

## *Restaurant de la Poste*

Jeanne Bouy créa le Restaurant de la Poste en 1948. Femme de caractère, elle savait régaler ses clients de plats typiques, longuement mijotés, ragoûts et autres salaisons, tous témoins de la grande tradition des fermes périgourdines. Son regard bleu ciel rassurait les nouveaux venus, ses plats généreux comblaient les palais les plus délicats, et sa gentillesse a laissé un souvenir ému à tous ceux qui l'ont connu.

Claudine prit la direction du restaurant en 1983. Petite femme au grand coeur, pleine d'humour, elle fit rentrer le Restaurant de la Poste dans l'ère de la modernité. Les plats furent épurés, la maison se modernisa et beaucoup se souviennent encore ses omelettes aux truffes ainsi que de sa tourtière. Elle continue de venir, presque tous les jours. Elle fleurit le restaurant et donne toujours des conseils avisés sur la maison.

Myriam et Christophe reprirent le restaurant en 2004.

Nous servons une cuisine du Périgord qui nous ressemble, que nous aimons, fidèle à l'histoire du lieu et aux traditions.

En espérant que vous l'aimerez vous aussi.

Myriam et Christophe



Restaurant de la Poste - Cuisine du Périgord depuis 1948 à Saint Léon sur Vézère

## *À Partager...*

*Terrine au magret d'oie fumé (Maison Vaux à Sarlat)*

*La boîte de 200g..... 13 euros*

*Bloc de foie gras de canard (Maison Sourbé, Le Lardin)*

*La boîte de 130g..... 18 euros*

*Terrine du chef à la pistache (quatre personnes)..... 16 euros*

*Le Saucisson sec (Maison Vaux à Sarlat)*

*Saucisson..... 10 euros*

*1/2 Saucisson..... 6 euros*

## *Nos entrées*

Foie gras de canard cuit au torchon,  
Chutney de pomme, poire et fruits secs..... 18 euros

Escargots gratinés au magret fumé

Les six..... 12 euros

Les douze..... 18 euros

Oeuf mayonnaise, salade de magret fumé..... 8,50 euros

Truite façon gravlax au gingembre,  
fromage frais aux herbes fraîches..... 11,50 euros

Os à moelle, croutons aillés..... 10 euros

Poireaux vinaigrette, tête de  
veau croustillante, sauce ravigotte..... 11,50 euros

## *Grandes salades*

Salade Périgourdine.....23 euros

Gésiers, magret fumé et taost de foie gras et noix

Salade de cabécou chaud, jambon de serrano et noix.....18 euros

## *Nos plats*

*Spécialité de la maison depuis 1948 :*

*Confit de canard, pommes de terre à la sarladaise*

*aux cèpes et salade verte au noix de Sergeac..... 23 euros*

*Omelette du curé (cèpes, escargots et foie gras)..... 26 euros*

*Joue de boeuf confite au vin de Bergerac,*

*gratin de macaronis au Cantal..... 23 euros*

*Rognons de veau,*

*sauce moutarde violette de Brive..... 23,50 euros*

*Ris de veau poêlés sauce aux cèpes..... 28 euros*

*Burger XXL de la maison*

*(steak, brie, bacon)..... 18 euros*

*Curry de légumes au lait de coco, riz basmati (vg)..... 16 euros*

*Filet de truite saumonée de Borrèze,*

*sauce moustérienne..... 19,5 euros*

*Saint Jacques snackées,*

*Fondue de poireaux et huile de coriandre..... 26 euros*

# *Le Menu du Chef*

*30 euros*

*Oeuf bio cuit à basse température, émulsion de cèpes, graines  
de sarrasin grillées*

*ou*

*Terrine de merlu aux petits légumes, crème citron herbes*



*Magret de canard cuit à basse température, sauce foie gras et  
chips de manioc*

