



# La Carte des Boissons



## Les apéritifs

Le verre de Monbazillac Cuvée Amélie ( <i>liqueureux</i> )		8,00 €	
Le verre de Rosette ( <i>moelleux</i> )		7,00 €	
Coupe de Champagne brut Joseph Perrier		12,00 €	
Kir royal		14,00 €	
Coupe de Champagne rosé Joseph Perrier		14,00 €	
Americano Maison		9,00 €	
Kir maison au vin blanc pétillant et crème de pêche		7,50 €	
Lillet Blanc ou Rouge		4,50 €	
Whisky, Gin, Vodka		8,50 €	
Jack Daniel's		9,50 €	
Pineau blanc	4,50 €	Ricard	4,50 €
Suze	4,50 €	Vin de noix/Vin de pêche	4,50 €
Kir vin blanc	6,50 €	Martini Rouge ou Blanc	4,50 €

## Les bières

Bière locale	6,00 €
--------------	--------

## Les eaux minérales

Abatilles (plate ou pétillante) 50cl	4,00 €
Abatilles (plate ou pétillante) 1 litre	6,00 €
¼ Abatilles	2,50 €



## Les sodas et jus de fruits

Jus de Tomate, Orange, Abricot, Ananas, Pamplemousse	3,50 €
Orangina, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	3,50 €
Schweppes, ¼ Perrier, ¼ Limonade	3,50 €

## Les boissons chaudes

Café ou Décaféiné	2,50 €	Double café	5,00 €
Thé, Infusions (divers)	4,00 €	Cappuccino	6,50 €

## Les digestifs

Get 27	9,00 €	Poire Williams	10,00 €
Cognac	10,00 €	Mirabelle	10,00 €
Armagnac	10,00 €		





# Notre Carte



Menu à 39 € - 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Menu à 35 € - 1 entrée, 1 plat

Menu à 29 € - 1 plat, 1 dessert

## Nos Entrées



**Friture d'ablettes et sauce tartare** 16 €  
(Fried whitebait with tartar sauce)

**Tatin de foie gras poêlé aux pommes et vinaigre de cidre** 25€  
(Foie gras as a Tatin)

**Salade tout canard** 18 €  
(gésiers, magret fumé, saucisse, pomme verte)  
(Duck salad with gizzards, smoked duck breast, sausage, green apple)

**Foie gras de canard mi-cuit Maison, chutney de saison** 20 €  
(Homemade half-cooked duck Foie gras, seasonal chutney)

**12 Escargots de Vaunac aux noix**  
(12 snails from Vaunac with nuts)

**Duo de saumon et thon en Tataki, pickles de légumes**  
(Tuna and salmon Tataki duo, vegetables pickles)

## Nos Plats

**Matelote de Poissons de rivière, riz pilaf** 23 €  
(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), pilaf rice)

**Confit de canard, purée de pomme de terre aux herbes** 21 €  
(Duck confit, mashed potatoes with herbs)

**Retour de pêche et ses légumes de saison** 22 €  
(Fish of the day and seasonal vegetables)

**Paleron de bœuf, purée de pommes de terre aux herbes** 21 €  
(Chuck steak, mashed potatoes with herbs)

## Nos Desserts

**Salade de Cabécou aux noix** 11 €  
(Cabecou cheese and nuts salad)

**Profiteroles Maison, glace vanille et sauce chocolat** 10 €  
(Homemade profiteroles, vanilla ice cream and chocolate topping)

**Tarte au citron meringuée** 10 €  
(Lemon meringue pie)

**Crème brûlée à la vanille** 9 €  
(Vanilla crème brûlée)

**Nos Coupes de Glace** 9 €

**Arlequin** Glace framboise et crème de framboise / **Raspberry ice cream and raspberry cream**

**Coupe Colonel** Sorbet citron et vodka / **Lemon sorbet and vodka**

**Coupe Iceberg** Glace menthe/chocolat et Get 27 / **chocolate and mint ice cream and Get 27**

**Assortiment de glaces et sorbets** (Assortment of ice creams and sorbets) 8 €  
(Vanille, Café, chocolat, Citron, Framboise, Fraise, Cassis, Abricot)  
(Vanilla, Coffee, Chocolate, Lemon, Raspberry, Strawberry, Blackcurrant, Apricot)

Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris





## Menu enfant - KIDS MENU

15 €

Jusqu'à 12 ans maximum – Up to 12 years old

### ENTREE / STARTER

Assiette de jambon de pays OU Œuf mayonnaise

*Local ham or Egg and mayonnaise*

### PLATS / MAIN

Nuggets de poulet OU Poisson du jour

*chicken Nuggets OR Fish of the day*

### DESSERTS / 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 luppin product*



Prix nets en Euro toutes taxes comprises, service compris

# La Carte des Vins



## Les vins rouges

	75 cl	50 cl	37,5 cl
<b>Bergerac A.O.C - Julien de Savignac</b>	2020 19,50 €	2020 16,50 €	
<b>Côtes de Bergerac A.O.C - Château Belingard réserve</b>	2018 29,50 €		
<b>Pecharmant A.O.C - Cht Farcies du Pech</b>	2018 28,00 €		2018 18,00 €
<b>ST Nicolas de Bourgeuil A.O.C - Domaine des Noiraies</b>	2023 27,00 €	2022 19,00 €	
<b>Saint Emilion - Cht d'Armens</b>	2016 46,00 €		
<b>Saint Emilion Grand Cru A.O.C - Clos la Gaffelière</b>	2017 85,00 €		
<b>Languedoc la Clape A.O.C - Cht de la Négly la Côte</b>	2021 28,50 €		

## Les vins blancs

<b>Bergerac A.O.C - Julien de Savignac</b>	19,50 €	12,50 €
<b>Rosette A.O.C - Julien de Savignac (Moelleux)</b>	29,00 €	
<b>Vin de Pays du Perigord I.G.P - Les Frangins</b>	22,00 €	
<b>St Veran A.O.C - André Besson</b>	38,00 €	
<b>Languedoc la Clape A.O.C - Brise Marine Cht la Négly</b>	34,00 €	



## Les vins rosés

<b>Bergerac A.O.C - Julien de Savignac</b>	19,50 €	16,50 €
<b>Bergerac A.O.C - Cht Moulin Caresse</b>	24,00 €	
<b>Vin de Pays du Perigord I.G.P - La Frangine</b>	22,00 €	
<b>Côtes de Provence A.O.C - Coup de Soleil</b>	29,00 €	

## Vins au verre (12 cl) 6€



## Champagne

<b>Joseph Perrier Rosé</b>	60,00 €
<b>Joseph Perrier Brut</b>	55,00 €

Prix nets en Euro toutes taxes comprises, service compris