

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€ (*Supplément de 5 €*)

Œuf Poché, Champignons et Lard Fumé 14€

Hareng Fumé, Pommes de Terre Citronnées et Pickles d'Oignons 15€

Velouté de Butternut et Châtaignes, Poitrine de Cochon 12€

Nos Plats

Magret de Canard ou Confit de Canard,
Pommes de Terre Grenailles et Persillade 23€

Bouillabaisse de Poissons de Rivière, Croûtons et Sauce Rouille 24€

Mitonnée de Joue de Cochon, Polenta Crémeuse 23€

Filet de Bœuf, Sauce Vin Rouge, Déclinaison Courge 28€ (*Supplément de 5€*)

Nos Desserts 8 €

Assiette de Fromages

Douceur Chocolat et Agrumes

Chou Craquelin aux Noix et Sauce Chocolat

Financier aux Poires, Crème Chantilly et Sorbet

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 et Lard



Mitonnée de Joue de Cochon, Polenta Crémeuse



Assiette de Fromages

Ou

Financier aux Poires, 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 €
Lefe pression 25 cl	6,00 €
Lefe 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 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 Saignac "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 Miraflores 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

2020 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

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 €

* Lalande de Pomerol

2019 Château Laborde 45 €

2019 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-Pilot » 75 €

2021 Chorey-les-Beaune 55 €

2020 Savigny les Beaune 65 €

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

2018 Gevrey-Chambertin "Maurice Gavignet" 135 €

I.G.P Côte Catalane

2020 Cayrol Vieilles Vignes 29 €