

PLANCHES À PARTAGER

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON	15,00€
Accompagné de son chutney de saison <i>Homemade semi-cooked foie gras terrine served with chutney</i>	
DUO CHARCUTERIES FINES ET FROMAGES AFFINÉS	24,00€
Assortiment de nos meilleures charcuteries et fromages <i>Assortment of meats and cheese</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIES FINES	14,00€
Variété de charcuteries d'ici et d'ailleurs, agrémentées de cornichons et de guindillas <i>Various type of meats with pickles and guindillas</i>	
PLANCHE DE FROMAGE AFFINÉS	14,00€
Sélection de fromages à déguster avec une confiture de cerise noire du Pays Basque <i>Our selection of cheeses served with black cherry jam from Pays Basque</i>	
PLANCHE ROYALE	32,00€
Foie gras de canard mi-cuit maison, variété de charcuteries fines, assortiments de fromages, condiments et pain grillé <i>Homemade semi-cooked foie gras, various types of meats, assortment of cheeses, condiments and toast</i>	

CAMEMBERT RÔTI	20,00€
Accompagné de charcuteries fines, pommes de terre à la sarladaise et salade de saison <i>Roasted Camembert served with meats, sarladaise potatoes and salad</i>	

LES BELLES SALADES

LA PÉRIGOURDINE	22,00€
Foie gras de canard mi-cuit maison, magret séché, gésiers de canard, salade de saison, tomates et noix <i>Homemade semi-cooked duck foie gras, dried duck breast, duck gizzards, salad, tomatoes and walnuts</i>	
LA CHÈVRE CHAUD ROCAMADOUR AOP	18,00€
Salade de saison, tomates, trois chèvres Rocamadour chaud sur toast au miel, magret séché, vinaigrette balsamique <i>Salad, tomatoes, three warm goat's cheese toasts with honey, dried duck breast, balsamic dressing</i>	
LA FRAÎCHEUR DU JARDIN	14,00€
Salade de saison, tomates, bûche de fromage de chèvre, vinaigrette balsamique <i>Salad, tomatoes, goat cheese, balsamic dressing</i>	
ESTIVALE À L'ITALIENNE	19,00€
Salade de saison, tomates, mozzarella di bufala, chiffonnade de jambon de parme, vinaigrette huile d'olive, basilic <i>Tomatoes, mozzarella di bufala, parme ham, olive oil vinaigrette, basil</i>	

VINS

VIN EN CARAFE	50cl	
AOC Bergerac Rouge, Blanc ou Rosé.....		12,00€
VIN ROUGE	12cl	75cl
Château Bélingard - Comte de Bosredon - AOC Bergerac	5,00€	24,00€
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot		
Château Métairie-Haute - AOC Pécharmant	7,00€	32,00€
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon		
Domaine St. Georges D'Ibry - Cuvée excellence		
Côtes de Thongue - Languedoc Roussillon	8,00€	35,00€
Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache - 2023		
VIN BLANC		
Château Bélingard - Comte de Bosredon - AOC Bergerac sec	5,00€	24,00€
Sauvignon, Sémillon - 2023		
Domaine St. Georges D'Ibry - Cuvée excellence		
Côtes de Thongue - Languedoc Roussillon	8,00€	35,00€
Sauvignon, Sémillon - 2023		
VIN ROSÉ		
Château Bélingard - Comte de Bosredon - AOC Bergerac	5,00€	24,00€
Merlot, Cabernet Sauvignon - 2023		
Domaine Sainte-Philomène - Cuvée Philippine		
AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	7,00€	28,00€
Grenache, Cabernet, Cinsault, Syrah - 2024		

Découvrez l'ensemble de notre sélection de vins sur notre carte

TARTARES ET CARPACCIOS

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU 180g	20,00€
Viande de bœuf charolais, assaisonnement maison servi avec des pommes de terre à la sarladaise <i>Charolais beef tartare (raw meat) served with sarladaise potatoes</i>	
TARTARE DE SAUMON AU COUTEAU	19,00€
Saumon frais, assaisonnement maison servi avec une salade de saison <i>Fresh salmon, homemade seasoning, served with a salad</i>	
CARPACCIO DE BŒUF	12,00€
Carpaccio de bœuf, salade de saison, copeaux de parmesan <i>Beef carpaccio, salad, parmigiano shavings</i>	

VIANDES

MAGRET DE CANARD ENTIER AU VERJUS DU PÉRIGORD	24,00€
Servi avec des pommes de terre à la sarladaise <i>Whole duck breast with verjuice sauce from Périgord served with sarladaise potatoes</i>	
QUASI DE VEAU (180g) À LA CRÈME DE MORILLES	25,00€
Servi avec des pommes de terre à la sarladaise <i>Haunch of tender veal with morels cream, served with sarladaise potatoes</i>	
SUPRÊME DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS	19,00€
Servi avec des pommes de terre sarladaise <i>Chicken supreme mushroom sauce served with sarladaise potatoes</i>	

DESSERTS

CAFÉ ou THÉ GOURMAND	7,50€
Café ou Thé accompagné de crème brûlée, gâteau au noix, douceur de saison	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	6,50€
GÂTEAU AUX NOIX ET SON CAMELACTÉ MAISON	8,00€
LES BELLES PROFITEROLES	10,00€
Choux au pralin, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
COUPE DE FRAISES AU SUCRE (Fraises locales selon la saison)	8,00€
Supplément Chantilly : 2,00€	

GAUFRES

SUCRE	4,50€
NUTELLA	5,50€
NUTELLA AVEC CHANTILLY	6,50€
CHOCOLAT CHAUD	5,50€
CHOCOLAT CHAUD AVEC CHANTILLY	6,50€
GAUFRE FAÇON DAME BLANCHE	7,50€
Gaufre, Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	2,00€

COUPES GLACÉES GOURMANDES

Découvrez toutes nos coupes sur la carte des desserts

DÉLICE DES BOIS	10,00€
Glace fraise, cassis, vanille, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées	
FRAÎCHEUR GOURMANDE	10,00€
Glace menthe, chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly, brisures de spéculoos	
DOUCEUR DES ÎLES	10,00€
Sorbet fruit de la passion, coco, mangue, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées	
BANANA ROYALE	10,00€
Banane, glace vanille, chocolat, fraise, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées	
CAFÉ LIÉGEOIS	10,00€
Glace café (2 boules), 1 vanille, Ristretto, chantilly, brisures de spéculoos	

MOYENS DE PAIEMENTS ACCEPTÉS



La liste des allergènes présents dans nos recettes est disponible à l'intérieur du restaurant, en libre accès, près du bar. *The allergens list is available inside the restaurant, free access, near the bar.*
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION / PRIX NETS