



## Notre Carte

**Formule à 29 €** 1 entrée, 1 plat, 1 dessert  
**Formule à 24 €** 1 entrée, 1 plat  
**Formule à 22 €** 1 plat, 1 dessert



### ENTREES

**Friture d'ablettes, persil et citron, sauce tartare 10€**  
*Fried whitebait with tartar sauce*

**Foie gras mi-cuit de canard, chutney mendiants 13€**  
*Duck Foie gras, dried fruits chutney*

**Salade de la Guinguette 11€**  
*(Vinaigrette agrume, avocat, salade, saumon confit, crevettes, moules, œuf dur, tomates, haricots verts)*  
*Guinguette salad (Citrus vinaigrette, avocado, salad, confit salmon, shrimps, mussels, hard-boiled egg, tomatoes, green beans)*

**Pressé de crabe, mayonnaise, haricot vert, tomates séchées 12€**  
*Crab, mayonnaise, green bean, dried tomatoes*

### PLATS

**Confit de canard, ail confit et persil plat 16 €**  
*Traditional duck confit, confit garlic and parsley*

**Magret de canard rôti, pommes de terre au four et champignons 16€**  
*Local roasted duck, potatoes and mushrooms*

**Pièce de bœuf (VBF), beurre maitre d'hôtel à l'estragon, frites, salade 18€**  
*Piece of beef, herb butter*

**Retour de pêche, épinard, fenouil, vinaigrette soja et sésame 18€**  
*Fish of the day, spinach, fennel, soy and sesame vinaigrette*

### DESSERTS

**Assiette de fromage du Périgord, salade aux noix 6€**  
*Périgord cheese plate, salad with walnut*

**Moelleux au chocolat 6€**  
*Chocolate moelleux*

**Profiteroles glace vanille 8€**  
*Profiteroles with vanilla ice cream*

**Nougat glacé 6€**  
*Frozen nougat*

**Assortiment de glaces et sorbets 6€**  
*Assortment of ice creams and sorbets*

*(Vanille, Chocolat, Café, Menthe chocolat, Citron vert, Framboise, Cassis, Fraise, Noix, Rhum raisin / Vanilla, Chocolate, Coffee, Mint Chocolate, Lime, Raspberry, Blackcurrant, Strawberry, Walnut, Rum Grape)*

# Nos spécialités



## ENTREE

### **Tatin de Foie gras de canard poêlé 16 €**

*Duck foie gras cooked as a Tatin*

## PLAT

### **Matelote 19 €**

*(Panaché de poissons d'eau douce, mijoté dans une sauce au vin blanc de Bergerac)*

*Freshwater fish cooked in a white Bergerac wine sauce*

## DESSERT

### **Coupe de fraises Gariguettes du Périgord à la menthe fraîche 7 €**

*Gariguettes strawberries of Périgord with fresh mint*

## Menu enfant 12 €

### ENTREES

#### **Salade de tomates**

*Tomato salad*

#### **Crevette Mayonnaise**

*Shrimp mayonnaise*

#### **Pâté de Campagne**

*Country pâté*

### PLATS

#### **Steak Haché Frites**

*Steak Haché French fries*

#### **Poisson riz ou pâtes**

*Fish with rice or pasta*

### DESSERTS

#### **Glace surprise**

