

APERITIFS

| | |
|------------------------|---------|
| Vin de noix ou pêche | 4.10 € |
| Cocktail maison | 8.00 € |
| Coupe de Champagne | 12.10 € |
| Kir royal | 12.80 € |
| Americano Maison | 9.00 € |
| Apéritif Divers | 4.00 € |
| Whisky - Soda au choix | 8.00 € |
| Baby Classique | 3.10 € |
| Talisker | 8.00 € |
| Jack Daniel's | 8.00 € |
| Chivas | 7.00 € |

DIGESTIFS

| | |
|-------------------------------------|--|
| Eau de vie de Prune de Souillac | |
| Eau de vie de Poire Williams | |
| Armagnac millésimé (de 1965 à 1976) | |
| Bas Armagnac | |
| Cognac VS | |
| Rhum Don Papa | |
| Digestifs divers | |
| Cognac XO | |

Boissons fraîches

| | |
|---------------------------|--------|
| Evian 50 cl | 3.80 € |
| Evian 1 L | 4.50 € |
| Badoit 50 cl | 4.10 € |
| Badoit 1 L | 5.80 € |
| Jus de fruits PAGO | 3.80 € |
| Cocktail de jus de fruits | 5.50 € |
| Coca et Autres Sodas | 4.00 € |

Bières

| | |
|-----------------------------|--------|
| Pression Stella 25 cl | 3.80 € |
| Pression Stella 50 cl | 7.50 € |
| Pression Leffe 25 cl | 4.50 € |
| Pression Leffe 50 cl | 8.50 € |
| Brassée 24 Artisanale 33 cl | 5.20 € |

LES CHAMPAGNES

Bouteille

| | |
|--|----------|
| Taittinger Brut <i>Cuvée Prestige</i> | 66.00 € |
| Ruinart Blanc de Blanc <i>D'une grande puissance aromatique, la cuvée blanc de blancs est l'expression parfaite du goût Ruinart : un nez fin et fruité, des notes d'agrumes (citron, cédrat), fruits exotiques (ananas, fruits de la passion) et fleurs blanches.</i> | 109.00 € |
| Ruinart Rosé <i>Expression gourmande du goût Ruinart, la cuvée rosé doit son élégante sensualité aux notes de chardonnay grands crus. Le nez est subtil aux arômes de cerises et baies juste cueillis, piqué de notes florales et épicées. Au palais, le vin se révèle soyeux et délicatement charnus.</i> | 109.00 € |



Boissons chaudes

| | |
|-----------------------------|--------|
| Café expresso | 2.20 € |
| Café Espresso au lait | 2.50 € |
| Grand café Espresso | 4.00 € |
| Grand café espresso au lait | 4.50 € |
| Cappuccino | 5.00 € |
| Thé | 3.30 € |
| Infusion | 3.30 € |

Irish Coffee

9.50 €

Vins au verre 12-cl

| | |
|--------------------|--------|
| Rouge, Blanc, Rosé | 4.00 € |
| Blanc Moelleux | 4.00 € |

Prix nets, service compris / tax and service included

DEJEUNER « BISTRO »



Servi uniquement le midi en semaine

Sauf les dimanches et jours fériés

Served only for lunch during the week

Except Sundays & holidays

15.00 €

Entrée, plat Ou Plat, dessert

Starter, main course or main course, dessert

1 verre de vin (ou autre boisson) & 1 café inclus

1 glass of wine (or other drink) and 1 coffee included

19.00 €

Entrée, Plat, Dessert

Starter, main course, dessert

1 verre de vin (ou autre boisson) & 1 café inclus

1 glass of wine (or other drink) and 1 coffee included

MENU ENFANT (- 12 ans) - 12 €

Steak Haché ou Nuggets plein filet

Beef burger or Chicken nuggets

Frites maison ou légumes du jour

Homemade french fries or vegetables

2 boules de glace au choix

2 scoops ice cream

Sirop à l'eau (parfum au choix)

Syrup flavor water (different flavors)

Prix nets, service compris / tax and service included

MENU VEGAN - 25.00 €

Velouté de Carottes au Curry 7.00 €
Curry and Carrots Creamy Soup

Wok de légumes au Gingembre et Tofû Mariné 12.00 €
Tofu and Ginger Vegetables Wok

