

VINS

VERRE

— ROUGE —

Le Vin du Moment côté Bordeaux	8€
Puisseguin Saint-Emilion - Fleur La Chapelle.	9€
Le Vin du Moment côté Bourgogne	9€

— ROSÉ —

Saint Chinian - Saint Laurent.	7€
Cabernet d'Anjou - Michel Laurent	7€
Pays d'Oc - Le Pouffre la bouteille .	28€

— BLANC —

Chardonnay.	7€
Petit Chablis - Sur les Clos - Domaine Dampfrères	9€

BOUTEILLE

75cl

— ROUGE —

Bergerac - La Fleur de Mondésir - Merlot Cabernet ou Terra	30€
Madiran - Les Nèvés des Pyrénées - Crouseilles.	35€
Cahors - Malbec - Matayac - Elevé en Fûts de Chêne	38€
Graves - Les Galets de Bonnat.	42€
Médoc - Château Les Artigues - 2016	49€
Côtes du Rhône - Château Saint Roman - La Majeure	35€
Saint Chinian - L'Excellence de Saint-Laurent.	32€
Notre sélection de bouteilles de Prestige.	entre 58€ et 115€

— BLANC —

Château Templiers - Montravel sec - Sauvignon - Jean René Ley.	32€
Petit chablis - Sur les Clos - Domaine Dampfrères	49€
Côtes de Bergerac - La Fleur de Mondésir - Semillon Muscadelle - Moelleux.	32€
(le verre . . . 8€)	

— CHAMPAGNE —

Champagne Brut.	55€
(la coupe . . . 9€)	
Champagne Ruinart Brut.	98€

DIGESTIFS

Cognac - Armagnac - Calvados - Baileys - Eau de Vie - Grappa - Amaretto - Get 27 et 31	10€
Irish Coffee (Whisky - Café - Crème - sucre de Canne).	14€
Digestifs Premium : Rhum Santa Teresa	14€

BOISSONS

Café - Décaféiné - Café Allongé	3.5 €	Thé - Infusion - Café au lait	5€
Double café - Cappuccino		Latte Macchiato	6€
Café Crème.	6€		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Le restaurant en 1913

Le 27 Gourmand

Restaurant

Valérie et Nicolas vous accueillent depuis 1996

Bonne cuisine et bon vin,
C'est le paradis sur terre.

Votre visite : notre plaisir
La qualité : notre obligation
Votre satisfaction : notre réussite

Une question, une remarque, une insatisfaction ?
N'hésitez pas à nous en parler avant de partir.

Nous nous fournissons chez notre producteur : Maison Valette, situé à Gourdon dans le lot.
Leurs canards sont IGP, nés en France, élevés en France, et abattus en France.

Ce sont des produits de grande qualité.

Notre viande provient des élevages de black Angus en Irlande.

Tous nos plats sont préparés à l'instant et dans notre cuisine par notre chef, sans conservateurs, ni colorants
avec des produits premium frais et de qualité.

La préparation et la cuisson peuvent demander de la patience de votre part.

CB acceptée à partir de 15€, Amex acceptée à partir de 25€. Les chèques ne sont pas acceptés.
Les changements sont facturés. Prix service compris.

COCKTAILS 13 €

Daiquiri
(Rhum Bacardi, Jus de Citron, Sucre)

Saint Germain
(Liqueur St Germain, Prosecco, Eau pétillante, Citron)

Ambrato ou Rubino Tonic
(Martini Riserva Speciale Ambrato ou Rubino, Tonic)

Martini Tonic
(Martini Fiero, Bianco ou Rosso, Tonic, Orange ou Citron)

Bombay Sapphire - Bosford Rosé Tonic
(Gin Bombay Sapphire ou Bosford Rosé, Tonic)

Pick Me Up
(Champagne, Cognac, Jus de Citron, Grenadine)

Negroni
(Martini Rosso, Martini Bitter, Gin, Orange)

Aperitivo sans alcool (avec tonic)
Martini Vibrante
(Délicieuses notes de Bergamote italienne)