*ou*

*Filet de truite de Borrèze, sauce moustérienne*



*Ile flottante aux noix caramélisées*

*ou*

*Dessert du jour*

# *Le Menu enfant*

*12 euros*

*Steak haché*

*ou*

*Demi-confit de canard du Périgord*

*Frites maison*



*Batonnet de glace enrobé de chocolat*

*Saveur Vanille de Madagascar ou*

*Saveur Fraîse de la Dordogne*

*Maison Manouvrier*

*Glaces et sorbets du Périgord*

## *Les desserts*

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| Baba au vieux rhum.....                             | 8 euros |
| Riz au lait et mousse caramel beurre salé.....      | 7 euros |
| Mousse au chocolat, cake citron.....                | 7 euros |
| Crème brûlée, fève de tonka et vanille bourbon..... | 7 euros |
| Dessert du jour.....                                | 7 euros |

### *Maison Manouvrier Glaces et sorbets du Périgord*

#### *Glaces*

|                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| Vanille bourbon de Madagascar | Chocolat                  |
| Café expresso                 | Rhum raisin               |
| Pistache                      | Caramel à la fleur de sel |
| Miel du Périgord              | Noisette d'Italie         |
| Violette                      | Noix du Périgord          |

#### *Sorbets*

|                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| Fraise de la Dordogne    | Citron jaune        |
| Cassis noir de Bourgogne | Fruit de la passion |
| Rhubarbe                 | Framboise           |

*La boule.....* 2,80 euros

*Supplément chantilly.....* 1 euro

# Carte des boissons

## Apéritifs

Porto, Muscat, Pineau,  
Kir (10cl)..... 5 euros  
Anisés (2cl)..... 5 euros  
Suze, Martini (5cl)..... 5 euros  
Gin, Vodka, Campari  
(4cl)..... 6 euros  
Kir royal..... 9 euros  
Gin de l'Ort  
de Montignac..... 7 euros  
Coupe de Champagne  
(Joseph Perrier).....9 euros

## Whiskys (4cl)

Grant, Jack Daniel's  
Jameson.....6 euros  
Talisker..... 8 euros

## Apéritifs artisanaux (10cl)

Vin de noix, Vin de pêche,  
Vin de châtaigne.....6 euros

## Bières artisanales (33cl)

Chavagn'Bièr Périgord,  
blonde, blanche ou ambrée, IPA ..... 6 euros

## Bières pression

1664 25cl..... 4 euros  
50 cl..... 7 euros  
Grimbergen 25cl..... 5 euros  
50cl..... 9 euros  
Picon Bière..... 4 euros  
Panaché.....4 euros

## Bières bouteille

Chouffe sans alcool.....5 euros  
Desperados..... 5 euros  
Cidre doux.....5 euros

## Digestifs (4cl)

Cognac, Calvados, Armagnac, Get 27,  
Bailey..... 8 euros  
Eau de vie de Poire.....8 euros  
Vieille prune de Souillac.....8 euros  
Vieux rhum ambré.....8 euros  
Rhum arrangé de la maison..... 3 euros

### *Sodas*

Coca Cola, Coca Cola Zéro  
(33cl)..... 3,50 euros  
Orangina, Fustea, Limonade  
( 25cl).....3,50 euros  
Diabolo..... 3,70 euros

### *Eaux Minérales*

Perrier (33cl)..... 3,50 euros  
Vittel, San Pellegrino  
(50cl)..... 4 euros  
Vittel, San Pellegrino  
(1L)..... 6 euros

### *Sirups à l'eau (25cl)*

Menthe, Fraîse, Pêche, Citron,  
Grenadine, Orgeat, Orange,  
Violette, Passion.....2 euros

### *Jus de fruits (25cl)*

Orange, Ananas, Pomme,  
Abricot (Jus de Rêves,  
pur jus bio)..... 4 euros

### *Boissons chaudes*

Café expresso..... 1,80 euros  
Double expresso..... 3 euros  
Petit crème..... 2 euros  
Noisette.....1,90 euros  
Grand crème..... 3,20 euros  
Cappuccino..... 3,50 euros  
Chocolat chaud..... 3 euros  
Thé ou infusion..... 3 euros  
Irish Coffee..... 9 euros  
Café viennois..... 4 euros  
Chocolat viennois..... 4 euros

