

# Le Bistrot de la Place

« Menu Carte »

*Entrée, Plat, Fromage ou Dessert*

37€

## Nos Entrées

Foie Gras Mi-Cuit au Naturel, Pêche de Vigne et Verveine Citron 22€  
*(Supplément de 3€)*

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

Thon Mariné au Soja, Yaourt Grec Fumé et Vinaigrette Condimentée 18€

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

## Nos Plats

Cabillaud Confit à l'huile d'Olive, Haddock Fumé et Petit Pois en Texture 26€

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

Croustillant de Silure, Tombée d'Épinards au Citron et Mayonnaise Épicée 25€ 

Magret de Canard, Carottes aux Épices 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



Mignon de Cochon Rôti  
Petits Pois et Oignons, Crème de Lard



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
<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 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 €
2025 Julien de Savignac (Sec)	23 €
2025 Les Pierres Blanches « Chardonnay »	25 €
2025 Château Laulerie	23 €
2024 Château Laulerie 50cl	16 €

##### \*Monbazillac

2024 Julien de Savignac "Cuvée Amélie"	29 €
2023 Côtes du Marmandais - La Petite Colline	21 €

#### Le Vignoble de Bourgogne & Côtes du Rhône

2023 Macon - Domaine Perraud "Les Loups"	25 €
2025 Chablis Domaine Louis Moreau	55 €
2025 Chablis Domaine Louis Moreau 37,5 cl	28 €
2023 Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru, Christian Bergeret et Fille « Les Champlots »	69 €
2024 Crozes-Hermitage Domaine Belle "Les Terres Blanches"	49 €
2023 Hermitage "Opale" - Maison Christophe Pichon	110 €
2024 Condrieu - Maison Christophe Pichon	75 €
2024 Saint Joseph Domaine Pichon	55 €
2025 Côtes du Rhône - La Solitude - Famille Lançon	25 €

#### 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 Lauerie	23 €
2024 Château Lauerie 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

2023 Château de Tiregand 50cl	25 €
2022 Château de Tiregand	35 €

#### \*Bergerac

2022 Julien de Savignac	23 €
2021 Julien de Savignac 50 cl	19 €
2021 Château Briand	27 €
2024 Château Lauerie "Merlot"	23 €
2021 Château Lauerie "Merlot" 50cl	16 €

#### \*Madiran

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

### Le Vignoble du Languedoc

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

## Le Vignoble de Bordeaux

### \*Saint Emilion Grand Cru

2019 Relais de la Dominique 45 €

### \*Lalande de Pomerol

2023 Château La Croix Romane 45 €

2022 Château La Croix Romane 50cl 30 €

### \*Puisseguin Saint Emilion

2022 Château Dubard Bel-Air 35 €

2018 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

2024 Pommard - Domaine Monchovet 85 €

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

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

2023 Hermitage "Béryl" - Maison Christophe Pichon 110 €

2023 Saint Joseph "Clos Chanson" - Maison Christophe Pichon 65 €

2023 Côte-Rôtie "Promesse" - Maison Christophe Pichon 85 €

2022 Châteauneuf du Pape La Vieille Julienne 95 €

2024 Châteauneuf du Pape Domaine de la Solitude - Famille Lançon 75 €

2024 Côtes du Rhône La Solitude - Famille Lançon 25 €