

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€)

Terrine de Jarret de Bœuf, Mayonnaise Anchois et Pickles 18€

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

Asperges Blanches Vapeur, Hollandaise aux Herbes Fraîches et Magret Séché 18€

Nos Plats

Poisson du Moment Poêlé à la Grenobloise, Asperges Vertes et Ail des Ours 26€

Epaule d'Agneau Fondante, Houmous, Légumes de Couscous et Gremolata 27€ 

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

Magret de Canard, Carottes aux Epices Douces et Ail Noir 27€ *(Supplément de 3€)* 

Nos Desserts 9€

Assiette de Fromages

Fraises et Rhubarbe Pochées, Siphon Mascarpone et Gavottes

Pavlova légère au Miel, Agrumes et Kiwi

Gros Chou Chocolat Praliné, Glace Vanille, Sauce Chocolat Chaude

Riz au Lait Vanillé, Caramel Crémeux et Riz Soufflé

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 €

Royale de Foie Gras
Céleri, Raisins et Porto



Vol au Vent de Ris d'Agneau
Légumes Printaniers et Écume aux Herbes



Assiette de Fromages

Ou

Riz au Lait Vanillé, Caramel Crémeux et Riz Soufflé

« 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 €
Whisky Single Malt - Knockando	8,00 €
Suze, Lillet, Porto, Martini (Rouge et Blanc), Hypocras, Ricard	6,00 €
Américano maison	9,50 €
Cocktail sans alcool	6,00 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Cocktail du Bistrot	9,50 €
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	4,50 €
Lefe Pression 50 cl	9,00 €
Bières artisanales "Les 2 Ours" - Blonde, Ambrée	6,50 €
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 A BERGERE Brut "Origine"	65,00 €
------------------------------------	---------

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 Cuvée Roxane (AOC Bergerac)	4,00 €	7,00 €	12,00 €
Vin Rouge Cuvée Roxane (AOC Bergerac)	4,00 €	7,00 €	12,00 €

CARTE DES VINS

♥ La Sélection du Sommelier du Vieux Logis

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

Les Vins Blancs

Le Vignoble du Sud-ouest

*Bergerac

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

*Monbazillac

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

*Côtes du Marmandais

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

Le Vignoble de Bourgogne & Côtes du Rhône

*Macon

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

*Chablis

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

*Saint-Aubin

2023 Saint-Aubin 1 ^{er} Cru, Christian Berger et Fille « Les Champlots »	69 €
---	------

*Crozes-Hermitage

2024 Crozes-Hermitage Domaine Belle "Les Terres Blanches"	49 €
---	------

Le Vignoble du Languedoc

*IGP Languedoc

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

Le Vignoble du Val de Loire

*Sancerre

2024 Château de Sancerre	39 €
--------------------------	------

Les Vins Rosés

*Bergerac

2024 Julien de Savignac	23 €
2025 Julien de Savignac 50cl	16 €
2025 Château Laulerie	23 €
2024 Château Laulerie 50cl	16 €

*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 €
2021 Château Briand	27 €
2024 Château Laulerie "Merlot"	23 €
2021 Château Laulerie "Merlot" 50cl	16 €

*Madiran

2024 Château Viella - Cuvée Tradition	21 €
---------------------------------------	------

Le Vignoble du Languedoc

2023 Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot « Les Fontanilles » Minervois	35 €
--	------

Le Vignoble de Bordeaux

* Bordeaux Supérieur

2022 Château Trincaud 18 €

*Saint Emilion Grand Cru

2019 Relais de la Dominique 45 €

*Lalande de Pomerol

2023 Château La Croix Romane 45 €

2023 Château La Croix Romane 50cl 30 €

*Puisseguin Saint Emilion

2022 Château Dubard Bel-Air 35 €

2022 Château Dubard Bel-Air 50 cl 25 €

Le Vignoble du Val de Loire

*Saint Nicolas De Bourgueil

2025 Domaine de la Noiraie 31 €

2024 Domaine de la Noiraie 50cl 19 €

Le Vignoble de Bourgogne & Côtes du Rhône

2023 Crozes-Hermitage "Les Jalets" Paul Jaboulet 49 €

2024 Crozes-Hermitage "Les Pierrelles" Domaine Belle 49 €

2022 Châteauneuf-du-Pape La Vieille Julienne 95 €

2019 Pommard - Domaine Monchovet 85 €

2023 Beaune 1^{er} Cru « Les Aigrots » - Domaine Montchovet 75 €