



La Carte des Boissons



Les apéritifs

Le verre de Monbazillac Cuvée Amélie (<i>liquoreux</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 €		

Prix nets en Euro toutes taxes comprises, service compris





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 16€
(12 snails from Vaunac with nuts)

Duo de saumon et thon en Tataki, pickles de légumes 22€
(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 pomme 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 8 €
(Assortment of ice creams and sorbets)
(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, Kampt) et produits à base de céréales

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, spelt, oat, Kampt) and product with cereals

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

Les vins blancs

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



Les vins rosés

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

Vins au verre (12 cl) 6€



Champagne

Joseph Perrier Rosé	60,00 €
Joseph Perrier Brut	55,00 €

Prix nets en Euro toutes taxes comprises, service compris