

## A la Carte nos Entrées



*Tourin périgourdin blanchi*....6.30 €

*Whitened périgourdin tourin*

*Tartare d'avocat thon et crevettes*.....9.60 €

*Avocado tuna and shrimp tatar « style »*

*Melon au Monbazillac* *Melon with Monbazillac wine*..... 9.80 €

*Sélection tout canard* *Mixed choice of Duck* .....10.60 €

*« émincé de magret fumé, grattons, terrine de foie »*

*Saumon confit aux épices et sa crème citronnée* .....10.60 €

*Confit » salmon with lemon cream*

*Salade de chèvre chaud pané, jambon noir du Périgord*...12.50 €

*Hot goat's cheese salad and ham*

*Salade Tropicana* .....17.50 €

*salade, gésiers de canard confit, magret fumé, foie gras de canard, noix et croûtons*

*Tropicana salad: lettuce, smoked ducks breast, gizzards confits, walnuts, foie gras*

*Terrine de foie gras de canard, confit d'oignons*.....18.50 €

*Foie gras « bloc » and toasts*

*Escalope de foie gras de canard, raisins, miel, et vinaigre de xeres* ...21.50 €

*Scallop of foie gras of duck in grapes, honey and vinegar of Xeres*

## Omelette servie avec une petite salade

*Œufs brouillés truffés flambés à l'Armagnac*..... 20.50 €

*Scrambled eggs with truffles flambéed in Armagnac*

*Omelette aux fromages / Cheese omelete*..... 9.80 €

*Omelette aux cèpes / Boletus omelete*.....16.80 €

*Omelette aux truffes / Truffles omelete*.....20.80 €



## A la Carte

*Salade verte à l'huile de noix* .....5.80 €

*Green salad with walnut oil*

*Pommes sautées et ses cèpes persillés* .....9.80 €

*Fried potatoes with parsley and boletus «mushroom»*

## A la Carte nos Poissons sont garnis,

*garnished with vegetables*

*Pavé d'esturgeon poêlé sauce au beurre blanc ..... 17.90 €*  
*Fried sturgeon fillets with white butter sauce*

*Gambas Décortiqués grillées flambées à l'armagnac.....19.90 €*  
*Grilled prawns flambéed in Armagnac*

*Brochettes de Saint – Jacques au chorizo.....21.90 €*  
*Schewer of scallops and chorizo*

*Filets de rougets grillés / Grilled Filet of mullet .....19.90 €*

## A la Carte nos Viandes sont garnies

*garnished with vegetables*

### Bœuf

*Steak grillé beurre maître d'hôtel.....15.90 €*  
*Grilled steak with maître d'hôtel butter.*

*Entrecôte grillée, sauce au vin.....19.80 €*  
*Grilled rib steak with Pécharmant sauce*

*Filet de bœuf grillé, sauce poivre vert.....21.00 €*  
*Grilled filet of beef with green pepper sauce*

*Tournedos Rossini sauce Périgieux cèpes persillés.....26.00 €*  
*Beef tournedos «rossini»with «Périgieux»sauce with boletus parsley*

### Agneau

*Steak de gigot d'agneau grillé beurre maître d'hôtel.....16.50 €*  
*Grilled steak of lamb's leg with « maître d'hôtel » butter*

### Canard

*Confit de canard persillé « cuisse »cèpes et pommes de terres... 21.00 €*  
*Ducks «confit»with parsley with boletus(mushroom)*

*Magret de canard sauce au poivre vert.....21.00 €*  
*Ducks breast with green pepper sauce*

*Magret de canard rossini sauce Périgieux.....26.00 €*  
*Ducks breast «rossini »with «Périgieux» sauce*

*Bœuf origine France, Lieu d'abattage France, Lieu de découpage France*

## Les desserts avec une étoile ★ rouge

*Sont avec supplément dans le menu à 26.50 €*

### Nos desserts à 5.60 €

- 5.60 € *Corbeille de fruits... Fresh fruit basket*
- 5.60 € *Crème caramel... Caramel cream*
- 5.60 € *Dessert du jour... Dessert of the day*
- 5.60 € *Glaces parfums au choix « 2 boules » Ice cream, choice of flavours*

### Nos desserts à 6.80 €

- 6.80 € *Crème brûlée... Crème brûlée*
- 6.80 € *Fondant au chocolat et sa glace vanille  
Chocolate fondant and its vanilla ice cream*
- 6.80 € *Givré d'ananas caramélisé... Frosted caramelized pineapple*
- 6.80 € *Profiteroles au chocolat... Profiteroles with chocolate sauce*

### Fromages Cheese

- Sélection de 3 Fromages et sa petite salade Cheese..... 7.50 €*
- ★ *Cabécou du Périgord chaud suppl 2 € au menu à 26.50 €... 8.00 €  
Hot goat's cheese and salad*



- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges..... 7.00 €  
Nougat ice cream with red fruit sauce*
- ★ *Coupe Colonel suppl 2 € au menu à 26.50 €... 8.80 €  
sorbet citron vert avec vodka Colonel with lemon sorbet and vodka*
- ★ *Café gourmand suppl 2 € au menu à 26.50 €... 8.80 €  
Varieties of deserts and coffee*
- ★ ★ *Thé gourmand suppl 3 € au menu à 26.50 €... 9.80 €  
Varieties of deserts and tea*



# Hôtel \* \* \* Restaurant Le Tropicana



*Eric et Mathieu Tytgat l'ensemble  
de l'équipe vous souhaitent un agréable moment*  
Our whole team wishes you a pleasant stay

*Nous vous rappelons nos horaires :*

*Déjeuner de 12 h à dernière commande 13 h45  
Dîner de 19 h15 à dernière commande 21 h*



**Association  
Française  
des Maîtres  
Restaurateurs**

*Certains de nos plats peuvent contenir  
des substances allergènes telles que : Les céréales contenant  
du gluten, les produits à base d'arachide, Les fruits à coques  
comme les noix ou les amandes. Les crustacés, les œufs,  
les poissons. Le soja, le lait, le céleri, La moutarde,  
Les graines de sésame, lupin, mollusques.  
Anhydride sulfureux et sulfites*

***Lieu-dit Les Trois Frères 24140 DOUVILLE***

***Email : [letropicanahotel@gmail.com](mailto:letropicanahotel@gmail.com) [www.le-tropicana.fr](http://www.le-tropicana.fr)***

***Tel : 0033 .05.53.82.98.31***