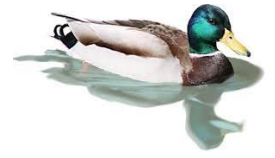




# La Carte des Boissons



## Les apéritifs

Le verre de Monbazillac Cuvée Amélie ( <i>liquoreux</i> )		8,00 €
Le verre de Rosette ( <i>moelleux</i> )		7,00 €
Coupe de Champagne brut Joseph Perrier		12,00 €
Kir royal		14,00 €
Coupe de Champagne rosé Joseph Perrier		14,00 €
Americano Maison		9,00 €
Kir maison au vin blanc pétillant et crème de pêche		7,50 €
Lillet Blanc ou Rouge		4,50 €
Whisky, Gin, Vodka		8,50 €
Jack Daniel's		9,50 €
Pineau blanc	4,50 €	Ricard 4,50 €
Suze	4,50 €	Vin de noix/Vin de pêche 4,50 €
Kir vin blanc	6,50 €	Martini Rouge ou Blanc 4,50 €

## Les bières

Bière locale		6,00 €
--------------	--	--------



## Le Spritz des bistros

Liqueur de sureau, prosecco, Eau gazeuse, tranche de citron		8,00 €
---	--	--------

## Les eaux minérales



Abatilles (Plate ou Pétillante) 50cl		4,00 €
Abatilles (Plate ou Pétillante) 1 litre		6,00 €
¼ Abatilles		2,50 €

## Les sodas et jus de fruits

Jus de Tomate, Orange, Abricot, Ananas, Pamplemousse		3,50 €
Orangina, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro		3,50 €
Schweppes, ¼ Perrier, ¼ Limonade		3,50 €

## Les boissons chaudes

Café ou Décaféiné	2,50 €	Double café	4,50 €
Thé, Infusions (divers)	4,00 €	Cappuccino	6,00 €

## Les digestifs

Get 27	9,00 €	Poire Williams	10,00 €
Cognac	10,00 €	Mirabelle	10,00 €
Armagnac	10,00 €		





# Notre Carte

Menu à 37 € - 1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Menu à 33 € - 1 entrée, 1 plat

Menu à 27 € - 1 plat, 1 dessert



## Nos Entrées

**Foie gras de canard mi-cuit du Sud-Ouest, chutney de figes et pain toasté** 20 €  
(Semi-cooked duck foie gras from the South-West with fig chutney and toasted bread)

**Gravlax de truite, poireaux mimosa, pickles d'oignon** 19 €  
(Trout gravlax, mimosa leeks, onion pickles)

**Friture d'ablettes et sauce tartare** 16 €  
(Fried whitebait with tartar sauce)

**Salade Terres Vieilles, gésiers de canard et noix** 18 €  
(Terres Vieilles salad, duck gizzards and walnuts)



## Nos Plats

**Confit de canard, sauce au porto et pommes de terre persillées** 19 €  
(Duck confit, port wine sauce and crushed potatoes)

**Chipirons sautés, coriandre, citronnelle et petits légumes** 20 €  
(Sautéed squid, coriander, lemongrass and baby vegetables)

**Côtelette de veau, sauce forestière, noix et légumes de saison** 22 €  
(Veal chop, mushroom sauce, walnuts and seasonal vegetables)

**Pavé de lieu jaune, risotto à l'encre de seiche, émulsion Kari Gosse** 22 €  
(Yellow pollack steak, risotto with squid ink and Kari Gosse emulsion)

**Matelote de Poissons de rivière et riz** 23 €  
(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)) and rice



## Nos Desserts

**Tarte citron meringué** 10 €  
(Lemon Meringue Pie)

**Chou craquelin à la vanille, sauce chocolat** 10 €  
(Vanilla Craquelin puff with Chocolate Sauce)

**Crème brûlée à la vanille** 9 €  
(Vanilla crème brûlée)

**Assortiment de glaces ou sorbets** (Assortment of ice creams and sorbets) 8 €  
(Vanille, Café, chocolat, Menthe chocolat, Passion, Citron vert, Fraise, Cassis)  
(Vanilla, Coffee, Chocolate, Mint Chocolate, Passion Fruit, Lime, Strawberry, Blackcurrant)

**Assiette de fromage du terroir** 10 €  
(Local cheeses plate)





## Menu enfant - KIDS MENU

18 €

Jusqu'à 12 ans maximum – Up to 12 years old

### ENTREE / STARTER

**Oeufs mayonnaise ou charcuterie**

*Eggs and mayonnaise or charcuterie (cold cuts)*



### PLATS / MAIN

**Aiguillettes de poulet, frites ou Fish and chips**

*Chicken strips, French fries or fish and chips*

### DESSERTS / DESSERTS

**Moelleux au chocolat ou Glace**

*Chocolate lava or Ice cream*



## 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*

Oeufs 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**



# La Carte des Vins

## Les vins rouges

	75 cl	50 cl	37,5 cl
Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	2019 19,50 €	2020 16,50 €	
Bergerac A.O.C - Château Briand	2018 25,50 €	2016 20,00 €	
Côtes de Bergerac A.O.C - Château Belingard réserve	2020 31,00 €		
Pecharmant A.O.C - Cht Farcies du Pech	2019 28,00 €		2020 18,00 €
St Nicolas de Bourgueil A.O.C - Domaine de la Noiraie	2023 27,00 €	2023 20,00 €	
Bordeaux A.O.C - Cht Bonnet réserve - André Lurton	2018 31,00 €		
Saint Emilion Grand Cru A.O.C - Clos des Menuts	2018 41,00 €		2017/18 23,50 €
Languedoc la Clape A.O.C - Cht de la Négly « La Côte »	2022 28,50 €		
Pic Saint Loup A.O.C - Cht de Lancyre « Coste d'Aleyrac » 🍷	2022 32,00 €		

## Les vins blancs

Bergerac A.O.C - Julien de Savignac	19,50 €		12,50 €
Bergerac A.O.C - Château Briand	25,00 €	19,50 €	
I.G.P Périgord - Pierres Blanches Chardonnay 🍷	24,00 €		
Entre Deux Mers A.O.C - Château Bonnet	29,50 €		
St Veran A.O.C - André Besson	38,00 €		
Languedoc la Clape A.O.C - Cht la Négly « Brise Marine »	34,00 €		
Rosette A.O.C Moelleux - La Rosette d'Anna	21,00 €		
Monbazillac A.O.C Liqueureux - Cuvée Amélie	26,00 €		

## Les vins rosés

Bergerac rosé A.O.C - Julien de Savignac	19,50 €	16,50 €
Bergerac rosé A.O.C - Château Briand	24,00 €	19,50 €
Côtes de Provence A.O.C - M de Minuty	37,00 €	27,00 €

## Vins au verre (12 cl)



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

## Champagne

Joseph Perrier Rosé	60,00 €
Joseph Perrier Brut	55,00 €

Prix nets en Euro toutes taxes comprises, service compris