

Notre Carte :

Salade Cabécou, jambon de montagne	13,00 €
Salade Périgourdine	15,00 €
Feuilleté Forestier aux Escargots	15,00 €
Ravioles saveur du moment	12,00 €
Tartare de Saumon, Frites, Salade	15,00 €
Pappardelle à la crème et au canard	14,00 €
Pappardelle au Saumon	14,00 €

Plat du Jour (le midi en semaine)	11,00 €
Confit de Canard aux Cèpes	16,00 €
Magret de Canard (sauce au choix)	14,00 €
Filet de Dorade Royale, beurre blanc	15,50 €
Tête de Veau Sauce aux Herbes	13,00 €
Foie de Veau, Persillé	15,00 €
Pièce de Boeuf Grillée	13,00 €
Steak Tartare façon Basque	15,00 €
Grenouilles en persillades	19,50 €
Cassoulet (sur commande)	18,00 €
Moules Frites (le vendredi en saison)	13,00 €

Nos Fromages et Desserts :

Fromage Blanc	4,50 €
Assiette de Fromages Secs	7,50 €
Gâteau Basque, sorbet cerise	7,00 €
Cannelé de Bordeaux, Glace Rhum Raisin	7,00 €
Crème Brûlée	7,00 €
Moelleux au Chocolat, Glace Vanille	7,00 €
Coupe de Glaces	5,50 €
Assiette Gourmande	9,00 €
Café Gourmand	8,00 €

Menu du Sud-Ouest :

Une entrée, Un plat, Un fromage ou dessert

26,00 €

Feuilleté Forestier aux Escargots

Ou

Salade Périgourdine

Ou

Salade Cabécou, (chèvre frais)

Ou

Ravioles saveur du moment

Magret de Canard sauce cerises

Ou

Filet de Dorade Sauce Citron

Ou

Boeuf sauce au choix

Ou

Tête de Veau sauce aux herbes

Fromage ou Dessert

(Sup café Gourmand 2 €)

Menu Enfant

8,50 €

(moins de 10 ans)

Un plat, Un dessert,

Une boisson,

Menu du Jour 14,50 €

(le midi en semaine)

Une entrée, Un plat, Un dessert

(tout changements inclus 1 sup)

(voir l'Ardoise)

Nous informons notre aimable clientèle que la carte et les menus évoluent au rythme des saisons, aussi veuillez nous excuser par avance si un produit venait à manquer !

Apéritifs :

Kir 12,5 cl	3.80 €
Pastis 2 cl	3.80 €
Martini 5 cl	3.80 €
Porto 5 cl	4,50 €
Apéritif Maison 12,5 cl	5.00 €
Whisky 4 cl	6.00 €
Suze 5 cl	3.80 €
Rosé Pamplemousse 15 cl	3.80 €
Aberlour 4 cl	8.00 €
Floc de Gascogne 8 cl	3.60 €
Whisky coca	7.50 €
Pastis Génépi	4.00 €
Coupe de Champagne 12,5 cl	9.00 €
Apéritif à la cerise piment d'Espelette 8 cl	4.00 €

Sodas, Jus de Fruits : 3.60 €

Coca, Coca Zéro 33 cl	
Orangina 25 cl	
Granini : 25 cl	
Orange, abricot, pomme, litchi ananas, tomate, pamplemousse,	
Ice tea Pêche 25 cl	
Sirop 25 cl	2.00 €

Bières :

Pression Ginette Bio 25 cl	3,70 €
Aubrac blonde, blanche, ambrée 33 cl	4.80 €
F.X pression cerise	3,80 €

Eaux Minérales

Badoit, Evian 100 cl	4,50 €
Badoit, Evian 50 cl	2,50 €
Perrier 33 cl	3,50 €

Boissons Chaudes :

Expresso	1,80 €
Double Café	2,20 €
Thé, Infusion, Capuccino	2,20 €

Vin au verre 15 cl :

Blancs Moelleux

Mon Désir	Bergerac	3,70 €
Hirondelle	Gascogne,	3,80 €

Blancs Secs

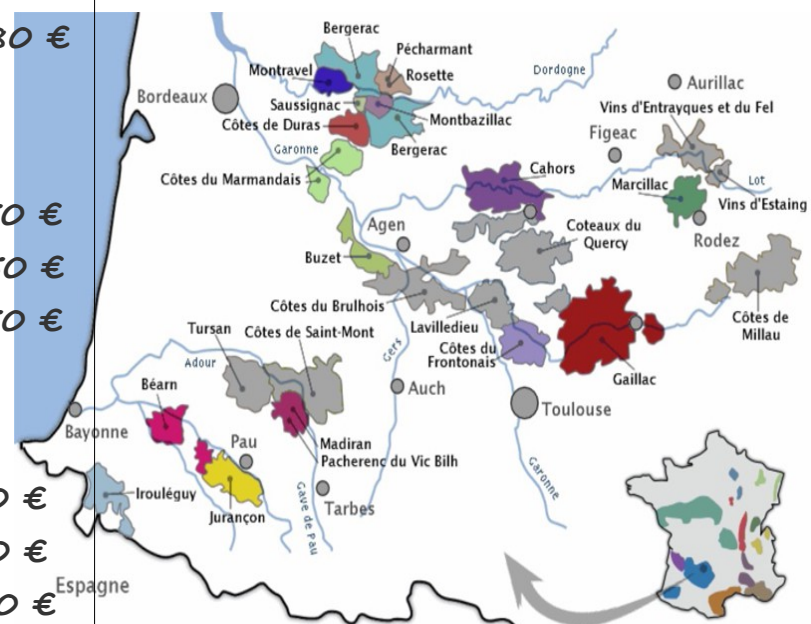
Les Perles	Gaillac	3,70 €
Cellier des Chartreux	Viognier	4,60 €

Rouges

Sélection	Corbières	5,00 €
-----------	-----------	--------

Rosés

Rosé du moment		3,60 €
----------------	--	--------



Notre Cave :

Vins en Pots :

Blanc, Rouge, Rosé 25 cl	4,50 €
50 cl	9,00 €

Blancs Moelleux 75 cl :

La fleur de Mondésir	Bergerac	18,00 €
Hirodelle	Gascogne	19,00 €

Blancs Secs 75 cl :

Gaillac Les Perles	Gaillac	17,50 €
Viognier	Vallée du Rhône	20,00 €

Rouges 75 cl :

Sélection	Corbières	20,00 €
Château Flores	Cahors	20,50 €
Maestria	Madiran	21,00 €
Côte de Blaye	Bordeaux	20,50 €
Gigondas	Côtes du Rhône	33,00 €
Béret Noir	Saint Mont	21,00 €
Les Hauts de la Galfelière 2019	Saint Emilion	31,00 €

Rosés 75 cl :

Belle Emilie	IGP Gard	18,00 €
Haut Masterel	Provence	21,00 €

Champagne 75 cl

5100 €