

Le Bistrot de la Place

« Menu Carte »

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert

37€

Nos Entrées

Foie Gras Cuit au Vin Rouge de Bergerac, Figues en Texture et Pain d'Épices 22€
(Supplément de 3€)

Petite Friture de Dordogne en Tempura, Mayonnaise Relevée à l'Ail et Fines Herbes 18€

Emietté de Sandre en Fraicheur, Yaourt Fumé et Gaspacho de Concombres et Pommes 18€

Crèmeux de Butternut au Lait de Coco, Œuf Parfait et Siphon Miso 18€

Nos Plats

Truite de l'Inval Rôtie, Crème de Laitue au Lard Fumé et Tombée de Sucrine au Citron 27€

Suprême de Volaille à l'Estragon, Mousseline de Céleri à la Tonka, Châtaigne et Raisins 27€ 

Dos de Cabillaud Nacré, Carottes et Condiment Mangue, Hollandaise Aux Agrumes 26€ 

Magret de Canard Rôti, Aubergines en Déclinaison et Ail Noir 28€ *(Supplément de 3€)* 

Nos Desserts 9€

Assiette de Fromages

Tarte Tiède à la Poire et Cardamome, Sorbet Verveine

Comme une Tarte au Citron Meringué, Basilic et Kalamansi

Le Tout-Chocolat, Praliné au Sarrasin et Gavottes cacao

Riz au Lait Vanillé, Caramel Crèmeux 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€

Petite Friture de Dordogne en Tempura, Mayonnaise Relevée à l'Ail et Fines Herbes



Hachis Parmentier de Canard Confit Version Bistrot



Assiette de Fromages

Ou

Riz au Lait Vanillé, Caramel Crémeux et Riz Soufflé

« La Formule »

21€

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), 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	15,00 €
Kir Royal	15,00 €
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 €
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 TRIBAUT SCHLOESSER 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			
Nautic (IGP Méditerranée)	4,50 €	8,00 €	15,00 €
Vin Rouge			
Cuvée Roxane (AOC Bergerac)	4,00 €	7,00 €	12,00 €

CARTE DES VINS



La Sélection du Sommelier du Vieux Logis

2024 La Cinso Côtes du Brian Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot

35€

Les Vins Blancs

Le Vignoble du Sud-ouest

*Bergerac

2025 Château des Eyssards "Mano à Mano"	21 €
2025 Château Briand 50cl	16 €
2025 Julien de Savignac (Sec)	23 €
2025 Les Pierres Blanches « Chardonnay »	25 €
2025 Château Laulerie	23 €
2025 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

2024 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 ^{er} 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 €

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

2025 Florian Mollet "Roc de l'Abbaye"	39 €
---------------------------------------	------

Les Vins Rosés

*Bergerac

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

*Côtes de Provence

2024 La Vie en Rose « Roubine »	29 €
---------------------------------	------

Les Vins Rouges

Le Vignobles du Sud-ouest

*Pécharmant

2022 Domaine du Haut Pécharmant 50cl	19,50 €
2022 Domaine du Haut Pécharmant	29 €

*Bergerac

2022 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 €

*Cahors

2022 Château de Haute-Serre "Lucter"	40 €
--------------------------------------	------

*Madiran

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

Le Vignoble du Languedoc

2024 Côtes du Brian Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot « La Cinso »	35 €
--	------

Le Vignoble de Bordeaux

*Saint Emilion

2022 Château La Chapelle Condat 35 €

*Pomerol

2022 Jean L'Evangéliste 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 €

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 €

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

2024 Côtes du Rhône La Solitude - Famille Lançon 25 €