



# Notre Carte

## Nos Entrées

---

Millefeuille de betterave au chèvre	9,00€
Tarte au bleu et aux champignons	7,00€
Chaud/Froid de foie gras de canard maison	14,00€
Œuf cocotte au foie gras de canard	9,00€
Salade de Cabécou rôti au miel et aux épices	7,00€
Salade périgourdine (gésiers, magret séché, rillettes de canard)	9,00€
Foie gras de canard maison	10,00€

## Nos Plats

---

Côte de bœuf, béarnaise, frites fraîches	22,00€
Brochette de magret de canard aux abricots et au miel, gratin dauphinois	18,00€
Cocotte de colin aux légumes du soleil, risotto	17,00€
Parmentier de canard, salade verte	16,00€
Lasagnes végétariennes	14,00€
Souris d'agneau, jus au thym	18,00€

## Nos Salades

---

La grande Périgourdine (salade, tomate, gésiers, magret séchés, rillettes de canard)	16,00 €
La saveur (salade, tomate, jambon fumé, quiche, frites)	14,00 €



# Menu Express du midi

*(Du lundi au vendredi midi sauf jours fériés)*

**Entrée + Plat OU Plat + Dessert** **14€**  
*(Café compris)*

**Entrée + Plat + Dessert** **16€**  
*(Café compris)*

Terrine campagnarde  
ou  
Quiche  
ou  
Samossas Tomate/chèvre/miel  
ou  
Œuf cocotte aux poireaux et comté

Saucisse de Quercy, frites  
ou  
Grillade du jour  
ou  
Mijoté du jour

Crème brûlée à la vanille  
ou  
Gâteau chocolat mascarpone  
ou  
Tarte amandine  
ou  
Gaufre  
ou  
Coupe 2 boules



## Menu Enfant

9€

Steak haché ou omelette au fromage

Frites

Boisson

Glace

## Nos Desserts

Profiteroles maison aux 3 chocolats	8,00€
Tarte au citron à ma façon	7,00€
Café ou thé gourmand	7,00€
La Bistouille (Café gourmand et cognac)	9,00€
Cheesecake au spéculoos	8,00€
Brioche façon pain perdu au caramel salé	8,00€
Crème brûlée à la vanille bourbon	7,00€

## Nos Coupes Glacées

Coupe liégeoise ( <i>Vanille, chocolat, café ou caramel</i> )	8,00€
L'antillaise ( <i>Rhum raisin, passion, citron vert, Chantilly</i> )	8,00€
Coupe fraîcheur ( <i>Cassis, fraise, mangue</i> )	7,00€
Le colonel ( <i>citron vert, vodka</i> )	8,00€
Le caramel pop ( <i>vanille, caramel, popcorn, chantilly</i> )	9,00€
La périgourdine ( <i>noix, sala noix</i> )	8,00€
La gourmande ( <i>chocolat, vanille, noix, Twix, chantilly</i> )	9,00€



## Notre sélection de vins

---

Côte de Gascogne Rosé Uby n°6	75cl	18,00€
Pécharmant Domaine Les Farcies du Pech 2019	75cl	26,00€
Cahors Château la Coustarelle 2019	75cl	25,00€
Bergerac DOMEA 2019 (rouge, blanc rosé)	75cl	21,00€
Vin en pichet	25cl	5,00€
	50cl	10,00€

## Nos Bières

---

### *Bières bouteille :*

Ratz blonde, ambré ou blanche	25cl	5,00€
Paix Dieu	33cl	6,00€

### *Bières pression :*

Stella	25cl	3,00€	50cl	5,00€
Karmeliete	25cl	5,00€	50cl	8,00€

## Nos Softs

---

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€

## Nos Cafés & Digestifs

---

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



## Nos Cocktails

---

### SANS ALCOOL :

#### Virgin Colada

Jus d'ananas, lait de coco

5,00€

#### Cocktail Pink Miami

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, jus de citron, limonade

9,00€

#### Elisa

Vodka, jus citron, jus de fraise, limonade

7,00€

#### Angèle

Gin, curaçao, jus citron, jus d'ananas

7,00€

#### Spritz

Apérol, vin pétillant

7,00€

#### Pina Colada

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

7,00€

## Nos Apéritifs

---

Kir maison (*Cassis, mûre, pêche, framboise, violette*)

4,00€

Apéritifs 4cl (*Martini, Campari, Porto, Suze, Ricard*)

5,00€

Whisky 4cl (*Chivas, Jameson, Jack Daniels*)

7,00€