Feuilleté Pistaches Amandes, Sorbet Abricot 6.00 €
Almond and Pistachio Danish Pastry, Apricot Sorbet



MENU A 25 €

Salade de Gésiers d'Oies aux Noix du Périgord et 7.00 €
Croutons Maison
*Goose Gizzard Salad With Perigord Walnuts and Homemade
Croutons*

Ou/or

Samoussa de Légumes 7.00 €
Vegetable Samoussa

Navarin d'Agneau 14.00 €
Lamb Stew

Ou/or

Aiguillettes de Canard et sa Crème de Cèpes 14.00 €
Duck Aiguillette With Porcini Mushrooms Creamy Sauce

Ile flottante maison au coulis caramel 4.00 €
Homemade « île flottante » and caramel sauce

Ou/or

Coupe de Glaces / Sorbets 2 boules 4.00 €
Ice Cream and Sorbet 2 Scoops



Prix nets, service compris / tax and service included

MENU A 38 €

Saumon Fumé, Tartare de Céleris et Pommes, 14.00 €
Crème Acidulée

Smoked Salmon With Celeri and Apple Tartar, Sour Cream

Ou/or

Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison 14.00 €

Semi-cooked Homemade Duck Foie Gras

Risotto Safrané et St Jacques, Douceur de Fenouil 18.00 €

Saffron Scallop Risotto, Fennel « Douceur »

Ou/or

Filet de Boeuf aux Girolles 18.00 €

Beef Filet With Girolle Mushrooms

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar 6.00 €

Madagascar Vanilla « Creme Brulée »

Ou/or

Verrine de Charlotte Chocolat et Poire au Rhum 6.00 €

Rum Pear and Chocolate « Charlotte » Dessert Glass



GRANDES SALADES / LARGE SALADS

Salade de l'Octroi 20.00 €

(Gésiers d'oie confits, lardons, magret de canard séché, terrine de foie gras, noix)

(Goose gesiers, duck breast, bacon, croutons, fresh foie gras, walnuts)

Croustillant de Rocamadour aux Noix et aux Pommes 14.00 €

Rocamadour Cheese, Walnut and Apple « Croustillant »

Prix nets, service compris / tax and service included

ENTRÉES - APPETIZERS

| | |
|--|---------|
| Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison <i>Semi-cooked Homemade Duck Foie Gras</i> | 18.00 € |
| Mille-Feuille d'Escalope de Foie Gras de Canard aux Pommes, Sauce Cidre <i>Duck Foie Gras Cutlet « Mille-Feuille » With Apples and Cider Sauce</i> | 25.00 € |
| Œuf Poché Frit et sa Crème de Champignons <i>Poached Fried Egg and Mushroom Creamy Sauce</i> | 12.00 € |



LES PLATS - MAIN COURSE

| | |
|--|---------|
| Tête de Veau Sauce Gribiche <i>Rolled Veal Head and tongue with a Gribiche Sauce</i> | 22.00 € |
| Confit de Canard Maison, Pommes de Terre Sarladaise <i>Candied Duck, with « Pommes Sarladaises » (sauteed Potatoes in Duck Fat)</i> | 19.00 € |
| Entrecôte (300 G), Frites et Béarnaise Maison <i>Beef Entrecote, French Fries and Homemade Bearnaise Sauce</i> | 25.00 € |
| Rognon de Veau, Sauce Moutarde à l'Ancienne <i>Veal Rognon, Mustard Sauce « à l'Ancienne »</i> | 21.00 € |
| Tartare de Bœuf Coupé au Couteau, Frites Maison <i>Knife Cut Beef Tartar, Homemade French Fries</i> | 18.00 € |
| Filet de Daurade Rôtie et son Coulis de Petit Pois Vanillé | 19.00 € |

