

MENU du jour à 18 €

Seulement du mardi au vendredi midi

Entrée + plat + dessert

Formule du jour à 16 €

Entrée + plat ou plat + dessert

Formule du jour à 11 €

1 plat

MENU à 28 € aux choix à la carte

1 entrée

1 plat viande ou poisson

1 dessert ou 1 fromage

MENU FÊTE à 33 €

Seulement le dimanche midi ou jours fériés ,

Menu prédéfini par le chef .

LES ENTRÉES à la carte

Foie gras maison	18 €
Saumon gravalex	16 €
Salade Périgourdine	18 €
Salade du moment	16 €
Terrine de campagne	11 €

LES VIANDES à la carte

Emincé de volaille aux morilles	20 €
Magret de canard	19 €
Pluma pata negra	22 €
Viande selon arrivage (accompagnement du moment)	22 €

LES POISSONS à la carte

Filet de bar rôti	19 €
Poêlée de Saint Jacques	23 €
Filet de dorade sébaste	19 €
Poisson selon arrivage (accompagnement du moment)	20 €

LES DESSERTS à la carte

Tiramisu fait maison

Crème brûlée fait maison

Moelleux aux marrons fait maison

Fondant au chocolat fait maison

Dessert du moment fait maison

Café ou thé gourmand (supplément de 2 euros)

Baba au rhum avec sa chantilly

Tous nos desserts coûtent 7 euros



Les boissons

Les softs

Jus de fruit	3.00 €
Orangina	3.00 €
Coca Cola	3.00 €
Perrier	3.00 €
Limonade	3.00 €
Schweppes Agrume ou tonic	3.00 €
Eau minérale ½	4,00 €
Eau minerale 1l	6,00 €
Apéritif maison	10,00 €
Pastis, Ricard	3.00 €
Martini	3.50 €
Lillet	5.00 €
Kir	4 00 €
Kir Royal	10.00 €

Les Bières

Lefe blonde pression	4,00 €
heineken bouteille	4.00 €
Pelfort brune bouteille	4.50 €

Les digestifs

Whisky Clan Campbell	6.00 €
Whisky Chivas Regal	9.00 €
Get 27	6.00 €
Rhum	6.00 €
Malibu	6.00 €
Poire	6.00 €
Cognac	6.00 €

Les champagnes

Coupe Nicolas Feuillate	9.00 €
Bouteille nicolas Feuillate	56.00 €
Bouteille Perrier Jouet	69.00 €

Les boissons chaudes

Café	2.00 €
Thé	3.50 €
Chocolat	3.50 €