

## Desserts faits « Maison »

<b>Assiette de fromages</b>	<b>8,90</b>
<b>Gâteau aux noix, crème anglaise, glace praliné</b>	<b>6,00</b>
<b>Tarte au citron meringuée</b>	<b>6,00</b>
<b>Pomme au four, glace vanille, coulis caramel, crème fouettée</b>	<b>6,00</b>
<b>Flaugnarde de saison, glace vanille</b> La flaugnarde est une sorte de clafoutis, traditionnel dans les campagnes périgourdines	<b>6,00</b>
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>3,80</b>
<b>Tiramisu à l'amaretto</b>	<b>5,10</b>
<b>Café, infusion ou thé gourmand</b> Demandez sa composition...	<b>6,90</b>

## Glaces

<b>Périgord Blanc</b> Glace vanille, chocolat blanc, noix, coulis caramel, noix caramélisée, crème fouettée	<b>6,50</b>
<b>Périgord Noir</b> Glace chocolat noir, chocolat au lait, praliné, coulis chocolat, crème fouettée	<b>6,50</b>
<b>Périgord Vert</b> Glace menthe chocolat, chocolat noir, coulis chocolat, crème fouettée	<b>6,50</b>
<b>Périgord Pourpre</b> Glace vanille, fraise, fruits des bois, coulis de fruits rouges, crème fouettée	<b>6,50</b>
<b>Chocolat ou Café liégeois</b> Glace vanille, chocolat ou café, coulis de chocolat ou café, crème fouettée	<b>6,50</b>
<b>Dame Blanche</b> Glace vanille, coulis de chocolat, crème fouettée	<b>6,50</b>
<b>Coupe Cocottes</b> Glace passion, mangue, citron vert, coulis de mangue, crème fouettée	<b>6,50</b>
<b>Coupe 1 boule / 2 boules / 3 boules</b> Vanille, Chocolat blanc, Chocolat noir, Chocolat lait, Café, Noix, Praliné, Caramel, Menthe-chocolat, Fraise, Fruits des bois, Citron, Mangue, Passion	<b>2,00 / 3,50 / 5,50</b>
<b>Supplément Chantilly, Sauce Chocolat, Café, Caramel</b>	<b>1,00</b>

## Nos vins... Exclusivement produits du Périgord

### Rouges

<b>Le Cerf Noir Périgord IGP</b> D'un rouge intense, ce Merlot dévoile des arômes de fruits rouges charnus	<b>Bouteille 15,00</b>	<b>Verre 2,90</b>
<b>Mariposa Bergerac AOC</b> Notes persistantes de petits fruits rouges, de fumé et d'épices tout en demeurant très fin et ample en bouche	<b>Bouteille 19,00</b>	<b>Verre 3,20</b>
<b>La Gloire de Mon Père Côtes de Bergerac Bio AOC</b> Sa robe est rouge profond avec des reflets violets, nez très aromatique avec des saveurs de fruits noirs, chocolat et réglisse	<b>Bouteille 35,00</b>	<b>Verre 6,90</b>
<b>Domaine du Gd Jaure Pécharmant AOC</b> Nez de fruits très mûrs, cerise noire, myrtille, bouche ample, tanins soyeux, très joli vin de garde à déguster sur viandes bien typée	<b>Bouteille 24,00</b>	<b>Verre 4,00</b>
<b>Château Champarel Bio Pécharmant AOC</b> Vin charpenté et puissant. Les tanins des vins jeunes sont très présents sans être agressifs	<b>Bouteille 35,00</b>	<b>Verre 6,90</b>

### Rosé

<b>Le Cerf Noir Périgord IGP</b> D'un rose framboise à la robe brillante et limpide, ce Merlot dévoile des arômes de petits fruits frais et d'églantine rose	<b>Bouteille 15,00</b>	<b>Verre 2,90</b>
---	------------------------	-------------------

### Blancs

<b>Le Cerf Noir Périgord IGP</b> D'un jaune clair aux reflets verts, ce Sauvignon Blanc sec dévoile des arômes de de bourgeons de cassis et de fruits exotiques	<b>Bouteille 15,00</b>	<b>Verre 2,90</b>
<b>Domaine du Gd Jaure Rosette AOC</b> Doux avec une robe élégante jaune pale, nez subtil, très fin expressif, notes de fruits à chair blanche	<b>Bouteille 24,00</b>	<b>Verre 4,00</b>
<b>Château Le Fagé Monbazillac AOC</b> Moelleux, la bouche est ample, riche et complexe. Des notes d'abricot sec, d'écorce d'orange stimulent le palais	<b>Bouteille 30,00</b>	<b>Verre 4,90</b>

Pour le respect de notre environnement, nous avons choisi de vous servir une **eau de qualité**, micro-filtrée **AQUAchiara**. Installé au sein de notre établissement, ce dispositif optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbures pour les transports et les emballages ainsi que les déchets.

