

« Menu Carte » Entrée, Plat, Fromage ou Dessert 37€

Nos Entrées

Foie Gras Poché au Vin Rouge, Compotée de Pommes et Poivre 22 € (Supplément de 3 €)

Brandade de Sandre, Vinaigrette d'œuf et Pain Aillé 18 €

Œuf Poché, Mitonnée de Châtaignes, Lardons et Quatre Épices 16 €

Cassolette d'Escargots au Beurre Persillé x 6 9€

Cassolette d'Escargots au Beurre Persillé x l2 l8 € (Supplément de 3€)

Nos Plats

Dos de Silure Rôti, Pistou et Risotto de Fregola Sarda 24 €

Suprême de Poulet Rôti au Citron Confit 25 € 👢

Osso Bucco de Veau Mijoté, Polenta Crémeuse au Comté et Noix 25 € 🔃

Magret d'Oie, Pommes de Terre Grenailles 27 € (Supplément de 3 €)

Nos Desserts 9 €

Assiette de Fromages

Poire Pochée au Vin de Noix, Sauce Caramel Tonka

Crème Brulée Vanillée

Choux Praliné, Amande, Noisette et Glace Vanille

Mousse au Chocolat, Lait Mousseux et Pétales Croustillants

Tous nos plats sont "Fait Maison"

Prix nets, taxes et service compris Ces viandes sont d'origine Française Ces viandes sont originaires de Grande-Bretagne

« Menu Bistrot » 29 €

Brandade de Sandre Vinaigrette d'Œuf et Pain Aillé

13 80

Confit de Canard Pommes de Terre Grenaille et Persillade

68 80

Assiette de Fromages

<u>Ou</u>

Mousse au Chocolat, Lait Mousseux et Pétales Croustillants

« La Formule » 2I €

Menu du Jour

Servi au Déjeuner en Semaine Hors Jours Fériés

Menu enfant I4 €

Entrée, Plat et Dessert Selon les Suggestions du Chef

Prix nets, taxes et service compris

Ces Viandes sont d'origine Française



LES APÉRITIFS

Spritz Gin/Vodka Tonic Whisky Classique Suze Lillet Porto Martini (rouge ou blanc) Américano maison Cocktail sans alcool Pineau des Charentes Cocktail du Bistrot Hypocras Vin de Noix, Vin de Pêche Coupe de Champagne Kir Royal Kir (pêche /cassis /mûre) Verre de Monbazillac Soft (Coca-Cola, Orangina, Limonade, Schweppes Stella Pression 25 cl Stella Pression 50 cl Leffe pression 50 cl Bière sans alcool	s, Ice-Tea, Jus de F	ruits)	$9,50$ \in $9,50$ \in $6,00$ \in
LES EAUX	(MINÉRALES		
Abatilles « La Pétillante » Abatilles « La Plate » Badoit Evian Perrier 33cl	3.1 3,	50 d 50 € 50 € 50 €	1 L 5,00 € 5,00 € 5,00 € 5,00 €
CH/	AMPAGNE		
Champagne Daniel Leclerc & Fils Brut			65,00 €
NOTRE SÉLECTIO	N DE VNS AL	J VERRE	
n Blanc	12 cl	25 cl	50 cl

Vin Blanc	12 cl	25 cl	50 cl
Cuvée Roxane (AOC Bergerac Sec)	4,00 €	7,00 €	12,00€
Vin Rosé			
Domaine de Grange Neuve (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

202
l Crozes Hermitage "Les Jalets" Paul Jaboulet Côte Du Rhône Rouge 49
 $\mathop{\in}$

Les Vins Blancs

Le Vignoble du Sud-ouest

*Bergerac 2023 Château des Eyssards "Mano à Mano" 2023 Château Briand 50cl 2023 Château Laulerie 50cl 2024 Julien de Savignac (Sec) 2024 Les Pierres Blanches « Chardonnay »	2 € 6 € 5 € 23 € 25 €
*Monbazillac 2023 Julien de Savignac "Cuvée Amélie"	29€
*Côtes du Marmandais 2023 La Petite Colline	2l €
<u>Le Vignoble de Bourgogne</u>	
*Macon 2023 Domaine Perraud "Les Loups"	25 €
*Chablis 2023 Chablis J. Moreau & Fils	49€
*Saint-Aubin 2023 Saint-Aubin I ^{er} Cru, Christian Berger et Fille « Les Champlots »	69€
<u>Le Vignoble du Languedoc</u>	
*IGP Languedoc 2023 Château Viranel Viognier 2024 Château Marmorières « Les Pinèdes » AOP La Clape	25 € 25 €
<u>Le Vignoble du Val de Loire</u>	
*Sancerre 2023 Château de Sancerre	39€

Les Vins Rosés

*Bergerac 2023 Julien de Savignac 2023 Julien de Savignac 50cl 2024 Château Laulerie 2024 Château Laulerie 50cl	23 € 6 € 2 € 5 €
*Côtes de Provence 2023 Roseblood (Côteaux Varois) Magnum 2024 La Vie en Rose « Roubine »	51 € 29 €
Les Vins Rouges	
<u>Le Vignobles du Sud-ouest</u>	
*Pécharmant 2022 Château de Tiregand 50cl 2022 Château de Tiregand	25 € 35 €
*Bergerac 2021 Julien de Savignac 2021 Julien de Savignac 50 cl 2019 Château Briand 2023 Château Laulerie 2021 Château Laulerie 50 cl	23 € 9 € 27 € 2 € 5 €
*Côtes du Marmandais 2023 La Petite Colline	2l €
Le Vignoble du Languedoc	
2023 Château Marmorières « Les Pinèdes »	25 €

Le Vignoble de Bordeaux

* Saint Emilion 2022 Château la Chapelle Condat 2019 Relais de la Dominique	35 € 45 €
* Bordeaux Supérieur 2022 Château Trincaud	19€
* Canon Fronsac 2020 La Croix Peyre	25 €
* Pessac Léognan 2021 Château Coucheroy	35 €
*Puisseguin Saint Emilion 2022 Château Dubard Bel-Air 2018 Château Dubard Bel-Air 50 cl	35 € 25 €
* Côtes de Castillon 2021 Château Moulin de Clotte	19€
<u>Le Vignoble du Val de Loire</u>	
*Pinot Noir 2024 Florian Mollet « Roc de l'Abbaye »	25 €
*Saint Nicolas De Bourgueil 2024 Domaine de la Noiraie 2024 Domaine de la Noiraie 50cl	3l € I9 €
Le Vignoble de Bourgogne	
2023 Pommard - Domaine Montchovet 2023 Beaune I ^{er} Cru « Les Aigrots » - Domaine Montchovet	75 € 75 €