Le Bistrot de la Place

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

« Menu Carte »
35€

Nos Entrées

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Chutney Mangue et Ananas, Pain de Campagne Grillé 16€

Asperges de Pays Servies Tièdes, Copeaux de Jambon, Jus de Volaille et Jeunes Pousses 13€

Escabèche de Maquereaux, Condiment "Savora" et Glace Moutarde 13€

Barigoule d'Artichauts au Basilic et Champignons 14€

Nos Plats

Magret de Canard du Périgord Rôti au Miel Épicé,
Mousseline de Céleri et Carottes Fanes Cuisinées au Sautoir 24€

Poitrine de Cochon Grillée, Mijotée de Blettes à l'Écorce d'Orange, Jus Réduit 22€

Rigatoni aux Gambas, Sauce Façon Armoricaine, Copeaux de Parmesan et Roquette 22€

Raie Grenobloise, Écrasée de Pommes de Terre 20€

Nos Desserts 8 €

Assiette de Fromages

La Fraise sur un Pain de Gêne, Crémeux Pistache et Meringue au Poivre Noir

Le Chocolat, Brownie aux Noix du Périgord, Crémeux Chocolat Noir, Pralines de Noix

La Framboise au Naturel, Glace Vanille Bourbon et Coulis de Fruits Rouges

La Poire, Pochée Façon Vin Chaud, Servie Froide, Crème Fouettée à la Fève de Tonka

** Supplément de 3 Euros*
Tous nos plats sont "Fait Maison"

Prix nets, taxes et service compris
Viande bovine issue d'animaux nés, élevés et abattus en CEE

« Menu Bistrot »
26 €

Carpaccio d'Esturgeon Mariné aux Agrumes
Croûtons de Pain d'Épices

ଓ ଌ

Confit de Canard du Périgord
Pommes de Terre Sarladaises Comme Chez ma Grand-Mère

ଓ ଌ

Assiette de Fromages

ଓ ଌ

Gâteau aux Noix et Crémeux Café
Pralinettes de Noix et Crème Anglaise

****

« Formule d'Ici »
19 €

Menu du Jour

Servi au Déjeuner en Semaine
Hors Jours Fériés

****

Menu enfant
12 €

Entrée, Plat et Dessert
Selon les Suggestions du Chef

Prix nets, taxes et service compris
Viande bovine issue d'animaux nés, élevés et abattus en CEE

LES APÉRITIFS

Gin/Vodka Tonic	7,00 €
Whisky Classique	6,00 €
Suze	6,00 €
Lillet	6,00 €
Porto	6,00 €
Martini (rouge ou blanc)	6,00 €
Americano maison	7,50 €
Cocktail sans alcool	6,00 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Cocktail du Bistrot	7,00 €
Hypocras	6,00 €
Vin de Noix, Vin de Pêche	6,00 €
Coupe de Champagne	9,00 €
Kir Royal	9,50 €
Kir (pêche /cassis /mûre)	6,00 €
Verre de Monbazillac	6,00 €

Stella Pression 25 cl	4,00 €
Stella Pression 50 cl	7,00 €
Leffe pression 25 cl	5,00 €
Leffe Pression 50 cl	9,50 €

Champagne

Champagne Joseph Perrier	55,00 €

CARTE DES VINS

Notre Sélection de Vins à 15 €

Château Laulerie Blanc 2018 Bergerac
Julien de Savignac Bergerac Rouge
Julien de Savignac Bergerac Blanc
Clos l'Envège, 2016 50cl Rouge
Château Laulerie 2018 50cl Rosé Bergerac

****

Notre Sélection de Vins à 25 €

Château des Eyssards « Mano à Mano » 2018 Blanc Bergerac
Château Jean Guillon 2018 Entre Deux Mers Bordeaux Blanc
Château Tiregand 2016 Rouge Pécharmant
Château Tire Pé Diem 2019 Rouge Bordeaux
Château Laulerie Bergerac Rosé 2019
Chateau Tour des Gendres Merlot Malbec 2018 Bergerac Rouge
Château la Jaubertie Bergerac Rouge
Cuvée Lisa Bergerac Blanc
Chardonnay Pierres Blanches, 2019
Les Enfants Terribles, Vin Rosé du Pays D'Oc 2019

****

Notre Sélection de Vins à 35 €

Château de Sancerre 2017 Blanc Val de Loire
Mâcon Village 2018
Saint Nicolas de Bourgueil "Domaine de la Noiraie » 2018 Rouge Val de Loire
Château Jander 2015 Rouge Moulis en Médoc
Château la Croix Romane 2018 Lalande et Pomerol

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Vin Blanc	12 cl	25 cl	50 cl
Cuvée Roxane (AOC Bergerac Sec)	3,00 €	5,00 €	9,00 €
Vin Rosé			
Cuvée Roxane (AOC Bergerac)	3,00 €	5,00 €	9,00 €
Vin Rouge			
Cuvée Roxane (AOC Bergerac)	3,00 €	5,00 €	9,00 €