

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca Cola	33 cl . .	3,80
Coca Zéro	33 cl . .	3,80
Perrier	33 cl . .	3,80
Limonade	25 cl . .	3,80
Diabolo	25 cl . .	3,80
Ice Tea	25 cl . .	3,80
Orangina	25 cl . .	3,80
Fanta Orange	25 cl . .	3,80
Sprite	25 cl . .	3,80

Oasis Tropical	25 cl . .	3,80
Schweppes Tonic, Agrumes	25 cl . .	3,80
Red Bull	25 cl . .	3,80
Sirop		2,60
<i>Menthe, citron, fraise, grenadine, peche, orgeat, caramel, violette, bubble-gum</i>		
Jus de Fruits Pressés orange ou citron		5,90
Jus de Fruits Rauch	20 cl . .	3,90
<i>Orange, ananas, pomme, abricot, multifruits, tomate</i>		
San Pellegrino	1L . .	6,90
Vittel	1L . .	5,90

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito	6,50
Chantaco	6,50
Virgin Colada	6,50



BIÈRES PRESSION

		25 cl	50 cl
Tigre Bock	5° . . .	3,50	6,80
Grimbergen Blonde	6,7° . . .	4,30	8,50
Desperados	5,9° . . .	3,90	7,60
La Bête Ambrée	8° . . .	4,30	8,50
La Bête Blanche	5,2° . . .	4,30	8,50
Brooklyn Defender IPA	5,5° . . .	4,30	8,50
Picon Bière	. . .	4,10	8,00

BIÈRES BOUTEILLE SANS ALCOOL

Brooklyn IPA	33 cl.	4,90
Kronenbourg 1664	33 cl.	4,90

APÉRITIFS

Ricard	3 cl . . .	3,20
Kir <i>cassis, mûre, pêche, fraise des bois</i>		4,50
Porto <i>rouge, blanc</i>	6 cl . . .	4,50

Martini <i>rouge, blanc</i>	6 cl . . .	4,50
Suze	6 cl . . .	4,50
LiIlet <i>rouge, blanc, rosé</i>	6 cl . . .	4,50
Vin de noix	6 cl . . .	4,50
Alcool	4 cl . . .	6,00
Jack Daniel's	4 cl . . .	7,50

COCKTAILS

Mojito Rhum Havana 3ans	8,50
Mojito Prosecco Rhum Havana 3ans	8,50
Sangria	7,90
Planteur maison Rhum Clément	7,90
Pina Colada Rhum Clément	8,50
Ti punch Rhum Clément	6,90

Frozen Margarita Téquila Estribos	8,50
Sex on the Beach Vodka Wyborowa	8,50
Moscow Mule Vodka Wyborowa	9,90
Cuba Libre Rhum Havana ambré	8,90
Apérol Spritz	7,90
Caïpirinha Cachaça T hoquino	8,50
Tequila Sunrise Estribos	8,50
Gin Tonic Bombay Sapphire	9,90
Gin Tonic Hendrick's	11,90
Irish Coffee Whisky Jameson	8,90

VINS

verre de vin 15 cl

Rouges

AOC Côtes de Bergerac <i>Château les Jandis</i>	4,50
Pécharmant <i>Domaine le Perrier</i>	5,50
Pessac Léognan <i>Domaine de Chevalier</i>	6,00
Moulis <i>La Salle de Château Poujeaux</i>	6,50

Blanc

AOC Côtes de Bergerac <i>Château Haut Lamouthe - Sec</i>	4,50
AOC Côtes de Bergerac <i>Château Haut Lamouthe - Moelleux</i>	4,50
Monbazillac <i>Château Perrou-La-Baragoile</i>	5,50
IGP Côtes de Gascogne <i>Domaine Tariquet - Sec</i>	5,50

Rosé

AOC Bergerac <i>L'Inattendu de Julien de Savignac</i>	4,50
Côtes de Provence Cru Classé <i>Château Roubine</i>	5,50

Vin de Bergerac au pichet

25 cl	4,60
50 cl	8,50



ENTRÉES

Œufs mimosa	7,90
Jambon Serrano céleri rémoulade, pesto maison et parmesan	11,90
Crudités	9,90
Moules Gratinées beurre, ail, persil et fromage fondu	9,50
Terrine de foie gras mi-cuit maison, fleur de sel et confiture d'oignons	18,80

SALADES

Salade de Cabécou du Périgord sur toast et lardons	14,90
Salade césar poulet <i>(émincés de poulet pané, parmesan, salade verte, tomates, œuf, croûtons, sauce césar)</i>	15,90
Salade de gésiers, noix et magret séché	16,90
Salade, jambon Serrano, pesto maison et parmesan	15,50
Salade roquefort, lardons et noix	14,90

PLATS

Omelette aux cèpes, salade et frites maison	17,60
Steak haché 230 gr de bœuf limousin de la boucherie de la Place <i>sauce roquefort, poivre vert ou moutarde</i>	16,90
Andouillette AAAAA sauce moutarde <i>Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique</i>	18,50
Camembert rôti, confiture d'oignons, salade, frites maison	16,90
Steak Tartare 230 gr de bœuf limousin de la boucherie de la Place	18,90
Magret de canard servi entier sauce roquefort, poivre vert ou moutarde	23,50
Entrecôte 300 gr sauce roquefort, poivre vert ou moutarde	21,90
Assiette périgourdine* pour un	27,90
Assiette périgourdine* pour deux <i>* Terrine de foie gras, gésiers, magret séché, pommes Sarladaise, cuisse de canard confite et Cabécou</i>	51,90
Moules Gratinées <i>beurre, ail, persil, fromage fondu</i>) et frites maison	18,50
Moules Marinières <i>(vin blanc, oignons, beurre, persil)</i> et frites maison	16,50
Moules à la crème <i>(vin blanc, oignons, crème fraîche)</i> et frites maison	16,50
Moules Roquefort et frites maison	16,50
Moules Catalane <i>(chorizo, oignons, poivrons, sauce tomate)</i> et frites maison	16,50
Steak de Thon, salade et frites maison	18,90
Cuisse de canard confite par nos soins et pommes Sarladaises	18,90

