



# La Carte des Boissons



## Les apéritifs

Le verre de Monbazillac Cuvée Amélie ( <i>liqueureux</i> )			6,00 €
Le verre de Rosette ( <i>moelleux</i> )			6,00 €
Coupe de Champagne brut Joseph Perrier			12,00 €
Kir royal			14,00 €
Coupe de Champagne rosé Joseph Perrier			14,00 €
Americano Maison			8,00 €
Kir maison au vin blanc pétillant et crème de pêche			5,50 €
Lillet Blanc ou Rouge			4,50 €
Whisky, Gin, Vodka			8,00 €
Jack Daniel's			9,00 €
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 bières

La Paluche, bière locale			6,00 €
--------------------------	--	--	--------

## 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, Ananas, Pamplemousse			3,50 €
Orangina, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro			3,50 €
Schweppes, 1/4 Perrier, 1/4 Limonade			3,50 €

## Les boissons chaudes

Café ou Décaféiné	2,50 €	Double café	4,50 €
Thé, Infusions (divers)	3,50 €	Cappuccino	6,00 €

## Les digestifs

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





# 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)

**Tataki de thon sauce soja, salade de wakamé** 19 €  
(Tuna tataki, Wakamé salad)

**Salade tout canard** 18 €  
(gésiers, magret fumé, manchon, haricots vert)  
(Duck salad with gizzards, smoked duck breast, duck sleeve, green beans)

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

## Nos Plats

**Matelote de Poissons de rivière** 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)

**Confit de canard, sauce au porto** 19 €  
(Duck confit, porto sauce)

**Poisson du jour** 22 €  
(Fish of the day)

**Travers de porc au miel** 21 €  
(Pork ribs with honey)

## 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)

**Verrine du moment** 9 €  
(Verrine of the day)

**Faisselle à la crème et coulis de fruits rouges** 9 €  
(Cream faisselle with red fruits coulis)

**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**

*Local ham*



### 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 contain 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 crustacés *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 nets en Euro toutes taxes comprises, service compris**



# La Carte des Vins



## Les vins rouges

75 cl

50 cl

37,5 cl

Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	2019	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 €
Bordeaux A.O.C – Cht Bonnet réserve- Andre Lurton	2016	31,00 €			
Saint Emilion – Cht d'Armens	2016	46,00 €			
Languedoc la Clape A.O.C - Cht de la Négly la Côte	2021	28,50 €			
Pic Saint Loup A.O.C – Cht de Lancyre Aleyrac	2020	32,00 €			

## Les vins blancs



Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	19,50 €	12,50 €
I.G.P Périgord – Pierre Blanche Chardonnay	24,00 €	
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 €
Côtes de Provence A.O.C –Moment de Minuty	37,00 €	27,00 €

## Vins au verre (12 cl)



Notre sélection de vin au verre (12 cl) est à 6€.

## Champagne

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

Prix nets en Euro toutes taxes comprises, service compris