

Boissons sans alcool

Coca, coca zéro, fanta, perrier 33cl	3.00€
Ice tea, oasis, schweppes 25cl	3.00€
Schweppes agrumes 25cl	3.00€
Vittel 25cl	3.00€
Pago : orange, fraise, abricot, pamplemousse, ACE, ananas, pomme, tomate 25cl	3.50€
Granita : fraise, tropical, cola 25cl	3.00€
Diabolo : fraise, menthe, citron, grenadine, cerise, orgeat, pêche, menthe glaciale, violette 25cl	2.50€
Limonade	2.00€
Sirop à l'eau	2.00€
Supplément sirop	0.10€

Boissons avec alcool

Bières pressions

	25cl	50cl	Girafe (3 litres)
Jupiler blonde	2.80€	5.30€	27.00€
Lefte ambrée	4.10€	7.90€	42.50€
Hoegaarden blanche	4.10€	7.90€	42.50€
Panaché	2.50€	5.50€	-
Monaco	2.60€	5.60€	-
Demi sirop	2.60€	-	-
Pinte sirop	-	5.60€	-
Picon bière	2.90€	5.90€	-

Bières bouteilles

Desperados 5.9% 33cl	5.00€
Chouffe blonde 8% 33cl	5.00€
Heineken 5% 25cl	5.00€
Fait pas la troche blonde 5% 33cl	6.00€

Apéritifs

Pastis, Ricard 2cl	2.50€
Vodka, Jack Daniel's, Get 27, Gin 4cl	6.00€
Rhum ambré ou blanc 4cl	6.00€
Captain Morgan, Johnnie Walker 4cl	6.00€
Coupette de champagne 10cl	10.00€
Spritz 10cl	8.50€
Martini blanc ou rouge 6cl	3.50€
Suze, Sarlanoix 6cl	3.50€
Verre de sangria	3.50€
Kir 10cl	2.80€
Kir royal	8.50€
Jäger bomb 2cl + 10 cl	8.00€
Shooter 4cl	4.00€
1 mètre de shooters	35.00€

Carte restaurant

TAPAS (midi et soir)

Fuet entier	7,00€
Pâté au foie gras	8,00€
Planche mixte	14,50€
<i>(jambon cru, chorizo, pâté au foie gras, tomme des Croquant truffée, Cabécou)</i>	
Rabas	6,50€
Acras	6,50€
Calamars à la romaine	7,50€

ENTRÉES / SALADES (midi et soir)

Carpaccio de bœuf du limousin	14,00€
<i>Salade, copeaux de parmesan, gressin</i>	
Tartare de daurade	17,00€
<i>Daurade, ciboulette, sauce soja</i>	
Salade chèvre chaud	13,50€
<i>Salade, chèvre chaud pané maison, tomate, lardons</i>	
Assiette foie gras	16,50€
<i>Foie gras maison mi-cuit, confiture de cerise noire et oignon</i>	
Salade César	12,50€
<i>Filet de poulet pané maison, sauce César, tomate, lardons</i>	
Assiette Périgourdine	15,50€
<i>Salade, tomate, gésier d'oie, magret séché, figue farcie au foie gras (produits locaux Ferme de Tribier Pleinefage médaille d'or)</i>	

VIANDES (soir)

Demi-magret	20,00€
<i>(produits locaux Ferme de Tribier Pleinefage médaille d'or)</i>	
Cuisse de canard confite	20,00€
<i>(produits locaux Ferme de Tribier Pleinefage médaille d'or)</i>	
Burger Tender	14,50€
<i>Filet de poulet pané maison, salade, tomate, comté 4 mois, sauce au choix, frites</i>	
Pièce de bœuf du moment	17,00€
Fish and chips sauce tartare	15,00€
Filet de daurade à la plancha beurre citronné	18,00€

ACCOMPAGNEMENTS

Riz au basilic, haricots verts persillés, salade, écrasé de pommes de terre, courgette gratinée au four

Assiette de frites	3,50€
--------------------	-------

SAUCES

Porto, gelée de groseille, poivre, sauce au bleu

FROMAGES (midi et soir)

Grande assiette de fromages du moment	14,00€
<i>(4 sortes de fromages fermiers)</i>	

DESSERTS "maison" (midi et soir)

Crème brûlée	8,00€
Coulant chocolat boule glace vanille	8,50€
Tiramisu café	8,00€
Gâteau aux noix, crème anglaise ou sauce chocolat	8,50€

Pizzas

Margarita	10,50€
<i>Tomate, mozza, olives noires</i>	
Reine	12,50€
<i>Tomate, jambon, champignons, mozza, olives noires</i>	
Italienne	13,00€
<i>Tomate, jambon de pays, copeaux parmesan, roquette, mozza, olives noires</i>	
Espagnol	14,50€
<i>Tomate, poivron, chorizo, merguez, oignon, olives noires</i>	
Végétarien	12,50€
<i>Tomate, poivron, aubergine, champignons, oignons, olives noires</i>	
Carbonara	13,50€
<i>Crème, lardons, oignons, œuf, copeaux de parmesan</i>	
Périgourdine	15,50€
<i>Tomate, gésiers d'oie, magret séché, oignons, persillade, champignons, mozza</i>	
Bouquerie	14,50€
<i>Crème, noix du Périgord, chèvre, miel, mozza</i>	
4 fromages	13,00€
<i>Crème, bleu, chèvre, emmental, mozza</i>	
Al Capone	15,00€
<i>Tomate, coppa, roquette, basilic, mozza</i>	

Glaces en cornet

1 boule 2.50€	2 boules 4.00€	3 boules 6.50€
---------------	----------------	----------------

Parfums :

Café, vanille, chocolat, citron, fraise, passion, melon, citron vert, framboise, rhum-raisin, pistache, pêche, menthe-chocolat, cassis, noix de coco, caramel beurre salé, barbe à papa.

Coupes glacées 8.50€

Café liégeois	2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly
Chocolat liégeois	2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly
Pêche Melba	Pêche (fruit), 3 boules vanille, copeaux d'amandes, chantilly
Colonel	3 boules citron, alcool de Vodka
Dame blanche	3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly
Banana Split	Banane (fruit), 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, chantilly
Exotique	1 boule passion, 1 boule melon, 1 boule citron vert, praline, chantilly

Digestifs

Baileys, Cognac, Armagnac, Limoncello 4cl	5.00€
Get 27, Get 31 4cl	6.00€

Boissons chaudes

Café allongé	1.50€
Double café	2.80€
Noisette	1.60€
Décaféiné	1.50€
Cappuccino	3.80€
Café viennois (avec chantilly)	3.80€
Chocolat chaud	3.00€
Chocolat viennois (avec chantilly)	5.20€
Thé	3.60€



Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger.

Des informations sur les **allergènes** à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du **restaurant**.