

Aperitifs

Kir, Porto, Martini	4,00€
Pastis, Ricard, Berger	3,50€

Whiskies

Ballantine's	6,00€
Chivas Regal, 18 ans d'âge	10,00€

Boissons sans alcool

Sirop à l'eau	2,00€
Soda	3,80€

Coca, Coca zéro, Orangina, Schweppes agrum, Diabolo, Fuze tea, Perrier, Oasis

Jus de fruits	3,80€
---------------	-------

ace, pomme, orange, ananas

Cocktails sans alcool

Piña colada	7,00€
Mojito	7,00€
Planteur	7,00€

Cocktails

Ti-punch	7,00€
Gin Tonic	8,00€
Américano	8,00€
Spritz	8,00€
Planteur	8,00€
Cuba Libre	8,00€
Piña colada	9,00€
Mojito	9,00€

Bières pression

La Turtle Blonde	3,50€	6,80€
Vedette blanche	4,50€	8,80€
La Turtle Abbaye	4,80€	9,40€

Digestifs

Quercy Coffee	10,00€
à la Vieille Prune Louis Roque Souillac	
Vieille Prune 4cl	7,00€
Louis Roque Souillac	
Get 27, Baileys 4cl	6,00€
Diplomatico 4cl	7,00€
Cognac Hennessy 4cl	8,00€

Eaux 1 litre

Abatilles plate ou gazeuse	4,50€
San Pellegrino	4,50€

Cafés et thés

Expresso « Bogota »	1,80€
Thé	2,50€

Vins Rouges

Les Gouyats		
Périgord	4,50€	18€
Brouilly		
Beaujolais		26€
Château La Coustarelle Prestige		
Cahors	5,50€	19€ 26€
Mondazur Argiles bleues		
Pécharmant	22€	29€
Château La Jaubertie Mirabelle		
Bergerac	25€	33€
Domaine Louis Jadot		
Bourgogne Mercurey		48€
Confidences de Prieuré-Lichine		
Margaux		63€
Château La Louvière		
Pessac-Léognan		69€

Vins Blancs

Les Gouyats		
Périgord	4,50€	18€
Castel La Pèze mœlleux		
Monbazillac	5,00€	23€
Château La Jaubertie Mirabelle		
Bergerac	5,50€	23€ 31€

Vins Rosés

Castel La Pèze		
Bergerac	4,50€	18€
Château Saint-Maur Cru Classé		
Provence	6,00€	22€ 28€

Champagnes

Taittinger	12,00€	34€	58€
Ruinart Brut			80€



Seul ou à partager

Planche Terroir

25,00€

Magret séché, charcuterie locale, bloc de foie gras de canard, Rocamadour, Saint-Nectaire et tartare de truite

Menu enfant

10,50€

Sirop à l'eau

Rigatoni tomate ou Steak haché, frites ou Aiguillettes de poulet panées, frites Pom'potes®


Nous privilégions les circuits courts, locaux et produits frais.

Prix net TTC en Euros, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Plats

Frites maison

Veggie Rigatoni 16,00€

 Pâtes, sauce tomate, pesto, roquette, copeaux de parmesan, pignons de pin, tomate cerise, crème balsamique
Supplément Burrata..... 2,50€

Cheeseburger..... 18,00€

Pain burger, steak haché FR, cheddar, salade, tomate, oignons caramélisés, sauce burger, frites, salade

Confit de canard..... 18,00€

IGP Sud-Ouest
frites, salade

Croque signature à la truffe..... 19,00€

Pain de mie, béchamel truffée, comté AOP, jambon blanc truffé, frites, salade

Tartare de bœuf..... 20,00€

Coupé au couteau et préparé, frites, salade

Rigatoni à la truffe..... 21,00€

Pâtes, crème de comté AOP, jambon blanc truffé, lamelles de truffe d'été

Tartare de truite du Blagour..... 21,00€

Truite fraîche, concombre, pomme, aneth, crème citronnée, quinoa, frites, salade

Magret de canard..... 23,00€

IGP Périgord
Frites, salade et sauce miel soja

Entrecôte..... 31,00€

Origine Limousine (±300g/350g), frites, salade, sauce bleu ou poivre au choix

Assiette de fromages

11,00€

Rocamadour, tomme de brebis, Saint-Nectaire fermier, Trappe d'Echourgnac

Desserts

Gâteau aux noix du Périgord..... 6,00€

Riz au lait..... 6,00€

Crèmeux au chocolat..... 7,00€

Crumble aux pommes..... 7,00€

Crème brûlée à la vanille..... 8,00€

Café ou thé gourmand..... 10,50€

Assortiment de nos desserts


Entrées

Œufs mimosa du Bistrot..... 4,50€

Salade de gésiers de canard..... 9,00€

Gésiers de canard, noix du Périgord, tomate, croûtons

Burrata crémeuse..... 13,00€

 Burrata 150g, tomate cerise, roquette, pesto, graines de sésame

Foie gras de canard..... 17,00€

Foie gras de canard mi-cuit du Périgord, chutney d'oignons et toasts grillés

Salades

Rocamadour..... 16,00€

Lardons, croûtons, tomate, 2 toasts de Rocamadour chauds, miel, noix du Périgord, crème balsamique

César..... 18,00€

Aiguillettes de poulet panées, lardons, croûtons, oignons rouges, tomate, parmesan, sauce César, crème balsamique

Périgourdine..... 20,00€

Gésiers de canard, magret séché, toast de bloc de Foie gras de chez Jardel, tomate, noix de la ferme