Martini Floreale
(Délicieuses notes de Camomille romaine)

Hawaii Sparkle
(Champagne, Jus d'Ananas)

Martini Fiero Spritz
(Martini Fiero, Prosecco, Orange)

Ambrato ou Rubino Royal
(Martini Riserva Speciale Ambrato ou Rubino, Prosecco)

Martini Royal
(Martini Bianco ou Rosso, Prosecco)

Jack Rose
(Calvados, Jus de Citron, Grenadine)

Americano
(Martini Rosso, Martini Bitter, eau gazeuse, Orange)

Rose Des Bois
(Martini Rosé, Martini Dry, Gin)

Whisky Sour
(Whisky, Jus de Citron, sucre de Canne)

Pina Colada
(Rhum, Jus Ananas, malibu coco, crème)

APÉRITIFS

Kir 7€
Kir Royal 10€
Coupe de Champagne 9€
Le verre de Côte de Bergerac Moelleux . 8€
Le verre de Muscat de Rivesaltes . . . 8€
Martini Rosso, Bianco, Rosato, Fiero 9€
Ricard ou Casanis 8€

Whisky Bellevoye blanc ou bleu . . . 14€
Whisky The Glenlivet ou Glenfiddich. 14€
Whisky Jack Daniel's 10€
Whisky 9€
Gin, Vodka 9€
Gin Bombay Sapphire
ou Bosford Rosé 10€

BOISSONS

Coca Cola, Coca 0, Orangina 5€
Jus de Fruits (Orange, Ananas, Abricot, Citron) 5€
Bière pression ou bouteille 7€
Bière pression 50cl pinte 11€

Eau Plate ou Gazeuze 100cl 7€
Thé Glacé 5€
Limonade artisanale 6€
Cocktail sans alcool (Grenadine, Orange, Citron, Ananas) 8€

LA CARTE

LES ENTRÉES

Millefeuille de Pommes au Foie Gras de Canard 19€
Planche de Charcuterie Artisanale 17€
Velouté de Châtaignes et son Escalope de Foie Gras de Canard 24€
(disponible suivant saison)
Foie Gras de Canard mi-cuit IGP du Sud Ouest de la maison Valette et son Confit . 22€
Cheese Cake au Saumon gravlax parfumé au Yuzu et au Safran. 18€
Salade Landaise du 27 Gourmand 22€
(Salade Verte, Gésiers de Canard Confits, Magrets de Canard Fumé, Foie Gras de Canard)

LES PLATS

Burger Maison du Sud Ouest, Frites Maison, Salade. 34€
(Viande Hachée Basse Côte Black Angus, Foie Gras de Canard, Magrets de Canard Fumés, Confit d'Oignons, Crème de Truffe)
Magret de Canard sauce aux fruits rouges 32€
Saumon à l'Asiatique (sauce à base de soja, gingembre et jus d huître) 28€
Ravioles aux Cèpes Sauce au Foie Gras 28€ - Sauce Parmesan 26€
Entrecôte Grillée Black Angus, Frites Maison, Salade 36€
Confit de canard du Sud Ouest IGP de la maison Valette
et ses Pommes Sarladaises Maison 30€
Filet de Poulet au Caramel Beurre Salé 28€
Côte de Boeuf Grillée Black Angus, Frites Maison, Salade 96€
(Pour 2 Personnes)

LES DESSERTS MAISON

A commander en début de repas, certains demandant de la préparation ou de la cuisson

Coupe de glace (parfums du moment) 10€
Gratin de Fruits Rouges Chaud 12€
Planche de Fromages Assortis 14€
Profiteroles au Chocolat Chaud Maison 14€
Baba au Rhum Maison la Recette de « Mamie de Blois ». 13€
Tarte Tatin Maison avec Crème Fraîche (selon saison). 14€
Moelleux au Chocolat Maison. 13€
Crème Brûlée au Caramel Beurre Salé 12€
Café Gourmand 16€

En supplément, la boule de glace vanille artisanale 3€