Prix nets, service compris / tax and service included

Roasted Bream Filet With Vanilla Green Beans Sauce

LES DESSERTS - *DESERTS*



| | |
|--|--------|
| <i>Carpaccio d'Ananas</i> <i>Pineapple Carpaccio</i> | 7.00 € |
| <i>Coulant au Chocolat Maison et sa Glace Vanille</i> <i>Homemade Chocolate Fudge Cake with Vanilla Ice Cream</i> | 6.00 € |
| <i>Tarte aux Citrons Façon Meringuée</i> <i>Lemon Curd Meringue Tart</i> | 7.00 € |
| <i>Moelleux aux Noisettes et sa Glace Noisette</i> <i>Hazelnut Soft Cake with Hazelnut Ice Cream</i> | 6.00 € |
| <i>Coupe 3 Boules Glaces/Sorbets</i> <i>Ice Cream/Sorbet 3 Scoops</i> | 6.00 € |
| <i>Assiette de Fromages</i> <i>Cheese Platter</i> | 7.00 € |
| <i>Café Gourmand</i> <i>Gourmet Coffee - mini desert selection</i> | 9.00 € |



Prix nets, service compris / tax and service included

CARTE DES VINS

Année Verre 37.5 cl 50 cl 75 cl
12.5 cl

LES ROSÉS

| | | | | | |
|------------------------------------|------|--------|---------|---------|---------|
| IGP Pays d'Oc - Gris blanc | 2019 | 4.50 € | | | 21.00 € |
| Bergerac - Château Le Fagé | 2020 | | 12.00 € | 15.00 € | 21.00 € |
| Aix en Provence - Château Cavalier | 2020 | | | | 28.00 € |

LES BLANCS

| | | | | | |
|--------------------------------------|------|--------|---------|--|---------|
| Chardonnay - Domaine l'Aigle | 2018 | 6.50 € | | | 34.00 € |
| Languedoc - L'hospitalet AOP | 2019 | 9.50 € | | | 42.00 € |
| Bergerac - Mirabelle de La Jaubertie | 2020 | | | | 28.00 € |
| Bergerac - Julien de Savignac | 2020 | | 10.50 € | | 19.00 € |

LES BLANCS MOELLEUX

| | | | | | |
|-------------------------------------|------|--------|---------|--|---------|
| Monbazillac | 2018 | 4.50 € | 15.50 € | | 25.50 € |
| Domaine Tariquet - Premières Grives | 2018 | 4.00 € | | | 21.00 € |

LES ROUGES DU PERIGORD

| | | | | | |
|------------------------------|------|--------|---------|---------|---------|
| Bergerac - Château le Fagé | 2018 | 4.50 € | | 16.00 € | 22.00 € |
| Bergerac - Château Mirabelle | 2016 | | | | 29.00 € |
| Buzet - Baron d'Ardeuil | 2016 | | 14.00 € | | 24.00 € |

LES PECHARMANTS

| | | | | | |
|-----------------------|------|--------|--|---------|---------|
| Le grand Jaure | 2018 | 5.50 € | | | 28.00 € |
| Château Terre vieille | 2016 | | | 23.00 € | 35.00 € |

LES ROUGES DE BORDEAUX

| | | | | | |
|------------------------------------|------|--|---------|--|---------|
| Pessac-Léognan - Domaine O-Nouchet | 2017 | | | | 40.00 € |
| Saint-Emilion - Château Le Cros | 2016 | | 18.00 € | | 30.00 € |

LES ROUGES D'AUTRES REGIONS

| | | | | | |
|---|------|-------|--|--|---------|
| Languedoc - Pic Saint Loup | 2019 | 5.50€ | | | 30.00€ |
| Languedoc - La Sauvageonne AOP | 2017 | 9.50€ | | | 42.00€ |
| IGP D'Oc - Domaine de l'Aigle | 2017 | 6.50€ | | | 34.00€ |
| Languedoc - Château l'Hospitalet | 2018 | 9.50€ | | | 42.00€ |
| Côte du Rhône - Domaine Lafont BIO | 2019 | | | | 24.00 € |
| Gevrey-Chambertin - « En Champs » | 2017 | | | | 70.00 € |

LES ROUGES DU MONDE

| | | | | | |
|---------------------------------------|------|--|--|--|---------|
| Espagne Rioja Cerro Anon - Crianza | 2018 | | | | 28.00 € |
| Afrique du sud Terre Brulée Swartland | 2017 | | | | 32.00 € |

Prix nets, service compris / tax and service included