



H D

BRASSERIE RÔTISSERIE

HÔTEL DIEU - SARLAT

Carte des Boissons

Les Cocktails

Cocktail sans alcool 6€

Américano 9€

Apérol spritz 10€

Ti punch 8€

Rhum arrangé 8€

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

La Brulerie Sarladaise

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 5€

Bière blonde artisanale de Sarlat 6€

Bière Tourtel citron sans alcool 5€

Coupe de Champagne H.Blin 12€

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 vieille prune artisanale 8€

Cognac Delaitre 8€

Armagnac Hors d'âge 10 ans 9€

Goutez notre appétitif maison à la fraise

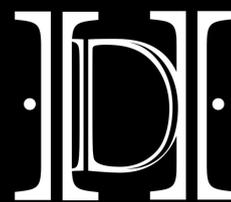
Fraises du marché de Sarlat macérées au vin blanc sauvignon 6€



Offrez un repas en bon cadeau

BON CADEAU

HÔTEL DIEU



BRASSERIE RÔTISSERIE

*Maître
Restaurateur*



LA CARTE DES VINS

LES GRANDS VINS D'EXCEPTION SERVIS AU VERRE

	 6 cl	 12 cl	 75 cl
<i>Grand vin rouge Château Margaux Angludet 2016</i>	12€	22€	119€
<i>Grand vin rouge Pomerol Château la pointe 2016</i>	10€	19€	109€
<i>Grand vin rouge Châteauneuf du Pape Laurus 2017</i>	8€	14€	79€
<i>Grand vin rouge Côte Rôtie Laurus 2022</i>	12€	22€	119€
<i>Grand vin rouge Nuit Saint-Georges 1er cru 2020</i>	10€	19€	109€
<i>Grand vin blanc Meursault 2023 Nuiton Beaune</i>	12€	22€	119€
<i>Grand blanc Pouilly fumé Domaine Saget 2023</i>	7€	11€	59€
<i>Monbazillac liquoreux Cuvée prestige 2015</i>	8€	12€	65€

LES VINS BLANCS

	 12cl	37,5cl	75cl
Les Gouyats igp Périgord Sauvignon blanc	6€	15€	22€
Château Laulerie Sauvignon			26€
Pouilly fumé Domaine Saget 2023			59€

LES VINS MOELLEUX

Pigmentum igp Côte de Gascogne 2023	7€		26€
-------------------------------------	----	--	-----

LES VINS ROSÉS

Bergerac Château de Peytirat <small>Appellation Bergerac contrôlé</small>		16€	22€
Côte de Provence Château Montaud	8€		29€



LA CARTE DES VINS



12cl	37,5cl	75cl
------	--------	------

LES VINS ROUGES

BERGERAC

Les Gouyats igp Périgord **Merlo Malbec**

6€

22€

Pécharmant Château Métairie **Merlot Cabernet Sauvignon**

17€

27€

Pécharmant le Pech de la Charmante 2020 Château Gande réserve

39€

BORDEAUX

Lalande de Pomerol Château La croix Romane 2022

38€

Graves **AOC** Château Trébiac 2020 **Merlot Cabernet Sauvignon**

22€

39€

Saint Émilion Château France Grace Dieu 2018 **Grand Cru**

9€

45€

CAHORS Malbec

Château de Haute Serre Lucter **AOC** 2020

34€

Château de Haute Serre Cuvée Géron Dadine **AOC** 2018

9€

59€

Grande cuvée Prestige

VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage St Pierre 2023 Syrah

59€

LES CHAMPAGNES

H Blin cuvée Blanc de noirs cuvée spécial



Coupe 12€

69€

Henry Giraud grand cru fut de chêne cuvée Hôtel Dieu

179€

Don Ruinard Blanc de Blanc exception limité 2004

199€

JADOT

JADOT

ES JACOBINS

OGNE

gine Contrôlée

bouteilles par
JADOT

IX - FRANCE

DE FRANCE

Les Grands Vins d'Exceptions

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE

Puligny Montrachet 2023 119€

VINS DE LOIRE

Blanc Fumé de Pouilly Pur Sang Domaine Dagueneau 2011 290€

Blanc Fumé de pouilly SILEX Domaine Dagueneau 2011 350€

LES VINS ROUGES

Châteauneuf du Pape Laurus 2017 79€

Pomerol Château la pointe 2016 109€

Château Margaux Angludet 2016 119€

Côte Rôtie Laurus 2022 119€

GRANDS VINS DE CAHORS

Crocus Le Calcifère AOC 2015 Grand Cru 99€

Château Leret Monpezat Icône Wow 2010 105€

Château de Haute Serre Cuvée Icône 2009 199€

PROVENCE

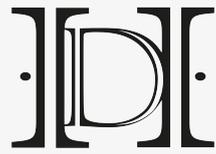
Château Simone Grand Cru 2011 129€

Domaine de Trevallon IGP 2011 189€

VALLÉE DU RHÔNE

Cornas Domaine Auguste Plate 2011 179€





BRASSERIE RÔTISSERIE
HOTEL DIEU - SARLAT



MENU





D'où viennent nos produits

Nos lobes de foie gras mi-cuit en terrine ainsi que nos canards confits IGP cuisinés par nos soins viennent de la ferme Laleu à Montignac ou les canards sont élevés en plein air, sans antibiotiques et ogm, nourris au maïs et sans conservateurs.

Notre charcuterie et viandes de porc sont issus d'un élevage en plein air dans le Périgord, nos autres viandes proviennent directement de producteurs en France.

Nos poissons et crustacés nous arrivent en provenance direct de nos côtes atlantiques Française.

Nos fruits et légumes nous sont fournis par notre primeur Eric sur la place du marché à Sarlat.

Nos glaces Bio sont élaborés par notre glacier Terre Adélice à Sarlat

Suggestion du jour selon arrivage

Entrée / Plat ou Plat / Dessert
28 €

Entrée / Plat / Dessert
35 €

Les Entrées

Foie gras mi-cuit aux 4 épices chutney d'oignons et coulis de fruits rouge 

Ravioles de Royan au parmesan Parmigiano Reggiano et baies rose 

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

Gaspacho de tomates coeur de boeuf et sa mozzarella Di Bufala au basilic

Les Plats

Cuisse de canard confite, crémeux de cèpes et pommes grenailles 

Cassoulet du terroir au canard, saucisse de canard, gésiers, cèpes, lard fumé 

Jarret de porc braisé au miel cuisson 7h, pommes grenailles cuites à la graisse de canard 

Risotto crémeux aux truffes, parmesan Parmigiano Reggiano et champignons

Cassolette de la mer, saumon, julienne, crevettes, curry coco et wok de légumes

Les Desserts

Tartelette aux noix de Sarlat avec son caramel beurre salé 

Mousse au chocolat noir et ses copeaux d'orange confite

Sorbet citron vert à la vieille prune de souillac 

Palet glacé à la fraise et citron vert au basilic coulis de framboise 

Cabécou du Périgord sur toast et sa salade aux noix 