

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

1/2 Vittel / 1/2 San Pellegrino	3,50 €
San Pellegrino / Vittel	5,50 €
1/4 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, 1/4 Perrier, 1/4 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 12 €

(Fried whitebait with tartar sauce)

Salade Périgourdine 16 €

(Salade, tomates, haricots verts, foie gras, gésiers de canard, noix)

Salad from Perigord

(Salad, tomatoes, green beans, foie gras, duck gizzard, nuts)

Millefeuille de truite, sauce langoustine 15 €

(Trout millefeuille, langoustine 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 16 €

(Duck confit, duck fat potato)

Pavé de saumon sauce Yuzu, mousseline de chou-fleur 19 €

(Salmon filet Yuzu sauce, cauliflower mousseline)

Matelote de Poissons de rivière 21 €

(panaché de poissons d'eau douce mijotés dans une sauce au vin blanc de Bergerac)

Freshwater fish matelote

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

Dos de cabillaud sauce marinère au curcuma, poireau et fenouil 19 €

(Cod fillet with marinere sauce, leek and fennel)

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)

Crumble aux pommes, glace caramel 8 €

(Apple crumble, caramel ice cream)

Crème brûlée 8 €

(Crème brûlée with walnut wine)

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, frites
Fish of the day, rice OR steak and French fries

DESSERTS

Glace OU Profiteroles Maison
Ice cream OR Homemade Profiteroles



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