



## A la Carte nos Entrées

Potage du moment.....6.90 €

*Soup of the moment*

Salade verte à l'huile de noix .....5.90 €

*Green salad with walnut oil*

Salade de gésiers de canard confit, magret fumé, noix et croûtons .....9.60 €

*Salad: lettuce, smoked ducks breast, gizzards confits, walnuts*

Salade et cabécou chaud et jambon noir du Périgord ....11.80 €

*Hot goat's cheese salad and ham*

Tartare d'avocat thon et crevettes.....9.70 €

*Avocado tuna and shrimp tatar « style »*

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*

Œufs brouillés truffés flambés à l'Armagnac..... 21.00 €

*Scrambled eggs with truffles flambéed in Armagnac*

Omelette aux truffes / Truffles omelete..... 20.50 €



## 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*

Fillets de rougets grillés / Grilled Filet of mullet .....19.90 €

## A la Carte nos Viandes sont garnies

*garnished with vegetables*

### Bœuf

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

*Entrecôte grillée, sauce au vin de Bergerac.....19.80 €*  
*Grilled rib steak with wine Bergerac sauce*

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

*Tournedos Rossini sauce Périgueux.....26.00 €*  
*Beef tournedos « rossini with Périgueux sauce »*

### 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 .....21.00 €*  
*Ducks «confit» with parsley with*

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

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

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

---

*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*

## Les desserts avec une étoile ★ rouge

*Sont avec supplément dans le menu à 26.50 €*

### 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*

### Nos desserts à 5.60 €

5.60 € *Fruits frais... Fresh fruit*

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*



*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*

