



Notre Carte

Nos Entrées

Oeuf cocotte au foie gras de canard	9,00€
Carpaccio de tomate à l'ancienne et sa Burrata	8,00€
Chaud/Froid de foie gras et sa compotée sucrée	12,00€
Salade de Cabécou en feuilleté	7,00€
Salade périgourdine (gésiers, manchon, rillettes de canard)	9,00€
Foie gras de canard maison	9,00€
Salade d'andouillette tiède au chaource	9,00€

Nos Plats

Confit de canard, pommes sarladaises	14,00€
Saint-Jacques et gambas flambées au whisky, risotto	16,00€
Cocotte de colin ensoleillé, risotto	14,00€
Côte de bœuf individuelle et son beurre Maître d'Hôtel, frites	19,00€
Magret de canard sauce au poivre, pommes sarladaises	18,00€
Andouillette au Maroilles, frites	16,00€
Omelette aux cèpes	14,00€

Nos Salades

L'assiette saveur (<i>pomme au four, jambon fumé, quiche, salade, tomate, crème ciboulette</i>)	14,00€
L'Italienne (<i>salade, tomate, jambon fumé, mozzarella</i>)	14,00€
La Périgourdine (<i>salade, tomate, gésiers, manchons, rillettes de canard et magret séché</i>)	16,00€



Menu Enfant

9€

Steack haché ou manchon de canard ou omelette au fromage
Frites
Boisson
Glace

Nos Desserts

Tarte aux noix	6,00 €
Profiteroles aux 3 chocolats	7,00 €
Café ou thé gourmand	7,00 €
Trio de crème brûlée (Chicorée, Carambar, Vanille)	6,00 €
Pavlova	7,00 €
Verrine meringue chocolat blanc et fruits rouges	7,00 €
Baba au rhum brun	7,00 €
La Bistouille (Café gourmand et cognac)	8,00 €

Nos Glaces

Coupe liégeoise (<i>Vanille, chocolat, café ou caramel, Chantilly</i>)	6,00 €
L'antillaise (<i>Rhum raisin, passion, citron vert, Chantilly</i>)	6,00 €
Coupe fraîcheur (<i>Cassis, fraise, mangue</i>)	6,00 €
Le colonel (<i>citron vert, vodka</i>)	7,00 €
La périgourdine (<i>glace aux noix, alcool de noix</i>)	7,00 €
Coupe 2 boules	4,00 €
3 boules	5,50 €
<i>(Parfums au choix : Chocolat, café, vanille, caramel, rhum raisin, citron vert, fraise, cassis, mangue)</i>	
<i>Supplément chantilly</i>	1,50 €



Nos Boissons

Sirop		1,50 €
Jus de fruits (<i>ananas, pamplemousse, orange, pomme</i>)		3,00 €
Eau Abatille plate ou pétillante	50cl	2,80 €
	1 litre	4,00 €
Kir		3,00 €
Apéritifs 4cl (<i>Martini, Porto, Suze, Campari, Rhum, Gin, Ricard, Vodka</i>)		5,00 €
Whisky 4cl (<i>Chivas, Jameson, Ballantines, JB</i>)		7,00 €
Coupe de champagne		7,00 €
Bouteille de champagne		40,00 €
Digestifs		7,00 €

Bières bouteille :

Karmeliete, Chimay Bleue, Queue de Charrue, Chouffe, Duvel		
Ratz blonde, ambré ou blanche		4,50 €
Paix Dieu	33cl	5,00 €

Bières pression :

Stella	25cl	3,00 €
	50cl	5,00 €
Karmeliete	25cl	5,00 €

Café		2,00 €
Double café		3,50 €
Irish coffee		7,00 €
Thé		2,50 €

Notre sélection de vins

Côte de Gascogne Uby n°6	75cl	18,00 €
Pécharmant Domaine Les Farcies du Pech 2019	75cl	23,00 €
Château Bellevue St Emilion Grand cru 2019	75cl	42,00 €
Cahors Château la Coustarelle 2019	75cl	24,00 €
Bergerac DOMEA 2019 (rouge, blanc rosé)	75cl	19,00 €



Nos Cocktails

SANS ALCOOL :

Virgin Colada

Jus d'ananas, lait de coco

5,00 €

Cocktail Pink Miami sans alcool

Jus de fraise, jus d'ananas, sirop de fraise

5,00 €

AVEC ALCOOL :

Americano Maison

Martini rouge, blanc et campari

7,00 €

Jack Daniels Lemonade

Whisky Jack Daniels, triple sec, sucre de canne, jus de citron, limonade

7,00 €

L'Elisa

Vodka, jus citron, jus de fraise, limonade

7,00 €

L'Angèle

Gin, curaçao, jus citron, jus d'ananas

7,00 €

Le Spritz

Apérol, vin pétillant

7,00 €

Pina Colada

Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, lait de coco

7,00 €

