			10,00 €
Americano Maison			7,00 €
Kir maison au vin blanc pétillant et crème de pêche			5,50 €
Lillet Blanc ou Rouge	4,50 €		
Pineau blanc	4,50 €	Ricard	4,50 €
Suze	4,50 €	Vin de noix	4,50 €
Kir vin blanc	3,50 €	Martini Rouge ou Blanc	4,50 €



## Les alcools

Whisky, Gin, Vodka	6,00 €
Jack Daniel's	8,00 €

## Les bières

La Paluche, bière locale	5,00 €
--------------------------	--------

## Les eaux minérales

½ Vittel / ½ San Pellegrino	3,50 €
San Pellegrino / Vittel	5,50 €
¼ Vittel	2,50 €

## Les sodas et jus de fruits

Jus de Tomate, Orange, Abricot	3,00 €
Ananas, Pamplemousse	3,00 €
Orangina, Coca-Cola, Coca-Cola light	3,00 €
Schweppes, ¼ Perrier, ¼ Limonade	3,00 €



## Les boissons chaudes

Café ou Décaféiné	2,00 €	Double café	4,00 €
Infusions (divers)	3,50 €		
Thé	3,50 €	Cappuccino	4,50 €

## Les digestifs

Get 27	6,00 €	Poire Williams	6,00 €
Cognac	6,00 €	Framboise	6,00 €

Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris



## Notre Carte

**Menu à 31 €** 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

**Menu à 28 €** 1 entrée, 1 plat

**Menu à 25 €** 1 plat, 1 dessert



### ENTREES

**Friture d'ablettes et sauce tartare 11 €**

(Fried whitebait with tartar sauce)

**Tataki de thon, salade de wakamé 15 €**

(Tuna tataki & Wakamé salad)

**Œuf parfait, sauce vin rouge de Bergerac 14 €**

(Perfect egg, Bergerac red wine sauce)

**Foie gras mi-cuit, chutney de saison 16 €**

(Half-cooked Foie gras, seasonal chutney)

### PLATS

**Confit de canard, pommes de terre à la graisse de canard 17 €**

(Duck confit, duck fat potato)

**Pavé de saumon, crème de petits pois et courgettes au basilic 19 €**

(Salmon filet, cream of peas & zucchini with basil)

**Matelote de Poissons de rivière 21 €**

(panaché de poissons douces mijotés dans une sauce au vin blanc de Bergerac)

Freshwater fish matelote

(assortment of river fishes slowly cooked in a Bergerac white wine sauce)

**Filet de bar, légumes du soleil et huile vierge 19 €**

(Sea Bass Fillet, Southern vegetables and virgin sauce)

### DESSERTS

**Cabécou du Périgord, salade aux noix 8 €**

(Cabecou cheese from Perigord, nuts salad)

**Profiteroles Maison, glace vanille et sauce chocolat 9 €**

(Homemade profiteroles, vanilla ice cream and chocolate topping)

**Pannacotta au citron vert 8 €**

(Lime Pannacotta)

**Crème brûlée 8 €**

(Crème brûlée)

**Faisselle à la crème et coulis de fruits rouges 7 €**

(Cream faisselle with red fruits coulis)

**Nos Coupes de Glace 8 €**

**Arlequin** (Glace framboise et crème de framboise / Raspberry ice cream with raspberry cream)

**Coupe Colonel** (Sorbet citron vert et vodka / Lime sorbet and vodka)

**Coupe Iceberg** (Glace menthe-chocolat et Get 27/ Chocolate and mint ice cream and Get 2

**Assortiment de glaces et sorbets 6 €**

Assortment of ice creams and sorbets

(Vanille, Chocolat, Café, Menthe chocolat, Citron vert, Framboise, Fraise)

(Vanilla, Chocolate, Coffee, Mint Chocolate, Lime, Raspberry, Strawberry)

**Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris**

**Menu enfant 12 €**  
**Jusqu'à 12 ans maximum**



**ENTREES**

**Assiette de Charcuteries**  
*Delicatessen plate*

**PLATS**

**Poisson du jour, Riz ou Steak haché frite**  
*Fish of the day with rice OR steak and chips*

**DESSERTS**

**Glace OU Profiteroles maison**  
*Ice cream OR Homemade Profiterole*



**Allergènes**

*Allergens*

Les plats élaborés dans notre cuisine peuvent contenir un ou plusieurs allergènes.  
*The courses cooked in our kitchen may contains one allergen or more.*

Notre équipe de salle se tient à votre disposition pour répondre à vos questions et vous guider dans votre choix.  
*Our staff is at your disposal for answer any request and provide you the best advice in your choice*

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, épeautre, avoine, Kampf) et produits à base de céréales  
*Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, spelt, oat, Kampf) and product with cereals*

Crustacées et produits à base de crustacées  
*Shellfish and shellfish product*

Œufs et produits à base d'œufs  
*Eggs and eggs product*

Poissons et produits à base de poissons  
*Fish and fish product*

Arachide et produits à base d'arachide  
*Peanut and peanut product*

Soja et produits à base de soja  
*Soy and soy product*

Lait et produits laitiers (y compris lactose)  
*Milk and dairy (lactose included)*

Fruit à coque (noix de Brésil, amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de macadamia)  
*Nuts (Brazil nuts, almond, nuts, walnuts, cashew, macadamia nut)*

Céleris et produit à base de céleri  
*Celery and celery product*

Moutarde et produits à base de moutarde  
*Mustard and product with mustard*

Graine de sésame et produits à base de graines de sésame  
*Sesame seed and sesame seed product*

Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/g (ou 10mg/L) en 50g  
*Sulphur dioxide and sulfites > 10mg/g (ou 10mg/L) in 50g*

Mollusques et produits à base de mollusques  
*Mollusc and mollusk product*

Lupin et produits à base de lupin  
*Lupin and lupin product*

**Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris**

# La carte des vins



## Les vins rouges

	75 cl	37,5 cl	
Bergerac A.O.C - Le Petit Paris	2019	25,00 €	
Bergerac A.O.C - Cht Le Raz « Cuvée Grand Chêne »	2014	27,00 €	
Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	2018	19,00 €	
Bergerac A.O.C – Cht Poulvère	2018	22,00 €	13,00 €
Pécharmant A.O.C - Domaine des Costes	2016	35,00 €	
St Nicolas de Bourgueil A.O.C - Domaine Noiraie	2019	24,00 €	
Sancerre A.O.C - Domaine des Terres Blanches	2017	35,00 €	
Blaye Côtes de Bordeaux A.O.C - Cht des Tourtes	2016	23,00 €	
Pic St Loup A.O.C – Cht de Lancyre Aleyrac	2019	25,00 €	

## Les vins blancs

Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	19,00 €	12,00 €
Bergerac A.O.C – Château Poulvère	22,00 €	
St Veran A.O.C – Andre Besson	33,00 €	
Rosette A.O.C - Julien de Savignac (moelleux)	19,00 €	
Sancerre - A.O.C Château de Sancerre	38,00 €	
Monbazillac A.O.C- Julien de Savignac Cuvée Amélie (liquoreux)	26,00 €	

## Les vins rosés

Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	19,00 €
Bergerac A.O.C – Château Poulvère	22,00 €
Côtes de Provence A.O.C - La Vie en Rose	30,00 €

## Les vins en 50 cl

Bergerac A.O.C - Julien de Savignac 2017	16,00 €
Rouge Blaye Côtes de Bordeaux Cht des Tourtes A.O.C- 2016	18,00 €
Rouge Pécharmant A.O.C – Domaine des Costes 2016	24,00 €
Rouge St Nicolas de Bourgueil A.O.C - Domaine Noiraie 2019	17,00 €
Rosé Bergerac A.O.C – Julien de Savignac	16,00 €
Rosé Provence A.O.C – Cht Minuty	22,00 €



## Vins au verre (12 cl)

Notre sélection de vin au verre (12 cl) est à 4€.

## Champagne

Mercier Rosé	60,00 €
Mercier Brut	55,00 €



Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris