

## Les apéritifs

Le verre de Monbazillac Cuvée Amélie ( <i>liqueureux</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 11 €**

(Fried whitebait with tartar sauce)

**Tatin de pomme et son Foie gras poêlé, sauce au miel 15 €**

(Apple tatin with PGI foie gras escalop, honey sauce)

**Truite marinée, crème de raifort et citron vert 14 €**

(Marinated trout with horseradish and lime cream)

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

(Half-cooked Foie gras, seasonal chutney)

### PLATS

**Pavé d'Esturgeon de « Neuvic », caviar d'aubergine, noisette, coriandre et passion 19 €**

(Sturgeon fillet from "Neuvic", eggplant Caviar, nuts, coriander and passion fruit)

**Magret de canard rôti aux fruits rouges 19 €**

(Roasted Duck breast, red fruits)

**Pièce de bœuf grillée, frites, salade 19 €**

(Grilled beef, French fries salad)

**Matelote de Poissons de rivière 21 €**

Freshwater fish matelote

**Filet de Merlu, légumes de saison, sauce choron au piment d'espelette 19 €**

(Hake fillet, seasonal vegetables and Choron sauce with Espelette pepper)

### DESSERTS

**Assiette de fromage et noix du Pays 8 €**

(Cheese plate and local walnuts)

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

(Homemade profiteroles, vanilla ice cream and chocolate topping)

**Verrine du moment 8 €**

(Seasonal verrine)

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

(Cream faisselle with red fruits coulis)

**Moelleux au Chocolat 8 €**

(Chocolat cake)

**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**

**Bouquet de crevette et mayonnaise OU Assiette de Charcuteries**  
*Shrimps with mayonnaise OR Delicatessen plate*

**PLATS**

**Fish and Chips OU Steak haché frite**  
*Fish and Chips OR steak and chips*

**DESSERTS**

**Glace OU Moelleux au chocolat**  
*Ice cream OR Chocolate cake*



**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 luppin 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	2018	25,00 €	
Bergerac A.O.C - Cht Le Raz « Cuvée Grand Chêne »	2014	27,00 €	
Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	2017	19,00 €	
Pécharmant A.O.C – Château Poulvère	2018	22,00 €	2018 13,00 €
Pécharmant A.O.C - Domaine des Costes	2016	35,00 €	
Côtes de Castillon A.O.C - Cht Peyrou Colombe	2014	25,00 €	
St Nicolas de Bourgueil A.O.C - Domaine Noiraie	2018	24,00 €	
Blaye Côtes de Bordeaux A.O.C - Cht des Tourtes	2016	23,00 €	2015 14,00 €

## Les vins blancs

Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	19,00 €
12,00 €	
Bergerac A.O.C - Château Poulvère (sec)	19,00 €
Bergerac A.O.C - Le Petits Paris	23,00 €
Bourgogne Petit Chablis A.O.C - La Chablisienne	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 €	
Côtes de Provence A.O.C - Les Jolies Filles	25,00 €	
Côtes de Provence A.O.C - La Vie en Rose	30,00 €	14,00 €

## Les vins en 50 cl

Rouge Blaye A.O.C- Côtes de Bordeaux 2016	18,00 €
Rouge Pécharmant A.O.C – Domaine des Costes 2015	24,00 €
Rouge St Nicolas de Bourgueil A.O.C - Domaine Noiraie 2018	17,00 €
Rosé Bergerac A.O.C – Julien de Savignac	16,00 €



## Vins au verre (12 cl)

Notre sélection de vin au verre (12 cl) est à 4€.  
Nous sommes à votre disposition pour vous conseiller et vous présenter le vin du moment.

## Champagne

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



Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris