



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/Vin de pêche	4,50 €
Kir vin blanc	3,50 €	Martini Rouge ou Blanc	4,50 €

Les bières

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 21 €
(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 *Mollusk 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