



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 €
--------------	--	--------



Le Spritz des bistros

Liqueur de sureau, prosecco, Eau gazeuse, tranche de citron		8,00 €
---	--	--------

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	4,50 €
Thé, Infusions (divers)	4,00 €	Cappuccino	6,00 €

Les digestifs

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





Notre Carte

Menu à 34 € - 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Menu à 29 € - 1 entrée, 1 plat

Menu à 24 € - 1 plat, 1 dessert



Nos Entrées



Friture d'ablettes et sauce tartare (Fried whitebait with tartar sauce)	16 €
Salade « Terres Vieilles », magret séché et noix (« Terres Vieilles » salad, dried duck magret, walnuts)	16 €
Duo de saumon et thon en Tataki, algue Wakamé (Salmon and tuna duo as a Tataki, Wakame seaweed)	21 €
Foie gras de canard mi-cuit Maison, confit oignon (Homemade half-cooked duck Foie gras, onion confit)	20 €
Assiette de truite fumée, crevettes et agrumes (Smoked trout plate, shrimps and citrus)	19 €

Nos Plats

Matelote de Poissons de rivière, riz Pilaf (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)	22 €
Confit de canard, jus au porto et pommes de terre persillées (Duck confit, porto sauce, potatoes and parsley)	17 €
Tartare de bœuf périgourdin, frites (croquant à la liqueur de noix, magret séché, foie gras) (Beef from Perigord tartar, French fries - crunchy biscuit with walnut liquor, dried duck magret, foie gras)	21 €
Chipirons sautés, coriandre, citronnelle et petits légumes (Grilled chipirons, coriander, lemongrass and vegetables)	19 €
Linguine à la truite fumée et basilic (Smoked trout linguine and basil)	18 €

Nos Desserts



Assiette de fromages du terroir (Local cheese plate)	9 €
Profiteroles Maison, glace vanille et sauce chocolat (Homemade profiteroles, vanilla ice cream and chocolate topping)	10 €
Tartelette aux fraises, crème gourmande au citron vert (Strawberry pie, gourmet lime cream)	10 €
Verrine façon tarte citron meringué (Verrine the way of a lemon meringue tart)	10 €
Crème brûlée à la vanille (Vanilla crème brûlée)	9 €
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) (Vanille, Café, chocolat, Citron, Framboise, Fraise, Cassis, Noix de coco) (Vanilla, Coffee, Chocolate, Lemon, Raspberry, Strawberry, Blackcurrant, Coconut)	8 €

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 Assiette de melon

Local ham or melon plate



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
Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	2019 19,50 €	2020 16,50 €	
Bergerac A.O.C - Château Briand	2018 25,50 €	2016 20,00 €	
Côtes de Bergerac A.O.C - Château Belingard réserve	2020 31,00 €		
Pecharmant A.O.C - Cht Farcies du Pech	2019 28,00 €		2020 18,00 €
St Nicolas de Bourgueil A.O.C - Domaine de la Noiraie	2023 27,00 €	2023 20,00 €	
Bordeaux A.O.C - Cht Bonnet réserve - André Lurton	2018 31,00 €		
Saint Emilion Grand Cru A.O.C - Clos des Menuts	2018 41,00 €		2017/18 23,50 €
Languedoc la Clape A.O.C - Cht de la Négly « La Côte »	2022 28,50 €		
Pic Saint Loup A.O.C - Cht de Lancyre « Coste d'Aleyrac » 🍷	2022 32,00 €		

Les vins blancs

Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	19,50 €		12,50 €
Bergerac A.O.C - Château Briand	25,00 €	19,50 €	
I.G.P Périgord - Pierres Blanches Chardonnay 🍷	24,00 €		
Entre Deux Mers A.O.C - Château Bonnet	29,50 €		
St Veran A.O.C - André Besson	38,00 €		
Languedoc la Clape A.O.C - Cht la Négly « Brise Marine »	34,00 €		
Rosette A.O.C Moelleux - La Rosette d'Anna	21,00 €		
Monbazillac A.O.C Liqueureux - Cuvée Amélie	26,00 €		

Les vins rosés

Bergerac rosé A.O.C - Julien de Savignac	19,50 €	16,50 €
Bergerac rosé A.O.C - Château Briand	24,00 €	19,50 €
Côtes de Provence A.O.C - M 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