- Eau plate, gratuite  
- Eau pétillante, 75cl, 2,00

# Carte Restaurant-Rôtisserie

## A partager !

<b>Le saucisson « Maison Vaux » à partager</b>	<b>8,20</b>
<b>Planche de Charcuterie « Maison Vaux»</b> Jambon sec, jambon cuit, chorizo, rillettes de porc, beurre, salade	<b>11,20</b>
<b>Planche de Charcuterie et de Fromages</b> Jambon sec et cuit, chorizo, rillettes «Maison Vaux», tommes nature et au noix « Fromagerie des Croquants », toasts de chèvre, tomme de brebis, confiture de figes, beurre, salade	<b>11,90</b>

## Entrées

<b>Gaspacho « maison »</b> Tomate, concombre, poivron, mie de pain, huile d'olive, basilic, épices	<b>5,40</b>
<b>Duo de Pâtés</b> Pâté de campagne, pâté au piment d'Espelette	<b>6,50</b>
<b>Camembert rôti</b> Camembert 150gr, miel, thym, salade, toasts	<b>10,60</b>

L'essentiel des produits qui vous sont servis proviennent d'**entreprises locales** qui produisent ou transforment sur place...

- Charcuterie et salaisons de la **Maison Vaux à Sarlat**
- Fromages de la **Fromagerie des Croquants à St Cyprien**
- Viande de boeuf de la **boucherie du Rond-Point à Boulazac**
- Poissons de la **pisciculture des Eaux de l'Inval à Borrèze**
- **Le Fournil d'Antonne**
- Légumes et fruits de la **Salembraise à Boulazac**

## Notre plat du jour

**10€90**

## Formule avec café gourmand

**15€70**

Uniquement le midi  
Hors week-end & jour fériés

## Salades

<b>Salade du Jardin</b> Salade, pomme golden, betterave rouge, noix, oignons rouges, pomme grenaille, tomate, vinaigrette citronnée	<b>10,60</b>
<b>Salade Paysanne</b> Salade, toast de rillettes, jambon de pays, tomme, tomate, noix, vinaigrette à l'huile de noix	<b>14,20</b>
<b>Salade Fromagère</b> Salade, tomme nature, tomme aux noix, tomme de brebis, toast de chèvre, vinaigrette	<b>14,20</b>
<b>Salade Cocottes</b> Salade, poulet pané, copeaux de tomme, tomate, oeuf dur, vinaigrette	<b>14,10</b>

## Plats

<b>Demi-poulet d'Ici</b> Demi-poulet d'Ici (600gr env) Fermiers du Périgord, rôti au charbon de bois, herbes & épices	<b>13,80</b>
<b>Enchaud de Porc</b> Enchaud de porc confit « Maison Vaux » 250gr env, moutarde, cornichons	<b>15,00</b>
<b>Croquiflette</b> Pomme de terre, émincé de poulet, fenouil, tomme au noix, crème fraîche, échalote, vin blanc, salade	<b>13,20</b>
<b>Andouillette de Porc</b> Andouillette de porc « Maison Vaux » (160gr), moutarde à l'ancienne	<b>13,10</b>
<b>Burger Cocottes</b> Buns boulanger au curry, fillet de poulet pané, sauce cocotte, tomme nature, tomate, oignon rouge	<b>16,90</b>
<b>Tartare de boeuf</b> Viande boeuf Limousin 5% hachée (160gr), sauce cocotte, condiments, frites fraîches, salade	<b>15,60</b>
<b>Truite façon meunière</b> Truite entière de la pisciculture L'Inval de Borrèze, beurre, câpres, amandes effilées	<b>14,10</b>
<b>Côte de cochon</b> Côte de cochon « Maison Vaux » 450gr env.	<b>17,80</b>
<b>Confit de canard</b> Confit de canard 200gr env	<b>14,10</b>
<b>Pièce de boeuf Limousin</b> Faux-filet de boeuf Limousin de 300gr env. de la Boucherie du Rond-Point (Boulazac)	<b>21,60</b>
<b>Camembert rôti</b> Camembert rôti, jambon sec et cuit, chorizon, miel, thym, salade, toasts	<b>17,50</b>
<b>Poulet Cocottes pané avec oeuf au plat</b> Filet de poulet pané fait maison	<b>12,50 +1,50</b>

**Nos garnitures :** Frites fraîches «Maison», Ratatouille «Maison», Salade de jeunes pousses

**Nos sauces :** Poivre, Moutarde à l'ancienne, Forestière, Marchand de vin

Les **cuissons** des volailles et des viandes sont réalisées dans un four et une rôtissoire «**Josper**» qui fonctionnent exclusivement au **charbon de bois**... local aussi car venant des **Ets Industrie Bois Rousseau de Dussac** en Dordogne.