



## Notre Carte

**Menu à 31 €** 1 entrée, 1 plat, 1 dessert  
**Menu à 27 €** 1 entrée, 1 plat  
**Menu à 24 €** 1 plat, 1 dessert



### ENTREES

**Friture d'ablettes, sauce tartare 10.50 €**

*Fried whitebait with tartar sauce*

**Carpaccio de tomates fraîches, aux crevettes roses cuites 12 €**

*Mayonnaise au citron vert, basilic et aneth*

*Fresh tomatoes carpaccio, cooked pink shrimps, lime, basil and dill mayonnaise*

**Gravlax d'espadon aux épices douces 12 €**

*Vinaigrette ananas, coriandre et basilic*

*Sweet spices swordfish gravlax, pineapple, coriander and basil dressing*

**Foie gras de canard IGP mi-cuit, chutney de saison 13,50 €**

*PGI half-cooked duck foie gras, seasonal chutney*

**Tatin de Pommes au Foie Gras poêlé 18 € (Supplément menu 4€)**

*Duck foie gras cooked as an Apple Tatin, deglazed with cidar vinegar (Extra from Menu 4€)*

### PLATS

**Confit de canard, condiment d'herbes fraîches 18 €**

*Pomme de terre grenaille aux lardons et champignons*

*Duck confit, fresh herbs condiment. Grenaille potatoes with bacon and mushroom*

**Bœuf « tendre de tranche » 19 €**

*Sauce poivre Sechuan, échalotes confites, frites et salade*

*« Tendre de tranche » beef, Sechuan pepper sauce, fries and salad*

**Magret de canard rôti, aux cerises et amandes grillées 18,50€**

*Pomme de terre écrasée au beurre fumé*

*Roasted duck breast with cherry and grilled almond. Smoked butter potatoes*

**Matelote de poissons d'eau douce au vin blanc de Bergerac 19,50 €**

*Freshwater fish « en matelote » cooked with Bergerac white wine*

**Pavé de Sandre à l'huile d'olive 18 €**

*Fenouil, pousse d'épinard et sauce au vin rouge*

*Olive oil pikeperch, fennel, young spinach shoots and red wine sauce*

**Tian de saumon frais et légumes d'été au basilic 16 €**

*Fresh salmon and summer vegetables tian with basil*

### DESSERTS

**Cabecou au miel et salade verte 7 €**

*Cabecou cheese and honey, green salad*

**Verrine de fraises, crème citron vert, crumble 7 €**

*Strawberries verrine, lime cream and crumble*

**Moelleux au chocolat Maison, crème anglaise infusé à la menthe 8 €**

*Homemade dark chocolate soft cake, mint infused custard sauce*

**Profiterole à la vanille, sauce chocolat chaud 7 €**

*Vanilla profiterole, hot chocolate sauce*

**Coupe Arlequin 7 €**

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

**Coupe Colonel 7 €**

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

**Coupe Iceberg 7 €**

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

**Assortiment de glaces et sorbets 7 €**

*Assortment of ice creams and sorbets*

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

*(Vanilla, Chocolate, Coffee, Mint Chocolate, Lime, Raspberry, Strawberry,)*

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



## Menu enfant 12 € Jusqu'à 12 ans maximum



### ENTREES

**Salade de tomates OU crevette mayonnaise**  
*Tomato salad OR shrimps*

### PLATS

**Pâte à la bolognaise OU Filet de Sandre sauce tomate**  
*"à la bolognaise" pasta OR Fish in tomato sauce*

### DESSERTS

**Glace OU surprise**  
*Ice cream OR surprise*



### 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**