



# Notre Carte



**Menu à 29 €** 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

**Menu à 25 €** 1 entrée, 1 plat

**Menu à 23 €** 1 plat, 1 dessert

## ENTREES

**Friture d'ablettes, sauce tartare 10 €**

*Fried whitebait with tartar sauce*

**Foie gras mi-cuit de canard, Condiment du moment 13 €**

*Duck Foie gras, condiment of the moment*

**Salade Périgourdine 11 €**

*(Gésiers, magrets fumés, tomates, œuf dur, haricots verts)*

*Perigourdine salad (Gizzards, smoked duck breast, tomatoes, hard-boiled egg, green beans)*

**Millefeuille de saumon fumé 10 €**

*Smoked salmon millefeuille*

## PLATS

**Confit de canard, ail confit 16 €**

*Traditional duck confit, confit garlic*

**Magret de canard, sauce poivre de Sichuan 16 €**

*Duck breast, Sichuan pepper sauce*

**Pièce de bœuf (VBF), beurre maitre d'hôtel, frites, salade 18 €**

*Piece of beef, Maitre d'hotel butter, chips, salad*

**Retour de pêche, épinard, fenouil, vinaigrette soja et sésame 18 €**

*Fish of the day, spinach, fennel, soy and sesame vinaigrette*

**Moules marinières frites 18 €**

*Mussels and French fries*

## DESSERTS

**Assiette de Cabécou, salade aux noix 6 €**

*Cabecou cheese plate, salad with walnuts*

**Moelleux au chocolat 6 €**

*Chocolate moelleux*

**Profiteroles glace vanille 8 €**

*Profiteroles with vanilla ice cream*

**Crème brûlée 6 €**

*Caramelized custard cream*

**Coupe Arlequin 6 €**

**(Glace framboise et crème de framboise / Raspberry ice cream with raspberry cream)**

**Coupe Colonel 6 €**

**(Sorbet citron vert et vodka / Lime sorbet and vodka)**

**Coupe Iceberg 6 €**

**(Glace menthe-chocolat et Get 27/ Chocolate and mint ice cream and Get 27)**

**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, Walnuts, Grappes-rhum)*

**Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris**

# Nos spécialités



## ENTREE

**Tatin de Foie gras de canard poêlé 16 € (Supplément menu 4€)**  
*Duck foie gras cooked as a Tatin (Extra from Menu 4€)*

## PLAT

**Matelote 19 € (Supplément menu 3€)**  
*(Panaché de poissons d'eau douce, mijoté dans une sauce au vin blanc de Bergerac)*  
*Freshwater fish cooked in a white Bergerac wine sauce (Extra from Menu 3€)*

## DESSERT

**Coupe de fraises Gariguettes du Périgord à la menthe fraîche 7 €**  
*Gariguettes strawberries of Périgord with fresh mint*

**Coupe Jacquou 6 €**  
*Jacquou Ice cream cup, nut wine*

## Menu enfant 12 €

### ENTREES

**Salade de tomates**  
*Tomato salad*

**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**



Prix net en Euro toutes taxes comprises, service compris