

Menu Saveur

• 36,50€ •

• **TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD
MI-CUIT AVEC TOAST ET SA CONFITURE
DE FIGUE AUX NOIX**

semi-cooked duck foie gras terrine with toast
and fig and walnut jam

ou

• **SALADE DE SAUMON FUMÉ
AUX AGRUMES**

citrus smoked salmon salad

ou

• **ÉTRANGE SALADE PÉRIGOURDINE**
salad, shredded duck confit, dried duck breast,
goose gizzard, foie gras, Rocamadour,
apple, red cabbage, carrot, beet and walnut

• **PAVÉ DE BŒUF GRILLÉ (RACE À
VIANDE), SAUCE ÉCHALOTTE,
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE
SARLADAISES**

grilled beef steak, shallot sauce, served with
homemade sarladaise potatoes

ou

• **MAGRET DE CANARD GRILLÉ,
SAUCE CÈPES,
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE
SARLADAISES**

grilled duck breast, ceps sauce, served with
homemade sarladaise potatoes

ou

• **RIS DE VEAU POÊLÉ, SAUCE CÈPES,
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE
SARLADAISES**

Seared sweetbread, ceps sauce, served with
homemade sarladaise potatoes

ou

• **TRUITE DU PÉRIGORD GRILLÉE AU
THYM ET AUX HERBES, RIZ ROUGE**
grilled trout from Périgord with thyme and
herbs, served with red rice

• **ROCAMADOUR AU MIEL SUR TOAST ET
SON LIT DE SALADE / NOIX**

Rocamadour with honey on toast,
salad and walnuts

ou

• **MŒELLEUX AU CHOCOLAT
CŒUR COULANT**

molten chocolate lava cake

ou

• **GÂTEAU AUX NOIX MAISON**
homemade walnut cake

ou

• **TIRAMISU AU CAFÉ MAISON**
homemade coffee tiramisu

ou

• **CRÈME BRÛLÉE**
Crème brûlée

ou

• **DEUX BOULES DE GLACE AU CHOIX**
Two scoops of ice cream of your choice





Menu Terroir

• 25,90€ •

- PÂTÉ PÉRIGOURDIN, TOAST GRILLÉ ET SA
CHIFFONNADE DE SALADE

Traditionnal pâté from Périgord, grilled toast and salad

ou

- SALADE DE GÉSÍERS D'OIE
AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

Goose gizzard salad with raspberry vinegar

- CONFIT DE CANARD AUX MENDIANTS
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE
SARLADAISES MAISON

Duck confit with mendiants (french chocolate candy)
served with homemade sarladaise potatoes

ou

- ENCHAUD PÉRIGOURDIN, SAUCE CÈPES
ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE
SARLADAISES MAISON

traditionnal pork confit, ceps sauce served with homemade
sarladaise potatoes

ou

- OMELETTE AUX CÈPES, SALADE
ACCOMPAGNÉE DE POMMES DE TERRE
SARLADAISES MAISON

ceps omelette, salad, served with homemade
sarladaise potatoes

- CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée

ou

- DEUX BOULES DE GLACE AU CHOIX

Two scoops of ice cream of your choice



• 12,50€ •

• STEAK HACHÉ DU BOUCHER
ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON

ground beef from the butcher, served with
homemade fries

ou

• AIGUILLETTE DE POULET AUX
CORN FLAKES
ACCOMPAGNÉE DE FRITES MAISON

Fried chicken strips with corn flakes, served
with homemade fries

• UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

One scoop of ice cream of your choice



Merci Enfant

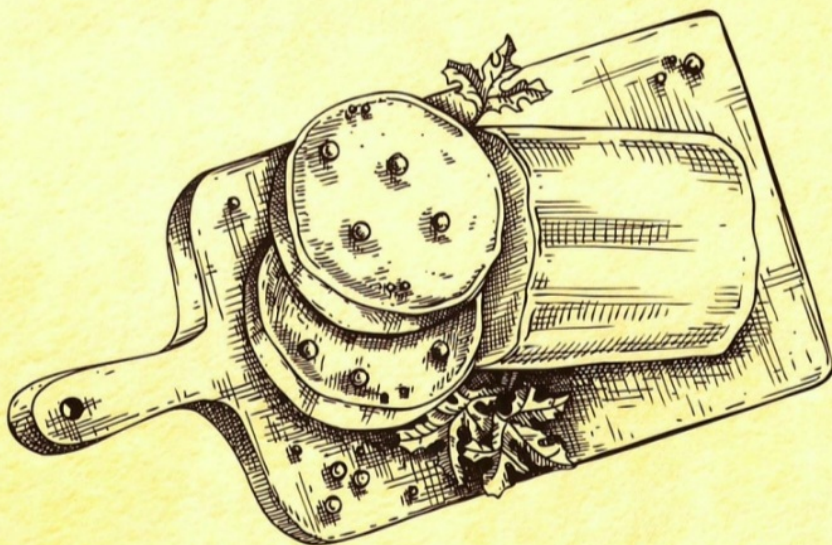
Nos Entrées

• SALADE DE GÉSIER D'OIE
AU VINAIGRE DE FRAMBOISE.....12,90€
goose gizzard salad with raspberry vinegar.

• FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT,
TOAST ET SA CONFITURE DE FIGUE
AUX NOIX.....18,50€
semi-cooked duck foie gras with toast
and fig and walnut jam

• SALADE DE TOMATE,
MOZZARELLA, BASILIC
ET CRÈME BALSAMIQUE.....12,50€
tomato, mozzarella, basil salad with balsamic
cream

• PÂTÉ PÉRIGOURDIN.....14,00€
traditionnal pâté from Périgord





Salades Géantes

• **ÉTRANGE SALADE PÉRIGOURDINE** 24,00€

salade, effiloché de canard, magret séché, gésier d'oie, terrine de foie gras, Rocamadour, pomme, chou rouge, carotte, betterave et noix.

• **SALADE DE SAUMON AUX AGRUMES** 23,50€

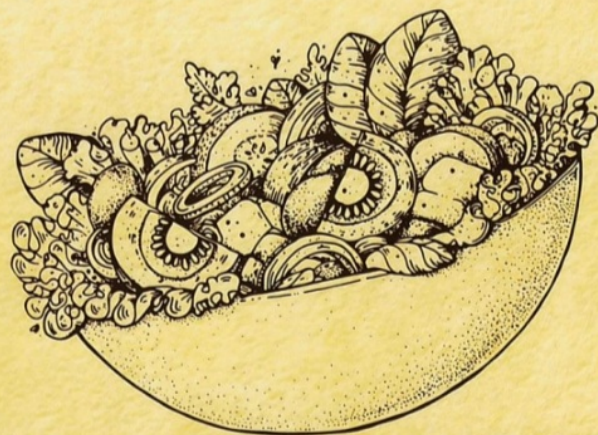
salade, saumon fumé, magret séché, Rocamadour, orange, pomme, chou rouge, citron, ciboulette et carotte.

• **SALADE CHICKEN CÉSAR** 19,90€

salade, aiguillettes de poulet aux corn flakes, parmesan, chou rouge, carotte, pomme, betterave, sauce césar et croutons

• **SALADE DE ROCAMADOUR SUR TOAST** 19,50€

salade, 3 Rocamadours avec miel sur toast, magret séché, effilochés de canard, chou rouge, carotte, pomme, croutons et noix.



RESTAURANT
LA FALAISE



• PAVÉ DE BŒUF GRILLÉ (RACE À
VIANDE) SAUCE ÉCHALOTTE ET SA
FRICASSÉE DE CÈPES.....26,90€

Grilled beef steak, shallot sauce and ceps
fricassee

• CONFIT DE CANARD AUX
MENDIANTS ET FRICASSÉE
DE CÈPES22,50€

duck confit with mendiants (french chocolate
candy) and ceps fricassee

• MAGRET DE CANARD GRILLÉ,
SAUCE CÈPES ET FRICASSÉE
DE CÈPES23,50€

grilled duck breast, ceps sauce and fricassee

• RIS DE VEAU POÊLÉ, SAUCE CÈPES
ET MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES29,50€

seared sweetbread, ceps sauce and vegetables
assortment

• COQ AU VIN ROUGE22,00€

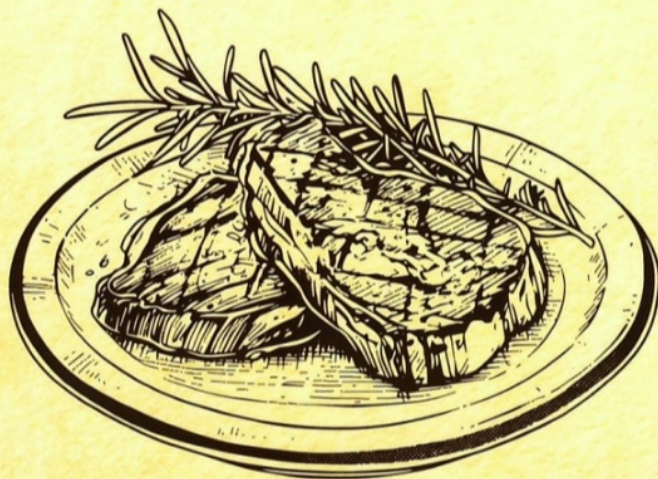
coq au vin with red wine sauce

• CASSOULET PÉRIGOURDIN MAISON
AU CONFIT DE CANARD21,00€

homemade Périgord cassoulet with duck confit

• TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES
DE POMMES DE TERRE SARLADAISES MAISON

