

Le Bistrot de la Place

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

« Menu Carte »

35€

Nos Entrées

Terrine de Foie Gras, Chutney de Fruits de Saison ^{*} 22€

Œuf Poché, Champignons et Lard Fumé 14€

Tartare de Truite, Déclinaison Chou-Fleur et Algues 15€

Velouté de Butternut et Châtaignes, Poitrine de Cochon 12€

Nos Plats

Magret de Canard ou Confit de Canard, Pommes de Terre Sarladaises ^{*} 26€

Bouillabaisse de Poissons de Rivière, Croûtons et Sauce Rouille 26€

Mitonnée de Joue de Cochon, Polenta Crémeuse 23€

Suprême de Volaille, Légumes Racine et Mousseline de Panais 24€

Nos Desserts 8 €

Assiette de Fromages

Douceur Chocolat-Caramel au Beurre Salé

Chou Craquelin aux Noix et Sauce Chocolat

Financier aux Poires, Crème Chantilly et Sorbet

^{*} 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 »

28 €

Velouté de Butternut et Châtaignes, Poitrine de Cochon



Mitonnée de Joue de Cochon, Polenta Crémeuse



Assiette de Fromages

Ou

Financier aux Piores, Crème Chantilly et Sorbet

« Formule d'ici »

19 € Entrée - Plat ou Plat- Dessert

25 € Entrée - Plat - Dessert

Menu du Jour

Servi au Déjeuner en Semaine
Hors Jours Fériés

Menu enfant

14 €

Entrée, Plat et Dessert
Selon les Suggestions du Chef

LES APÉRITIFS

Spritz	9,50 €
Gin/Vodka Tonic	9,50 €
Whisky Classique	6,00 €
Suze	6,00 €
Lillet	6,00 €
Porto	6,00 €
Martini (rouge ou blanc)	6,00 €
Américano maison	9,50 €
Cocktail sans alcool	6,00 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Cocktail du Bistrot	9,50 €
Hypocras	6,00 €
Vin de Noix, Vin de Pêche	6,00 €
Coupe de Champagne	12,00 €
Kir Royal	12,50 €
Kir (pêche /cassis /mûre)	6,00 €
Verre de Monbazillac	6,00 €
Soft (Coca-Cola, Orangina, Limonade, Schweppes, Ice-Tea, Jus de Fruits)	4,50 €
Stella Pression 25 cl	4,00 €
Stella Pression 50 cl	8,00 €
Leffe pression 25 cl	6,00 €
Leffe Pression 50 cl	12,00 €
Bière Artisanale Blonde Ratz 33cl	8,00 €
Bière Artisanale Ambrée Ratz 33cl	8,00 €
Bière sans alcool	4,20 €

LES EAUX MINÉRALES

	50 cl	1 L
Abatilles « La Pétillante »		5,00 €
Abatilles « La Plate »		5,00 €
Badoit	3,50 €	5,00 €
Evian	3,50 €	5,00 €
Perrier 33cl	3,50 €	

CHAMPAGNE

Champagne Bergère Brut origine	58,00 €
--------------------------------	---------

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

	12 cl	25 cl	50 cl
Vin Blanc			
Cuvée Roxane (AOC Bergerac Sec)	4,00 €	7,00 €	12,00 €
Vin Rosé			
Château Montdoyen (AOC Bergerac)	4,00 €	7,00 €	12,00 €
Vin Rouge			
Cuvée Roxane (AOC Bergerac)	4,00 €	7,00 €	12,00 €

CARTE DES VINS

LES VINS COUPS DE COEUR DE MARIE

2022 Domaine Tariquet Les Premières Grives Blanc Moelleux 25 €
2019 Crozes Hermitage "Les Jalets" Paul Jaboulet Côte Du Rhône Rouge 49 €

Les Vins Blancs

Le Vignoble du Sud-ouest

*Bergerac

2022 Château des Eyssards "Mano à Mano"	21 €
2022 Julien de Savignac	23 €
2022 Château Briand 50cl	16 €
2022 Château Laulerie	21 €
2022 Château Laulerie 50cl	15 €

*IGP Du Périgord

2022 Les Pierres Blanches, Chardonnay	25 €
---------------------------------------	------

*Monbazillac

2021 Julien de Savignac "Cuvée Amélie"	27 €
--	------

*Bordeaux

2017 Château les Arroucats St Croix du Mont	25 €
---	------

Le Vignoble de Bourgogne

*Macon

2022 Domaine Perraud "Les Loups"	25 €
----------------------------------	------

*Chablis

2022 Petit Chablis « Domaine Gérard Tremblay »	39 €
--	------

Le Vignoble du Languedoc

*IGP Languedoc

2022 Château Viranel Viognier	25 €
-------------------------------	------

Le Vignoble du Val de Loire

2022 Château de Sancerre	37 €
--------------------------	------

Les Vins Rosés

*Bergerac

2022 Julien de Savignac	23 €
2022 Julien de Savignac 50cl	16 €
2022 Château Laulerie	21 €
2022 Château Laulerie 50cl	15 €

*Languedoc Roussillon Côte Catalane

2022 Mirafiors 50cl	19,50€
---------------------	--------

Les Vins Rouges

Le Vignobles du Sud-ouest

*Pécharmant

2020 Château de Tiregand	31 €
2020 Château de Tiregand 50cl	25 €
2019 Château Haut Pécharmant	29 €
2019 Château Haut Pécharmant 50cl	21 €

*Bergerac

2019 Julien de Savignac	23 €
2020 Julien de Savignac 50 cl	19 €
2018 Château Briand	27 €
2022 Château Laulerie	21 €
2019 Château Laulerie 50cl	15 €

*Madiran

2017 Torus de Chez Brumont	25 €
2018 Ode D'Aydie « Famille Laplace »	29 €

*Cahors

2020 Les Ailes De Mercues	29 €
---------------------------	------

*Côte du Marmandais

2021 Le Vin est une Fête	30 €
--------------------------	------

Le Vignoble de Bordeaux

*Listrac-Médoc

2015 Château Jander 41 €

*Pessac Léognan

2017 Château Rochemorin 52 €

* Lalande de Pomerol

2019 Château Laborde 45 €

2020 Château La Croix Romane 45 €

2018 Château La Croix Romane 50cl 30 €

* Haut- Médoc

2014 Château de Lamarque 45 €

Le Vignoble du Val de Loire

*Saint Nicolas De Bourgueil

2022 Domaine de la Noiraie 31 €

2022 Domaine de la Noiraie 50cl 19 €

*Saumur Champigny

2021 Le Petit Domaine "Coup De Douze" 35 €

*Vin De France

2022 Pinot Noir Florian Mollet 25 €

Le Vignoble de Bourgogne

2021 Chassagne-Montrachet « Lamy-Pillot » 75 €

2021 Chorey-les-Beaune 55 €

2020 Savigny les Beaune 65 €

2020 Nuits-Saint-Georges "Maurice Gavignet » 110 €

2018 Gevrey-Chambertin "Maurice Gavignet" 135 €

IGP Côte Catalane

2020 Cayrol Vieilles Vignes 29 €