ACCOMPAGNEMENTS

Portion de frites maison, riz ou haricots verts	3,90
Pommes Sarladaises	3,90

MENU ENFANT

plat* + glace	11,50
<i>* tagliatelles carbonara ou steak de thon ou nuggets frites maison ou steak haché de la Boucherie de la Place</i>	

PATES

Tagliatelles carbonara	14,90
Tagliatelles au roquefort et noix	14,90
Tagliatelles sauce pesto	14,90

BURGERS

avec 230 gr de bœuf limousin de la boucherie de la Place

Burger Sud Ouest	21,90
<i>buns, salade, tomates, confiture d'oignons, magret séché, escalope de foie gras</i>	
Burger italien	18,50
<i>Buns, roquette, tomate, buratta, bacon, pesto</i>	
Cheese burger	17,90
<i>buns, salade, tomates, oignons, cheddar</i>	
Cheese Bacon Burger	18,90
<i>buns, salade, tomates, oignons, cheddar, bacon</i>	

PIZZAS

MARGHERITA	10,90
<i>Base tomate, fromage</i>	
REGINA	11,90
<i>Base tomate, fromage, jambon</i>	
ROYALE	12,90
<i>Base tomate, fromage, jambon, champignons</i>	
5 FROMAGES	14,90
<i>Base tomate, emmental, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan</i>	
CABRI	13,90
<i>Base tomate, fromage, chèvre, crème</i>	
FERMIÈRE	15,50
<i>Base tomate, fromage, lardons, persillade, crème, œuf</i>	
SERRANO	14,90
<i>Base tomate, fromage, jambon Serrano, pesto, salade, parmesan</i>	
ESPAGNOLE	15,50
<i>Base tomate, fromage, jambon, chorizo, poivrons, oignons, crème</i>	
NORMANDIE	15,50
<i>Base crème, fromage, lardons, jambon, camembert, champignon</i>	
BURATTA	15,90
<i>Base tomate, fromage, Serrano, Buratta, pesto, tomates séchées</i>	
LITTLE ITALY	15,90
<i>Base tomate, fromage, bœuf épicé, sauce barbecue, bacon, oignons frits</i>	
Chaque Supplément	1,20
<i>Fromage, œuf, chorizo, jambon, lardons, bacon, bœuf, bleu, chèvre, crème, champignons, Mozzarella</i>	



Œufs mimosa
ou
Salade roquefort, lardons, noix
ou
Jambon Serrano, céleri rémoulade, pesto



Pizza au choix
ou
Moules Marinières
ou
Entrecôte sauce au choix
ou
Camembert rôti
frites maison, confiture d'oignons



Assiette de fromages
ou
Crème brûlée
ou
deux boules de glace artisanale
ou
Dame Blanche ou Liégeois
ou
Coupe alcoolisée (*sup 3,90 €*)
ou
Irish coffee (*sup 3,90 €*)



Terrine de foie gras
fleur de sel et confiture d'oignons

ou

Grande salade au choix

ou

Moules gratinées



Omelette aux cèpes
salade et frites maison

ou

Tartare de bœuf
de la boucherie de la Place

ou

Demi Magret de canard sauce au choix

ou

Cuisse de canard confite par nos soins



Dessert au choix

ou

Irish coffee (*sup 3,90 €*)

CARTE DES VINS

Verre de 15 cl Bouteille

ROUGE

AOC COTES DE BERGERAC Château Les Jandis	4,50	22,90
PECHARMANT Domaine Le Perrier	5,50	26,90
PESSAC LÉOGNAN de Chevalier	6,00	29,90
MOULIS La Salle de Château Poujeaux	6,50	31,90
MARGAUX Château la Tour de Bessan		49,00
SAINT ÉMILION GRAND CRU Château Grand Corbin Manuel .		47,00
POMEROL Château Haut Ferrand		49,90
HAUT MÉDOC Héritage de Chasse Spleen		42,00
SAINT JULIEN Château de Glana		54,00
MÉDOC Château Potensac		47,00
PAUILLAC Château La Fleur Peyrabon		53,00
PESSAC LÉOGNAN GRAND CRU CLASSÉ Château de Fieuzal .		79,00
SAINT ESTÈPHE Frank Phélan		45,00
SAINT AMOUR Domaine de la Pirolette		26,00

BLANC

AOC COTES DE BERGERAC Château Haut Lamouthe sec	4,50	22,90
AOC COTES DE BERGERAC Château Haut Lamouthe moelleux .	4,50	22,90
MONBAZILLAC Château Perrou la Baragoile	5,50	26,90
IGP COTES DE GASCOGNE Domaine Tariquet sec	5,50	26,90
BORDEAUX Clos des Lunes		26,00
PESSAC LÉOGNAN Château Lafont Menaut		29,00
AOP MACON VILLAGE Chardonnay		25,00
AOP BOURGOGNE ALIGOTE Les Trois Rieuses		25,00

ROSÉ

AOC BERGERAC L'Inattendu de Julien de Savignac	4,50	23,90
COTES DE PROVENCE CRU CLASSE Château Roubine	5,50	28,90

VIN AU PICHET

AOP BERGERAC: rouge, blanc ou rosé

QUART DE VIN (25 cl)	4,60	
DEMI DE VIN (50 cl)	8,50	