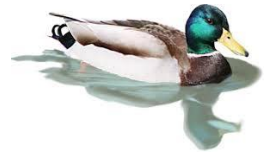




La Carte des Boissons



Les apéritifs

Le verre de Monbazillac Cuvée Amélie (liquoreux) (12cl)		8,00 €
Le verre de Rosette (moelleux) (12cl)		7,00 €
Coupe de Champagne brut Joseph Perrier (12cl)		12,00 €
Kir royal (12cl)		14,00 €
Coupe de Champagne rosé Joseph Perrier (12cl)		14,00 €
Americano Maison (12cl)		9,00 €
Kir maison au vin blanc pétillant et crème de pêche (8cl)		7,50 €
Lillet Blanc ou Rouge (6cl)		4,50 €
Whisky, Gin, Vodka (4cl)		8,50 €
Jack Daniel's (4cl)		9,50 €
Pineau blanc (8cl)	4,50 €	Ricard (2cl) 4,50 €
Suze (4cl)	4,50 €	Vin de noix/de pêche (8cl) 4,50 €
Kir vin blanc (8cl)	6,50 €	Martini Rouge ou Blanc (6cl) 4,50 €

Les bières (33cl)

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



Le Spritz des bistros (25cl)

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 €

Les sodas, jus de fruits, nectars et sirops

Jus de Tomate, Orange, Ananas, Pamplemousse, nectar d'abricot (20cl)	3,50 €
Orangina (25cl), Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Zéro (33cl)	3,50 €
Schweppes (25cl), ¼ Perrier (33cl), ¼ Limonade (25cl)	3,50 €
Sirops (grenadine, fraise, menthe, citron, pêche) (4cl)	2,00 €

Les boissons chaudes

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

Les digestifs (4cl)

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





Notre Carte

Menu à 37 € - 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Menu à 33 € - 1 entrée, 1 plat

Menu à 27 € - 1 plat, 1 dessert



Nos Entrées



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

Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest, chutney de fruits de saison 20 €
(Semi-cooked duck foie gras from the South-West with chutney of fruits of the season)

Gravlax de truite, algues wakamé et concombre 19 €
(Trout gravlax, wakame seaweed and cucumber)

Gaspacho du moment, Fromage blanc de chèvre « Terre Vieille » 17 €
(Gaspacho of the season, « Terre Vieille » goat cream cheese)

Salade fraîcheur : melon, pastèque, concombre, bafala, jambon cru du Périgord 17 €
(Fresh salad : melon, watermelon, cucumber, bafala, Périgord raw ham)

Nos Plats

Confit de canard, jus au thym et pommes de terre persillées 19 €
(Duck confit, thyme juice and crushed potatoes)

Chipirons sautés, coriandre, citronnelle et petits légumes 20 €
(Sautéed squid, coriander, lemongrass and baby vegetables)

Tartare de bœuf périgourdin et frites 22 €
(magré séché, foie gras, tomme à la truffe d'été)
(Périgord Beef tartare, French fries – dried duck magré, foie gras, summer truffle cheese)

Filet de Daurade Royale, sauce vierge, aubergine et artichaut 22 €
(Sea bream fillet, sauce, eggplant and artichoke)

Matelote de Poissons de rivière et riz 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)) and rice

Nos Desserts

Tarte au citron meringuée 10 €
(Lemon Meringue Pie)

Fraises façon Sangria et pain de Gènes 10 €
(Strawberries Sangria style and Genoa bread)

Profiteroles Maison, glace coco, sauce chocolat 10 €
(Homemade profiteroles, coconut ice cream and chocolate Sauce)

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

Assortiment de glaces ou sorbets 8 €
(Assortment of ice creams and sorbets)
(Vanille, Café, chocolat, Menthe chocolat, Passion, Citron vert, Fraise, Cassis)
(Vanilla, Coffee, Chocolate, Mint Chocolate, Passion Fruit, Lime, Strawberry, Blackcurrant)

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

Assiette de fromage du terroir 10 €
(Local cheeses plate)

Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris, hors boisson





Menu enfant - KIDS MENU

18 €

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

ENTREE / STARTER

Œuf mayonnaise OU Assiette de melon et jambon de pays

Eggs and mayonnaise or melon and local ham plate



PLATS / MAIN

Aiguillettes de poulet, frites OU Fish and chips

Chicken strips, French fries or fish and chips

DESSERTS / DESSERTS

Moelleux au chocolat OU Glace

Chocolate lava or Ice cream



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

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 lupin product*



Prix nets en Euro toutes taxes comprises, service compris, hors boisson



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 Liqueux - 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