**Nos assiettes incontournables**

L'assiette Gourmande 18 €

avec son verre de Bergerac Blanc Moelleux

Foie gras de canard et son pain grillé

Emincés de Magret de canard séché - jambon de Pays

Cabécou chaud sur salade verte

L'Assiette Inévitable 22€

avec son verre de Pécharmant

Magret de Canard

Pommes sarladaises

Petit fromage de pays sur salade verte

**Menu 26.50 €**

Salade du Terroir

ou

Beignets de Calamars sauce Provençale

------

Aile de Raie aux Câpres

ou

Filet de Canette

ou

Pièce de Bœuf compotée d'échalote

------

Assiette de Fromages (+ 3.50 €)

------

Tarte tiède caramélisée aux pommes

ou

Crème Brulée

ou

Tarte aux Noix

**Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.**

Pour la réalisation de certaines sauces nous utilisons des fonds et fumets non confectionnés dans notre cuisine.

**LES ALLERGENES :**

Nous utilisons dans notre cuisine **des céréales contenant du gluten, des crustacés, des œufs, des poissons, de l'arachide, du soja, du lait et produits laitiers, des fruits à coques, du cèleri, de la moutarde, du sésame, des sulfites, des mollusques.**

Si vous présentez une allergie à l'un ou l'autre de ces produits, **merci de nous le signaler avant de commander** votre menu afin que nous nous assurions ensemble de leur absence dans les plats qui vont vous être présentés.

Néanmoins, malgré nos meilleurs efforts, **il ne peut être exclu qu'il y ait dans un plat la présence accidentelle d'un allergène** due aux nombreuses manipulations des ingrédients en cuisine.

**Menu 35 €**

( Au choix 2 plats + Dessert)

**Menu 42 €**

( Au choix 3 plats + Dessert)

Terrine de Foie gras de canard

Omelette aux Cèpes

Confit de Canard Pommes de Terres sarladaises

Dessert de la Carte

**Menu enfant 8.50 €**

**Jusqu'à 10 ans**

Steak haché

ou

Poisson Pané

ou

Jambon Blanc

Frites

Glace

**Formules Rapides**

**Hors week-end,jours fériés et le midi seulement**

**12.50 €**

Entrée + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert

**15.50 €**

Entrée + Plat du jour + Dessert du Jour

Plat du Jour **7.50 €**

**Carte**

***Les Entrées***

Potage de Légumes 6.00

Terrine de Foie gras de Canard 16.00

Omelette aux Cèpes 16.00

Salade tiède de ris de veau aux noix de st-jacques 21.00

Fricassées de cuisses de grenouilles aux champignons des bois 18.00

***Les Poissons***

Gambas flambées aux whisky 18.00

Truite grillée 18.00

Aile de Raie aux câpres 15.00

***Les Viandes***

Côtelette d'agneau grillée 13.00

Cuisse de Canard Confite 14.00

Magret de Canard aux Champignons des Bois 17.00

Côte de Veau aux cèpes 18.00

Tournedos Sauce Périgueux 19.00

Assiette de cèpes 9.00

Assiette de salade Fromages 6.50

**Desserts**

Coupe de glaces (3 boules) 5.00

Colonel 6.50

Café ou Chocolat Liégeois 7.50

Fruits Melba 7.50

Poire Belle Hélène 7.50

Nougat Glacé 7.00

Tarte aux Noix 6.50

Tarte Tiède aux pommes caramélisées 6.50

Profiterole au Chocolat 8.00

Crème Brulée 6.50

Moelleux au chocolat 6.50

Assiette Gourmande 8.00

Dessert du jour 6.50

Supplément Chantilly 0.50

**Eaux Minérales**

Vittel 4.80 €/litre 3.70 €/50cl

San Pellegrino 4.50 €/litre 4.10 €/50cl

**Apéritifs**

Kir (Cassis-Mûr-Pêche-Châtaigne) 2.00

Rosé Pamplemousse 2.00

Mojito Maison 7.00

Américano Maison 6.00

Gin Tonic 4.50

Vin de Noix 2.80

Vin de Châtaignes 2.80

Whisky 4.00

Ricard 2.80

Pastis 2.80

Suze 2.80

Pineau 2.80

Porto 2.80

Jus de Fruits / Soda 2.50

**Boissons Chaudes**

Café 1.50

Café gourmand 7.00

Cappuccino 4.50

Infusion 1.80

Grand café 2.00

**Brasserie**

Salade Paysanne (salade verte, lardons, œuf au plat) 12.00

Salade de Gésiers 12.00

Salade Verte 3.00

Omelette Nature 5.00

Omelette aux Herbes 6.50

Omelette au Fromage 8.00

Omelette au jambon 8.00

Œufs au Plat (3) 6.50

Portion de Frites 5.00

Steak Frites 8.50

**Menu 19.50 €**

Cabécou Chaud émincés de Magret de Canard séchés salade verte

ou

Pasta et Pesto

( Tagliatelle, basilic, tomates cerises, courgettes, olives noires, pesto)

Confit de Porc

ou

Sardines grillées au Thym

Assiette de Fromages

ou

Crème Brulée

ou

Glace

Nous sommes à votre disposition pour étudier toutes formules de menus personnalisés pour vos repas de famille, groupe, séminaire .

**Carte des vins**

bouteille 1/2 bouteille

**Les vins de Bordeaux appellation contrôlée**

Vins Rouge :

Château Barbot Impériale 19.50 €

Madiran 16.50 €

Graves 20.50 € 12.50€

Côte de Bourg 16.50 €

St-Emilion '' L'Eglise Neuve du Moulin '' 27.50 €

Vins Rosé

Clairet 15.50 €

**Les Vins de Bergerac appellation contrôlée**

**Vins Rouge**

Julien de Savignac 16.50 € 10.50€

Château Les Eyssards Cuvée Prestige Elevé en fut de chêne 20.50 € 13.50€

Pécharmant Château Tyregand 21.50 € 13.50€

**Vins Blanc sec ou Rosé**

Julien de Savignac 16.50 € 10.50€

Cuvée Pauline Blanc Moelleux 16.00 € 9.50€

Cuvée Amélie Monbazillac 19.00 € 11.00€

bouteille 1/2 bouteille

**Les vins du Sud Ouest appellation contrôlée**

Vins Rouge :

Cahors 15.00 €

Buzet 15.00 €

**Les vins du Loire appellation contrôlée**

Vins Rouge :

St-Nicolas de Bourgueil 14.50 € 10.00€

Saumur Domaine du Vieux Pressoir 16.50 €

Vins Blanc :

Muscadet sur Lie 14.50 € 10.00€

**Les vins de Provence appellation contrôlée**

Vins Rosé :

Côte de Provence Les Eytières 16.50 € 10.50€

**Les vins de Champagne appellation contrôlée**

Champagne Henri Billiot Propriétaire Récoltant 41.00 €

Champagne Marina D. 35.00 €