



Notre Carte



Menu à 35 € - 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Menu à 30 € - 1 entrée, 1 plat

Menu à 27 € - 1 plat, 1 dessert

Nos Entrées



Friture d'ablettes et sauce tartare (Fried whitebait with tartar sauce)	14 €
Tataki de thon au gingembre et citron vert, salade de Wakamé (Tuna tataki with ginger and lime, Wakamé salad)	19 €
Gravlax de saumon, fromage de chèvre aux herbes et concombre (Salmon Gravlax, goat cheese with herbs and cucumber)	17 €
Foie gras mi-cuit au vin de noix, figue et brioche toastée (Half-cooked Foie gras with walnut wine, fig and toasted brioche)	20 €

Nos Plats

Confit de canard, pomme de terre écrasée à la Trappe d'Echourgnac (Duck confit, mashed potatoes with local cheese Trappe d'Echourgnac)	20 €
Matelote de Poissons de rivière (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)	23 €
Dos de cabillaud, aïoli léger, légumes de saison, poudre de jambon sec (Cod, light garlic sauce, southern vegetables and ham powder)	24 €

Nos Desserts



Cabécou du Périgord, salade aux noix (Cabecou cheese from Perigord, salad and walnuts)	8 €
Profiteroles Maison, glace vanille et sauce chocolat (Homemade profiteroles, vanilla ice cream and chocolate topping)	9 €
Crème brûlée à la vanille (Vanilla Crème brûlée)	8 €
Tartelette aux noix, glace caramel au beurre salé (Walnut tart, salted butter caramel ice-cream)	9 €
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 (Assortment of ice creams and sorbets) (Vanille, Chocolat, Café, Menthe chocolat, Citron, Framboise, Fraise) (Vanilla, Chocolate, Coffee, Mint Chocolate, Lemon, Raspberry, Strawberry)	7 €



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

Hamburger maison, frites OU Poisson du jour, riz

Hamburger and French fries OR Fish of the day and rice

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 lupin product*

Prix nets en Euro toutes taxes comprises, service compris

