

Menu du jour*

Menu of the day

* Boissons non comprises (Drinks not included)

uniquement le midi (only at lunch)

Hors week-ends et jours fériés (Excluding weekends and bank holidays)

Menu complet (Complete menu) **16€**

Plat du jour (Dish of the day) **10,50€**

Entrée + Plat du jour (Starter + dish of the day) **13,50€**

Plat du jour + dessert (Dish of the day + dessert) **13,50€**

Menu enfant

Children's menu

10,50€

Steak haché frites + dessert + sirop à l'eau
(Hamburger and chips + dessert
+ fruit cordial with water)

Salades - Salads

• **Salade Périgourdine** (salade, tomates, noix
magret canard séché, gésiers, foie gras, croûtons). **17,50€**

Perigord Salad (salad, tomatoes, walnuts, smoked duck
breast, gizzards, foie gras, croutons).

• **Salade fraîcheur au saumon fumé** (salade, saumon, tomates, citron vert, oignons rouges, câpres,
pomme verte). **17,50€**

Smoked salmon salad (salad, smoked salmon, tomatoes,
red onions, apple, lime).

• **Salade du chef** (selon saison) **15,00€**
Chef's salad (according to season)

La Carte

Les entrées - Starters

• **Assiette de charcuterie 11,50€**

(jambon de pays, rillettes, coppa, saucisson
pâté de campagne).

Assortment of charcuterie (cured ham, rillettes,
coppa, cured sausage, pâté).

• **Gambas flambées au whisky 15€**

Whisky flambé King prawns

• **Foie Gras mi-cuit et sa compotée d'oignon 15€**

Foie gras and onion compote

• **Salade de cabécou 13€**

(noix, cabécou, salade, tomate, huile de noix).

Cabécou salad (walnuts, cabécou, salad, tomatoes,
walnut oil).

Les plats - Mains

• **Buddha bowl 15,50€**

(quinoa, poivron rouge, concombre,
houmous, chou, carotte).

Buddha bowl (quinoa, red peppers, cucumber
hommus, cabbage, carrot).

• **Entrecôte 300g et sa garniture 21€**

Rib steak 300g

• **Poisson du jour (selon arrivage) 17,50€**

Fish of the day (Depending on arrivals).

• **Ris de Veau sauce madère 25€**

Sweetbread in madere sauce

• **Déclinaison de saumon 18,50€**

(saumon frais, saumon fumé, gravelax, salade, frites maison).

Variation of salmon (fresh salmon, smoked salmon, gravelax, salad, chips).

• **Omelette au fromage 11€**

Cheese omelette

• **Omelette du Chef 11€**

Chef's omelette

Desserts*

*chantilly maison

• **Ile flottante 7€**

Floating island

• **Crème brûlée 7€**

Crème brûlée

• **Profiteroles au chocolat 7€**

Chocolate profiteroles

• **Glace : • 2 boules 4,50€**

• 3 boules **5,90€**

• **Assiette de Fromages 8€**

Tarifs Bar

Apéritifs

Campari	2,50€
Martini blanc ou rouge	2,50€
Pineau blanc ou rouge	2,50€
Muscat de Rivesaltes	2,50€
Porto blanc ou rouge	2,50€
Suze	2,50€
Picon bière 25cl	3,50€
Berger, Ricard, Pastis	2,50€
Vin de pêche ou de noix	2,50€
Kir	2,50€
Kir royal 10cl	7,50€
Coupe de champagne	7,00€
Vin rouge, blanc, rosé (Bergerac)	1,50€

Sodas/ Jus de fruits

Coca-Cola zéro 33cl	2,80€
Ice Tea 25cl	2,80€
Diabolo citron, menthe, pêche fraise ou grenadine 25cl	2,80€
Orangina, Schweppes, Perrier	2,80€
Sirop à l'eau	1,50€
Jus de fruits : Abricot, ananas, orange, pomme, ACE	2,80€
tomate	
Supplément sirop	0,20€

Eaux minérales

San Pellegrino litre	5,40€
San Pellegrino 1/2 litre	3,90€
Vittel litre	5,40€
Vittel 1/2 litre	3,90€
Vittel 25cl	1,90€

Bières

Affligem pression 25cl	3,50€
Affligem pression 50cl	4,00€
Affligem pression 15cl	2,50€
Pelforth pression 25cl	2,50€
Pelforth pression 50cl	5,00€
Pelforth pression 15cl	1,60€
Panaché 25cl	2,50€
Monaco 25cl	2,80€

Boissons Chaudes

Café	1,20€
Café double	2,40€
Café noisette	1,40€
Café double crème	2,30€
Cappuccino	2,50€
Chocolat chaud	2,50€
Thé ou infusion	2,20€

Cocktails

Avec alcool	8,50€
Sans alcool	6,50€

Alcool

Gin, Whisky, Vodka, Rhum,
Get (37,5° / 40° / 55°)
+ Adjuvant jus de fruits ou soda 1€
Baby 2cl **2,90€** / Classique 4cl **5,00€**

Jack Daniels

Baby 2cl **3,50€** / Classique 4cl **6,50€**

Digestifs

Vieille prunes, armagnac, cognac,
divers 4cl **5,50€**

Pichet de vin (rouge, rosé, blanc)

25cl	50cl	75cl
3,50€	7,50€	10,50€