

Les apéritifs

Le verre de Monbazillac Cuvée Amélie (liquoreux)	5,50 €		
Le verre de Rosette (moelleux)	4,50 €		
Coupe de Champagne brut	8,00 €		
Kir royal	8,00 €		
Coupe de Champagne rosé	10,00 €		
Americano Maison	7,00 €		
Kir maison au vin blanc pétillant et crème de pêche	5,50 €		
Lillet Blanc ou Rouge	4,50 €		
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 alcools

Whisky, Gin, Vodka	6,00 €
Jack Daniel's	8,00 €

Les bières

La Paluche, bière locale	5,00 €
--------------------------	--------

Les eaux minérales

½ Vittel / ½ San Pellegrino	3,50 €
San Pellegrino / Vittel	5,50 €
¼ Vittel	2,50 €

Les sodas et jus de fruits

Jus de Tomate, Orange, Abricot	3,00 €
Ananas, Pamplemousse	3,00 €
Orangina, Coca-Cola, Coca-Cola light	3,00 €
Schweppes, ¼ Perrier, ¼ Limonade	3,00 €



Les boissons chaudes

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

Les digestifs

Get 27	6,00 €	Poire Williams	6,00 €
Cognac	6,00 €	Framboise	6,00 €

Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris



Notre Carte



Menu à 33 €	1 entrée, 1 plat, 1 dessert
Menu à 29 €	1 entrée, 1 plat
Menu à 26 €	1 plat, 1 dessert

ENTREES

Friture d'ablettes et sauce tartare 13 €
(Fried whitebait with tartar sauce)

Tataki de thon au gingembre et citron vert, salade de Wakamé 17 €
(Tuna tataki with ginger and lime, Wakamé salad)

Foie gras mi-cuit au Monbazillac, poire pochée, brioche toastée 20 €
(Half-cooked Foie gras with Monbazillac, poached pear, toasted brioche)

PLATS

Confit de canard, pommes de terre persillées, jus à l'ail 19 €
(Duck confit, parsley potato, garlic juice)

Matelote de Poissons de rivière 21 €
(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)

Dos de cabillaud au beurre d'agrumes, légumes de saison 21 €
(Citrus butter cod fillet, seasonal vegetables)

DESSERTS

Cabécou du Périgord, salade aux noix 8 €
(Cabecou cheese from Perigord, nuts salad)

Profiteroles Maison, glace vanille et sauce chocolat 9 €
(Homemade profiteroles, vanilla ice cream and chocolate topping)

Crème brûlée à la vanille 8 €
(Vanilla Crème brûlée)

Pannacotta fruits rouges et citron vert 9 €
(Red fruits and lime pannacotta)

Nos Coupes de Glace 8 €

Arlequin (Glace framboise et crème de framboise / Raspberry ice cream with 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 2

Assortiment de glaces et sorbets 7 €

Assortment of ice creams and sorbets

(Vanille, Chocolat, Café, Menthe chocolat, Citron, Framboise, Fraise)

(Vanilla, Chocolate, Coffee, Mint Chocolate, Lemon, Raspberry, Strawberry)

Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris

Menu enfant – KIDS MENU 15 €
Jusqu'à 12 ans maximum – Up to 12 years old



ENTREES / STARTERS

Assiette de Charcuterie
Delicatessen plate

PLATS / MAIN

Hamburger Maison, frites Ou Fish and chips
Homemade hamburger, French fries OR Fish and chips

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 net en Euro toutes taxes comprises, service compris

La carte des vins



Les vins rouges

		75 cl	50 cl
Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	2018	19,00 €	16,00 €
Côtes de Bergerac A.O.C – Château Belingard réserve	2016	29,00 €	
Pécharmant A.O.C - Domaine des Costes	2016	35,00 €	24,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil A.O.C – Domaine Noiraie	2021	24,00 €	17,00 €
Saint Emilion A.O.C – Cht de l'Annonciation	2017	38,00 €	31,00 €
Margaux A.O.C – Cht Cordet	2016	55,00 €	
Bourgogne Pinot Noir A.O.C - Couvent des Jacobins	2020	41,00 €	
Languedoc la Clape A.O.C - Cht de la Négly la Côte	2020	28,00 €	

Les vins blancs

Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	19,00 €
Bergerac A.O.C - Château Briand	23,00 €
IGP Périgord A.O.C - Chardonnay Pierres Blanches	22,00 €
St Veran A.O.C – André Besson	36,00 €
Rosette A.O.C - Julien de Savignac (moelleux)	19,00 €
Languedoc la Clape A.O.C - Brise Marine Cht la Négly	32,00 €

Les vins rosés

Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	19,00 €
Côtes de Provence A.O.C - La Vie en Rose	28,00 €



Vins au verre (12 cl)

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

Champagne

Mercier Rosé	60,00 €
Mercier Brut	55,00 €



Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris