

MENU DU JOUR / MENU OF THE DAY

Entrée / Plat du jour* / Dessert 23,00 €

Starter / Today's special* / Dessert

Entrée / P. du jour* ou P. du jour / Dessert 19,50 €

Starter / Today's special* or Today's special* / Dessert

Plat du jour* 15,00 €

Today's special*

*Voir l'ardoise / *See the slate

*formule servie uniquement le midi sauf le samedi, le dimanche et jours fériés
formula served only at lunch time except Saturdays, Sundays and public holidays*

MENU PERIGORD

29,00 €

Salade du Sud-ouest / Southwest Salad Ou/Or Foie gras de canard mi-cuit maison / Homemade semi-cooked duck foie gras



Confit de canard Pélégis, p. de terre grenailles et accompagnement du jour

Pélégis duck confit, baby potatoes and side dish of the day



Cabécou au miel / Cabécou with honey Ou/Or Dessert du jour by Juliette / Dessert of the day by Juliette

LES PLANCHES APERO

APERO BOARDS

La planchette apéro - 1 personne 8,00 €

Charcuteries ou Fromages / cold cuts or cheeses

La planche apéro - 2 personnes 16,00 €

*Charcuteries ou Fromages ou Charcuteries/Fromages + cornichons
Cold cuts or cheeses or cold cuts and cheeses + pickles*

La best planche apéro - 4 personnes 29,50 €

*Charcuteries ou Fromages ou Charcuteries/Fromages + cornichons
Cold cuts or cheeses or cold cuts and cheeses + pickles*

La personne supplémentaire 8,00 €

LA CARTE

LES ENTRÉES / THE ENTREES 6,00 €

Pâté de cochon maison aux pistaches torréfiées

Homemade pork pâté with roasted pistachios

Houmous maison et ses gressins

Homemade hummus and breadsticks

Salade du Sud-Ouest / Southwest Salad

Salade, gésiers confits d'oies, noix / Salad, candied goose gizzards, walnuts

Foie gras mi-cuit maison du Périgord (supplément 4€)

Homemade semi-cooked foie gras from Périgord (supplement 4 €)

LES PLATS / THE DISHES

L'Odyssée de l'agneau du Sud-Ouest / The Southwest Lamb Odyssey 19,00 €

Saucisse d'agneau à la plancha, sauce du jour, garnie selon la saison et l'humeur de la cheffe

Grilled lamb sausage, sauce of the day, garnished according to the season and the mood of the chef

Salade du Périgord / Périgord salad 21,00 €

Salade, foie gras de canard mi-cuit maison, grattons de canard, gésiers d'oie, Cabécou, toasts, noix

Salad, half-cooked duck foie gras, duck grattons, goose gizzards, Cabécou, toast, walnuts

Burger de la Place / Square burger 19,50 €

Bun, sauce maison, oignons confits, steak Black Angus, fromage à la liqueur de noix, salade, p. de terre grenailles

Bun, homemade sauce, candied onions, Black Angus steak, walnut liqueur cheese, salad, baby potatoes

Confit de canard / Duck confit 18,50 €

Confit de canard Pélégis, p. de terre grenailles et accompagnement du jour

Pélégis duck confit, baby potatoes and side dish of the day

Végétarienne de la Cheffe / Chef's Vegetarian 17,00 €

Tartine, œuf fris et pommes de terre grenailles, fromage, salade et crudités, sauce maison

Toast, fried egg and baby potatoes, cheese, salad and raw vegetables, homemade sauce

LES DESSERTS / THE DESSERTS 6,00 €

Dessert du jour by Juliette / Dessert of the day by Juliette

Fondant au chocolat Bonnat / Bonnat chocolate fondant

préparation 20 mn, à commander à la prise de commande / 20 min preparation, to be ordered when ordering

À la farine de noix du Périgord / With Périgord walnut flour

Cabécou au miel / Cabécou with honey

Fromage au lait cru de chèvre / Raw goat's milk cheese

Ananas givré / frosted pineapple

Sorbet ananas / Pineapple sorbet

Flûte au Limoncello (supplément 2€) / Flute with Limoncello (supplement 2€)

Glace au Limoncello (+18 ans) / Limoncello ice cream (+18 years)

Liste allergènes : sur demande

Origine des viandes : Volailles, agneau, porc, gibiers, veau, bœuf (France et UE)

Prix TTC hors boisson (TVA au taux de 20% et service compris)

Bon appétit...