

# Le Bistrot de la Place

« Menu Carte »

*Entrée, Plat, Fromage ou Dessert*

37€

## Nos Entrées

Foie Gras Mi-Cuit à l'Eau de Vie de Prune et Compotée de Pomme Façon Mendiant 22€  
*(Supplément de 3€)*

Velouté de Topinambours, Sabayon de Café Grillé et Champignons 18€

Truite de l'Inval Marinée au Sel, Ketchup de Betterave et Raifort 18€

Cassolette d'Escargots au Beurre Persillé x 6 12€

Cassolette d'Escargots au Beurre Persillé x 12 18€ *(Supplément de 3€)*

## Nos Plats

Médailon de Lotte, Chou-Fleur en Déclinaison, Écume Safran et Agrumes 26€

Paleron de Veau Braisé au Cidre, Mousseline de Céleri et Pommes 25€ 

Poitrine de Cochon Confite, Ragout de Lentilles et Jus Moutardé 25€ 

Magret de Canard, Pommes de Terre Grenailles 27€ *(Supplément de 3€)* 

## Nos Desserts 9€

Assiette de Fromages

Poire Pochée au Vin de Noix, Sauce Caramel Tonka

Pavlova légère au Miel, Agrumes et Kiwi

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 €

Velouté de Topinambours, Sabayon de Café Grillé et Champignons



Pot au Feu de Confit de Canard   
Légumes du Bouillon et Sauce Gribiche



Assiette de Fromages

Ou

Mousse au Chocolat, Lait Mousseux et Pétales Croustillants

\*\*\*\*\*

## « La Formule »

21 €

Menu du Jour

Servi au Déjeuner en Semaine  
Hors Jours Fériés

\*\*\*\*\*

Menu enfant

14 €

Entrée, Plat et Dessert  
Selon les Suggestions du Chef

Prix nets, taxes et service compris

Ces Viandes sont d'origine Française



## 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	4,50 €
Leffe Pression 50 cl	9,00 €
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 H. BLIN "Blanc de Blanc"	65,00 €
------------------------------------	---------

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

	12 cl	25 cl	50 cl
<b>Vin Blanc</b> Cuvée Roxane (AOC Bergerac Sec)	4,00 €	7,00 €	12,00 €
<b>Vin Rosé</b> Cuvée Roxane (AOC Bergerac)	4,00 €	7,00 €	12,00 €
<b>Vin Rouge</b> Cuvée Roxane (AOC Bergerac)	4,00 €	7,00 €	12,00 €

# CARTE DES VINS

## ♥ La Sélection du Sommelier du Vieux Logis

2023 Les Fontailles AOC Minervois Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot 35€

### Les Vins Blancs

#### Le Vignoble du Sud-ouest

##### \*Bergerac

2023 Château des Eyssards "Mano à Mano"	21 €
2023 Château Briand 50cl	16 €
2024 Julien de Savignac (Sec)	23 €
2024 Les Pierres Blanches « Chardonnay »	25 €

##### \*Monbazillac

2023 Julien de Savignac "Cuvée Amélie"	29 €
--	------

##### \*Côtes du Marmandais

2023 La Petite Colline	21 €
------------------------	------

#### Le Vignoble de Bourgogne

##### \*Macon

2023 Domaine Perraud "Les Loups"	25 €
----------------------------------	------

##### \*Chablis

2023 Chablis J. Moreau & Fils	49 €
-------------------------------	------

##### \*Saint-Aubin

2023 Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru, Christian Berger et Fille « Les Champlots »	69 €
---	------

#### Le Vignoble du Languedoc

##### \*IGP Languedoc

2023 Château Viranel Vignier	25 €
2024 Château Marmorières « Les Pinèdes » AOP La Clape	25 €

#### Le Vignoble du Val de Loire

##### \*Sancerre

2023 Château de Sancerre	39 €
--------------------------	------

## Les Vins Rosés

### \*Bergerac

2023 Julien de Savignac	23 €
2023 Julien de Savignac 50cl	16 €
2024 Château Laulerie	21 €
2024 Château Laulerie 50cl	15 €

### \*Côtes de Provence

2023 Roseblood (Côteaux Varois) Magnum	51 €
2024 La Vie en Rose « Roubine »	29 €

## Les Vins Rouges

### Le Vignobles du Sud-ouest

#### \*Pécharmant

2022 Château de Tiregand 50cl	25 €
2022 Château de Tiregand	35 €

#### \*Bergerac

2021 Julien de Savignac	23 €
2021 Julien de Savignac 50 cl	19 €
2019 Château Briand	27 €

#### \*Côtes du Marmandais

2023 La Petite Colline	21 €
------------------------	------

### Le Vignoble d'Ardèche & du Languedoc

2023 « Syrah – Basalte du Coiron » - Vignerons Ardéchois	25 €
2023 Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot « Les Fontanilles » Minervois	35 €

## Le Vignoble de Bordeaux

### \* Bordeaux Supérieur

2022 Château Trincaud 18 €

### \*Saint Emilion

2022 Château Condat 35 €

## Le Vignoble du Val de Loire

### \*Saint Nicolas De Bourgueil

2024 Domaine de la Noiraie 31 €

2024 Domaine de la Noiraie 50cl 19 €

## Le Vignoble de Bourgogne & Côtes du Rhône

2021 Crozes Hermitage "Les Jalets" Paul Jaboulet Côte Du Rhône Rouge 49 €

2022 Châteauneuf-du-Pape La Vieille Julienne 95 €

2018 Pommard « Les Vignots » - Domaine Rodolphe Demougeot 85 €

2023 Beaune 1<sup>er</sup> Cru « Les Aigrots » - Domaine Montchovet 75 €