

FORMULE DU MIDI

du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Entrée + plat + dessert	16,00 €
Entrée + plat ou plat + dessert	13,00 €
Plat seul	10,50 €

À PARTAGER

à partir de 18h

La saucisse sèche d'Auvergne IGP à couper	4,90 €
Verrine de pâté de campagne « Danos Frère » à Trémolat - 180g	8,50 €
Planche mixte de charcuterie, pâté et fromage AOP (Jambon du périgord, Coppa, Rosette, pâté Lou Gascoun, Camembert, Cabécou de Monsieur Chapelle, Tomme de Savoie...), olives et pickles	17,80 €
Fritto Misto du Café Calamars, onions rigs, sticks de mozzarella, accras, colin pané	12,00 €
Assiette Spanish Tortilla, pan con tomate, piquillos, chorizo au vin rouge, croquettes de queue de boeuf, friands au chorizo	14,50 €
Assiette Nordique Gambas, saumon fumé, gravlax, rillettes de poisson, blinis, crème de ciboulette, tatsiki de concombre, pommes vapeur	18,90 €

POUR COMMENCER

Potage du moment <i>froid ou chaud selon le jour</i>	6,50 €
Carpaccio de Boeuf, parmesan, huile d'olive, câpres, fleur de sel, poivre de Voa	7,90 €
Carpaccio de Thon, parmesan, huile d'olive, câpres, fleur de sel, poivre de Voa	9,00 €
Pressé de confit de canard et foie gras, magret séché maison Petite salade à l'huile de noix	10,50 €
Burrata et tomates anciennes, pesto, parmesan et pignons	9,50 €
Notre foie gras mi-cuit, compotée de figues	14,90 €
Tartare aux deux saumons, frais et gravlax, citron vert, crème à l'aneth	9,00 €

LES SALADES

La Périgourdine Mesclun, foie gras mi-cuit, magret séché maison, gésiers confits, pommes persillées, noix, vinaigrette à l'huile de noix	18,50 €
L'Océane Mesclun, gambas, saumon fumé, gravlax, agrumes, herbes	17,50 €
Monsieur Chapelle, éleveur à Salignac - OPTION VÉGÉ DISPONIBLE Cabécou chaud sur pain complet, jambon cru du Périgord, tomates séchées, noix, vinaigrette à l'huile de noix et miel	17,50 €

VERRES ET PICHETS

	Verre 15 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
J. de Savignac, cuvée Roxanne, Bergerac (rouge, blanc ou rosé)	2,90 €	4,50 €	8,00 €
Chinon, Domaine Eric Heyrault (frais et fruité)	4,80 €	7,80 €	15,00 €

VINS ROUGES

	Verre 15 cl	Bout. 75 cl
J. de Savignac, Bergerac AOC	3,80 €	18,00 €
Domaine Grangette, Pécharmant	4,50 €	19,80 €
Château La Marjolière, Cahors (bio)	3,80 €	19,00 €
Bicicleta, Carménère du Chili	3,90 €	18,80 €
Cameleon, Malbec d'Argentine (bio)	4,50 €	21,50 €
Parallèle 45 Côte du Rhone, Jaboulet (bio)	4,80 €	25,50 €

VINS BLANCS

	Verre 15 cl	Bout. 75 cl
Domaine du Petit Pari(s), Bergerac	3,90 €	18,80 €
Château Lafont St Martin Entre-Deux-Mers	3,50 €	17,00 €
Pennautier, Chardonnay, Pays d'Oc	3,90 €	19,00 €
Rosette Secret & Terroir AOC N. Eckert	4,00 €	19,50 €
Tariquet 1ère Grives	4,00 €	19,50 €

VINS ROSÉS

	Verre 15 cl	Bout. 75 cl
Wine O'Clock - Méditerranée	3,50 €	16,50 €
Domaine du Petit Pari(s), Bergerac	3,90 €	18,80 €
Gris-Blanc, Gerard Bertrand	4,50 €	21,50 €

LES EAUX

Vittel 1L	3,80 €
Abatille pétillante 1L	3,80 €
Perrier fines bulles	4,00 €
San Pellegrino 50cl	2,80 €
San Pellegrino 1L	3,80 €

Carte des vins complète disponible sur demande

LES OMELETTES avec salade

Une toute simple 3 oeufs, ciboulette et c'est tout	7,50 €
L'omelette du Curé 3 oeufs, cèpes sautés, foie gras poêlé et pommes sautées	14,50 €

LES VIANDES avec frites fraîches

Tartare de boeuf classique taillé au couteau	17,90 €
Carpaccio de Boeuf XXL servi avec frites	16,50 €
Confit de canard Jus corsé aux cèpes	14,50 €
La pièce du boucher 200g à l'échalote	14,50 €
Entrecôte de boeuf 300g VBF, fleur de sel	19,00 €
Burger du Café Steak haché limousin, cheddar épais, lard fumé, sauce burger maison	14,50 €

LES POISSONS

Carpaccio de Thon XXL servi avec frites	18,50 €
Cari de Gambas flambé au vieux rhum Wok de légumes et tagliatelles fraîches	19,00 €
Burger «Fish & Chips» par nos soins Poisson pané, purée de pois et d'avocat, sauce tartare, frites fraîches	15,50 €
Poke Bowl Avocat, saumon gravelax, quinoa, poisson et légumes divers, vinaigrette au gingembre sésame grillé au wasabi	15,50 €

LES DESSERTS

Riz au lait, caramel beurre salé, cookie	6,00 €
Crème brûlée vanille et fève de tonka	6,00 €
Mousse au chocolat noir, chantilly au spéculoos	6,00 €
Cheese cake et fraises du Périgord marinées au citron vert	6,00 €
Café ou thé gourmand et 4 mini-pâtisseries du jour	8,50 €
Assiette de 5 fromages AOP	9,50 €

POUR LES GLACES ET LES COUPES
VOIR LA CARTE DES GLACES

MENU DU CAFÉ
19,90 €

La soupe du moment
ou Pressé de confit de canard et foie gras, magret séché maison

Confit de canard Jus corsé aux cèpes, frites fraîches
ou Truite entière cuite au four beurre blanc aux herbes et câpres

Crème brûlée vanille et fèves de tonka
ou Fraises marinées au citron vert, cheese cake

MENU BAMBINO (jusqu'à 12 ans)
8,50 €

Steak haché boeuf limousin
ou Fish & chips, sauce tartare
ou Nuggets de poulet

Riz au lait maison, caramel beurre salé
ou Salade de fruits frais
ou 1 boule de glace

Une boisson soft au choix

RETROUVEZ TOUTES NOS SUGGESTIONS SUR NOS TABLEAUX