



BRASSERIE RÔTISSERIE

HÔTEL DIEU - SARLAT

Toute l'équipe est heureuse de vous accueillir dans l'ancien hôpital de Sarlat, l'Hôtel-Dieu, havre de pierres médiévales au cœur de la cité, où résonnent encore les murmures du XVII^e siècle et la mémoire des temps passés.

Dans la douceur des cuisines, notre brigade, guidée par notre chef Olivier Vierzon, distingué du titre de Maître Restaurateur, façonne des plats maison comme autant d'hommages aux produits nobles de notre terroir, fruits du savoir-faire passionné de nos producteurs locaux.

Que votre passage parmi nous soit une parenthèse chaleureuse, un instant suspendu, empreint de joie et de douceur.

Hôtel Dieu



Carte des Boissons

Les Cocktails

Cocktail de fruits sans alcool 6€

Américano 9€

Apérol spritz 10€

Ti punch 3 rivière 9€

Rhum arrangé maison 2018 9€

Mojito 10€

Mojito virgin 8€

Gin Tonic 10€

Les Softs

Sirop à l'eau 3€

Diabolo 3,70€

Jus de fruits 3,70€

Ice Tea 4€

Coca Cola & Coca zéro 4,50€

Les Boissons Chaudes

Expresso / Déca 2,80€

Noisette 3,20€

Café / Déca allongé 3,70€

Grand café crème 3,70€

Thé / infusion 3,50€

Les Apéritifs

Apéritif Maison à la fraise 6€

Ricard 4€

Kir cassis, pêche 5€ / pétillant 6€

Martini Blanc, Rouge 5€

Whisky Lascaw Périgord 9€

Vin de noix 6€

Bière blonde artisanale de Sarlat 6€

Bière Tourtel citron sans alcool 5€

Coupe de Champagne H.Blin 14€

L'eau

Eau plate 1L 7€ / 1/2L 5€

Eau pétillante 1L 7€ / 1/2L 5€

Les Digestifs

Get 27 7€

Baileys 8€

Rhum arrangé maison 8€

Liqueur vielle prune artisanale 8€

Cognac Delaitre 8€

Armagnac Hors d'âge 10 ans 9€

Goutez notre appétitif maison à la fraise

Fraises du marché de Sarlat macérées au vin blanc sauvignon 6€



Foie gras du chef à emporter

HÔTEL DIEU



Le 100% Maison
*Foie gras aux 4 épices
macéré à l'armagnac*

*Canards élevés en plein air nourris aux maïs
Sans colorants, conservateurs, antibiotiques*

*Foie gras mi-cuit et mis en sous vide à
conserver au frais. 250 gr environ.*

14€ les 100gr

*Maître
Restaurateur*



Suggestion du jour selon arrivage

Menu du marché le midi

26€

*Pâté en croute au foie gras 4 épices
ou*

Soupe aux oignons déglacés au Sauvignon

*Hachis parmentier de canard gratin aux 3 fromages
ou*

Risotto crémeux aux cèpes

*Crème brûlée à la fève de Tonka
ou*

Sorbet de citron vert bio



*Entrée
dessert*
24 €



*Entrée
plat*

Ou
28 €

*Plat
dessert*



*Entrée
plat
dessert*
35 €

Les Entrées

Foie gras mi-cuit en ballotine à l'Armagnac, jus de griottes et pain d'épices

Gravlax de saumon frais d'atlantique aux agrumes, mousse d'aneth au citron vert

Velouté de champignons aux truffes poêlée forestière et croutons

Ravioles de Royan au parmesan Parmigiano Reggiano

Les Plats

Magret de Canard aux 4 épices laqué au miel pommes grenailles

Cuisse de canard confit igp et sa crème de cèpes

Risotto de Gambas et son crémeux de crevettes

Gigot d'agneau au romarin braisé 7h, flageolets cuisinés aux lards fumés

Cassoulet du terroir, canard confit, saucisse de Toulouse, gésiers, cèpes, poitrine fumé

Les Desserts

Crème brûlée à la fève de Tonka

La tarte fine aux pommes caramélisées

Le fameux chocolat liégeois et sa chantilly vanille

Le Tiramisu aux noix bio de sarlat et son biscuit

Le palet glacé bio au nougat et sorbet framboise