## *Nos cocktails*

*(\*tous nos cocktails sont faits maison)*

|                                                     |          |
|-----------------------------------------------------|----------|
| Mojito.....                                         | 9 euros  |
| Mojito royal.....                                   | 12 euros |
| Mojito royal fraise ( <i>selon la saison</i> )..... | 12 euros |
| Americano.....                                      | 8 euros  |
| Spritz.....                                         | 8 euros  |
| Spritz St Germain.....                              | 12 euros |
| Gin tonic (Gin de l'Ort de Montignac).....          | 9 euros  |
| Pina Colada.....                                    | 8 euros  |
| Lillet tonic.....                                   | 5 euros  |

## *Cocktails sans alcool*

|                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| Cocktail de jus de fruits<br>( <i>brochette de fruits frais</i> )..... | 6 euros |
| Virgin Mojito.....                                                     | 6 euros |
| Thé glacé maison.....                                                  | 4 euros |

# *La carte des vins*

## *Les vins blancs secs*

|                                                                                  | <i>75 cl</i> | <i>50 cl</i> |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|
| Bergerac AOP.....                                                                | 23 euros     | 17 euros     |
| Château Le Raz, Sauvignon, Sémillon, Expressif et vif.                           |              |              |
| Montravel AOC.....                                                               | 25 euros     |              |
| Château le Raz, Sauvignon, Muscadelle, Élevé en fût.                             |              |              |
| Pierre blanche.....                                                              | 25 euros     |              |
| Julien de Savignac, Chardonnay frais, gourmand et une pointe saline.             |              |              |
| Pouilly Fumé AOC.....                                                            | 31 euros     |              |
| Clair de Brumes, "Cuvée Présage", 100% Sauvignon, minéral et vif.                |              |              |
| Bourgogne AOC.....                                                               | 31 euros     |              |
| Chablis, « Louis Moreau » 100% chardonnay, frais, vif, fin, long en bouche.      |              |              |
| Beaujolais blanc AOC .....                                                       | 30 euros     |              |
| 100% Chardonnay, Château de la Chaize, frais et vif, belle générosité en bouche. |              |              |

## *Les vins blancs moelleux*

|                                                                 | <i>75cl</i> |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|
| Côtes de Gascogne IGP.....                                      | 25 euros    |
| Été Gascon blanc, Domaine de Pellehaut                          |             |
| Doux avec une belle acidité, fruité exotique.                   |             |
| Monbazillac AOP.....                                            | 26 euros    |
| Château Poulvère, "Les Bories"                                  |             |
| Blanc liquoreux, cuvée équilibrée, franche, pure sans lourdeur. |             |

## *Vins rouges du Sud-Ouest*

*75 cl*

*50 cl*

**Bergerac AOP..... 23 euros**

**17 euros**

*Souple et harmonieux, matière fruitée.*

**Bergerac AOP..... 30 euros**

*Château Le Fagé, Rouge intense, fin de bouche subtile.*

**Bergerac AOP..... 30 euros**

*Château La Jaubertie, parfum de groseille,*

*légèrement acidulé et frais en bouche.*

**Pécharmant AOC..... 30 euros**

*Château Tíregand, Comtesse de St Exupéry Arôme de fruit,  
grande finesse en bouche.*

**Pécharmant AOC..... 25 euros**

*Château Poulvère Une cuvée très fruitée sans excès de tanin.*

**Pécharmant Picata.....55 euros**

*Château poulvère, généreux et aromatique, puissant,  
une trame entre fruits et épices, fleurs rouges et équilibre.*

**Montravel AOP..... 30 euros**

*Château le Raz "Les filles" Structuré, soyeux et fin.*

**Cahors AOP..... 27 euros**

*Château la Marjolière Malbec et Merlot, fruité, souple fin.*

**Madiran AOP..... 27 euros**

*L'Origine, Cuvée subtile et généreuse, toute en finesse et en rondeur.*

**Magnum AOC Bergerac (150 cl).....44 euros**

*Château poulvère, cuvée Thomas*

## *Les vins rouges de Bordeaux*

*75 cl*

*Graves AOP..... 32 euros*

*Château Trébiac, Rond, bouche charnue au tanins fins.*

*Pessac Léognan AOP..... 32 euros*

*Châteaux Coucheroy fruité, souple, velouté et équilibré.*

## *Autres régions*

*75 cl*

*Saint Nicolas de Bourgueil..... 26 euros*

*Val de Loire, Fruité, généraux, délicatement épicé, peut être servi frais.*

*Pic Saint Loup AOC..... 32 euros*

*Château de Lascaux, ample et généreux en bouche, finale poivrée.*

*Faugères AOC..... 26 euros*

*Abbaye Sylva Plana, fruité et charnu, gouleyant et frais en bouche, très aromatique.*