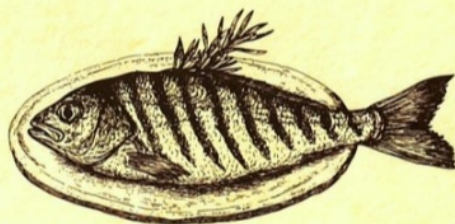
* All of our meat dishes are served with homemade
sarladaise potatoes



Not Vianades

Noz Poissons

- TRUITE DU PÉRIGORD GRILLÉE
AU THYM ET AUX HERBES, RIZ ROUGE 26,90€
Grilled trout from Périgord with thyme
and herbs served with red rice

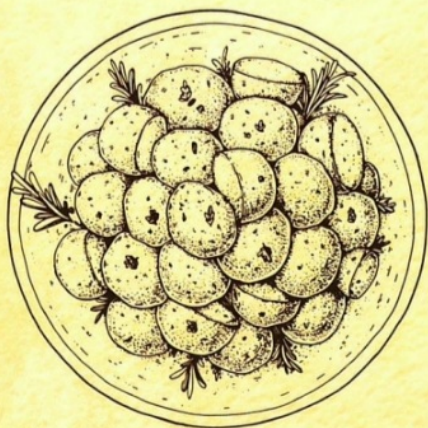


Noz Omelettes

- OMELETTE AUX CÈPES, FRITES,
SALADE 18,50€
ceps omelette, fries, salad
- OMELETTE CAMPAGNARDE,
SALADE VERTE 16,50€
countryside omelette, salad

Noz Burgers

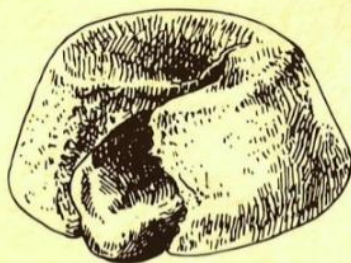
- HAMBURGER ORIGINAL,
FRITES MAISON 19,80€
Pain burger artisan (pito), steak haché, bacon,
cornichon, oignon, tomate, cheddar, salade, sauce
américaine
- HAMBURGER CHICKEN,
FRITES MAISON 19,80€
Pain burger artisan (pito), aiguillette de poulet
aux corn flakes, galette de pomme de terre, cornichon,
oignon, tomate, cheddar, salade, sauce césar



Noz Assiettes

- FRITES MAISON 4,50€
- POMMES DE TERRE
SARLADAISES MAISON 5,50€
- SALADE VERTE 3,50€

Not Desserts



• TIRAMISU
MAISON 8,00€
homemade tiramisu

• CRÈME BRÛLÉE
MAISON 8,00€
homemade crème
brûlée

• MOELLEUX AU CHOCOLAT
CŒUR COULANT 8,50€
Molten chocolate lava cake

• GÂTEAU AUX NOIX MAISON 8,50€
homemade walnut cake

• CAFÉ GOURMAND 10,00€
gourmet coffee

Not Glaces

• 1 BOULE 3,00€ • 2 BOULES 5,50€
• 3 BOULES 8,50€

VANILLE - vanilla

FRAISE - strawberry

CAFÉ - coffee

CHOCOLAT - chocolate

NOIX - walnuts

CITRON - lemon

FRAMBOISE - raspberry

CASSIS - blackcurrant

RHUM RAISIN - Rum-raisin

MENTHE CHOCOLAT - chocolate-mint

* SUPPLÉMENTS : SAUCE 0,50€
CHANTILLY 1,00€









• **CAFÉ LIÉGEOIS** 9,00€

2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille,
sauce chocolat, chantilly

• **CHOCOLAT LIÉGEOIS** 9,00€

2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace
vanille, sauce chocolat, chantilly

• **DAME BLANCHE** 9,00€

3 boules de glace vanilles, sauce chocolat,
chantilly

• **COUPE PÉRIGOURDINE** 10,00€

2 boules de glace noix, 1 boule de glace vanille,
liqueur de noix, chantilly

• **COLONEL** 10,00€

2 boules de sorbets, citron et Vodka

• **COUPE FRUITS ROUGES** 10,00€

1 boule de glace à la fraise, 1 boule sorbet cassis,
1 boule sorbet framboise, coulis de fruits rouges,
chantilly

• **FRESH-GET** 10,00€

2 boules de glace menthe chocolat, Get 27



Not Coupees Glacé





