

*Tarifs du lundi au vendredi, hors jours fériés*

Entrée, Plat et Dessert 15.50 €

Entrée, plat ou Plat, Dessert 13.50 €

*Tarif samedi, dimanche et jours fériés,*

Entrée, Plat et Dessert 19.80 €

Entrée, plat ou Plat, Dessert 17.80 €

*Entrée du jour* starter of the day

Ou

*Assiette de hors d'œuvres* cold Starter

Ou

*Tourin périgourdin blanchi* whitened périgourdin tourin

\*\*\*

*Plat du jour* Today's main course

Ou

*Poisson du moment* Fish of the moment

Ou

*Faux filet grillé ( suppl. 5€ ) Sauce poivre vert*  
Grilled sirloin steak with green pepper sauce ( 5 € additional charge)

\*\*\*

*Dessert du moment* Dessert of the day

Ou

*Profiterole au chocolat* Profiterole with chocolate sauce

Ou

*Crème caramel* Caramel cream

Bergerac Domaine du Cantonnet

Le Verre 12,5 cl = 3.90 €

Rouge, Rosé Ou Blanc sec



Menu enfant Moins de 12 ans

Entrée, plat et dessert 12.50 € ou Plat, dessert 10 €

*Salade de Tomate œuf dur ou Saucissons beurre*  
Tomato salad and hard-boiled egg or salami

\*\*\*

*Omelette au fromage ou Steak haché*  
Cheese omelette or beef burger

\*\*\*

*Pudding aux fruits ou Glace vanille sauce chocolat*  
Fruit pudding or vanilla ice cream with chocolate sauce

\*\*\*

*Au choix : jus d'orange, jus de pomme, limonade ou sirop à l'eau*  
Drinks of choice : syrup in water, lemonade or orange juice



*Entrée, Plat, Dessert 26.50 €*

*Entrée, Plat ou  
Plat, Dessert 22.50 €*



### *Melon au Monbazillac*

*Melon with Monbazillac wine*

*Ou*

### *Salade de chèvre chaud pané, jambon noir du Périgord*

*Hot goat's cheese salad and ham*

*Ou*

### *Saumon confit aux épices et sa crème citronnée*

*Confit » salmon with lemon cream*

*Ou*

### *Profiteroles d'escargots farcis et sa crème d'ail*

*Profiteroles of stuffed snails and his garlic cream*

*Ou*

### *Terrine de Foie gras de canard suppl. 4 €.*

*Gelée au Monbazillac et confit d'oignons*

*Foie gras with onion jam and toasts*



### *Brochette de volaille et crevettes mariné au soja*

*Brochette of poultry marinated in soya sauce and shrimps*

*Ou*

### *Pavé d'esturgeon poêlé au beurre blanc*

*Fried Sturgeon fillets with white butter sauce*

*Ou*

### *Confit de canard persillé « Cuisse »*

*Ducks «confit» with parsley*

*Ou*

*« avec suppl. de 4 € »*

### *Entrecôte grillée sauce au vin*

*Entrecote steak with red-wine sauce*



*Fromages ou Dessert*

Menu à 36.50. €



mes *S*élections  
du *C*erroir

*Terrine de Foie gras de canard  
gelée au monbazillac et confit d'oignons*

*Foie gras with onion jam and toasts*

Ou

*Œuf brouillés truffés flambés à l'Armagnac*

*Scrambled eggs with truffles flambéed in Armagnac*

Ou

*Escalope de foie gras de canard aux raisins miel  
et vinaigre de Xérès suppl. 6 €*

*Escalope of duck liver with grapes, honey and vinegar of Xeres*



*Steak de gigot d'agneau grillé  
beurre maître d'hôtel*

*Grilled steak of lamb's leg with « maître d'hôtel » butter*

Ou

*Pavé d'esturgeon poêlé au beurre blanc*

*Fried Sturgeon fillets with white butter sauce*

Ou

*Emincé de magret de canard sauce au vin*

*Thin slices of duck breast with wine sauce*

Ou

*Si Rossini suppl. 6 € Or Rossini sup 6 €*



*Cabécou du Périgord chaud et sa petite salade*

*Cheese*



*Dessert*

*Dessert*

*Merci de choisir votre dessert au moment de la commande*

*Please choose your dessert at the same time as the others plates*

*Prix net boissons non comprises*