*Beaujolais Brouilly AOP..... 30 euros*

*Les deux amis.*

*Château La Chaize, fruité et floral, cuvée digeste, sans excès de puissance, 100% Gamay noir.*

## *Les vins rosés*

|                                                                            | <i>75 cl</i> | <i>50cl</i> |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| Bergerac AOP.....                                                          | 23 euros     | 17 euros    |
| Château le Raz, vignoble bardé, rosé sec, aromatique, rond en bouche.      |              |             |
| Coteaux Brulhois.....                                                      | 25 euros     |             |
| L'amour en Bulles, Rosé pétillant aux bulles fines, Vif, fruité, exotique. |              |             |
| Provence AOC.....                                                          | 26 euros     |             |
| Château Roubine, fin, élégant, fruité et frais.                            |              |             |
| Pic Saint Loup.....                                                        | 30 euros     |             |
| Château de Lascaux, Rosé fin et élégant.                                   |              |             |
| Costière de Nîmes.....                                                     | 23 euros     |             |
| Château Guiot, souple et rond en bouche                                    |              |             |
| Rosé gourmand et aromatique.                                               |              |             |

## *Les Champagnes*

|                                                                                         | <i>75cl</i> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Joseph Perrier rosé.....                                                                | 60 euros    |
| Cuvée Royale Brut Rosé. Subtile alliance de fraîcheur, d'élégance et de notes fruitées. |             |
| Joseph Perrier.....                                                                     | 80 euros    |
| Blanc de blanc, Éléance et vivacité du Chardonnay.                                      |             |

*Pécharmant AOC.....6 euros*

*Rouge, Château Poulvère, Une cuvée très fruitée, sans excès de tanin*

*Pic Saint Loup.....7 euros*

*Rouge, Château de Lascaux, fin et élégant*

*Costière de Nîmes .....6 euros*

*Rosé, Château de Lascaux, fin et élégant*

*Bergerac AOC .....6 euros*

*Rosé sec, Château Le Raz, aromatique, rond en bouche*

*Coteaux de Brulhois.....7 euros*

*Rosé pétillant aux bulles fines, L'amour en bulles. Vif, fruité et exotique*

*Bergerac AOC .....6 euros*

*Blanc sec, Château le Raz, Sauvignon, sémillon, expressif et vif*

*Montravel AOC.....7 euros*

*Blanc, Château le Raz, sauvignon, muscadelle, élevé en fût*

*Gascogne, Domaine Pellehaut .....6 euros*

*Blanc moelleux, doux avec une belle acidité, fruité exotique*

*Monbazillac, Château Poulvère .....7 euros*

*Blanc liquoreux, cuvée équilibrée, franche, pure, sans lourdeur*

## *Origines des produits*

*Le canard : IGP Périgord, Maison Laleu à Valojoux  
Maison Sourbé au Lardin*

*Boeuf limousin : France*

*Piment de Thonac*

*Noix et huile de coco : Philippe Mourneau à Sergeac*

*Apéritifs artisanaux : Maison Roques à Souillac*

*Glaces : Maison Manouvrier, Glaces et Sorbets du Périgord*

*Certains de nos produits peuvent contenir certains allergènes suivants :*

*Céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et les produits à base de ces céréales. Crustacés et produits à base de crustacés. Oeufs, et produits à base d'oeuf.*

*Poissons et produits à base de poisson, arachides et produits à base d'arachide, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris de lactose), fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits). Céleri et produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant, Lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.*

*Renseignez-vous.*

# *Menu des Papas*

*42€*

*15 juin 2025*

*Foie gras de canard cuit au torchon  
Chutney pomme poire et raisin*

\*\*\*

*Filet de boeuf  
Sauce morilles*

\*\*\*

*Fraisier de la maison*