

**PLAT DU JOUR**  
**17.00 €**  
Voir l'Ardoise [blackboard]

**MINI HABILIS**  
**12.50 €** (- de 12 ans)  
Steak Haché **ou** Nuggets  
Frites  
Glace **ou** Donut

### La Carte

#### LES PLANCHES APÉRITIVES « DEGUSTATION » Sélection du Chef

|   |       |
|---|-------|
| La <b>Planche de Charcuteries</b> (Coppa Cabacero de Lomo, Chorizo Cular Ibérique, Saucisson Cular Ibérique, Jambon Serrano Réserve) [Assorted Pork Meat] | 15.50 |
| La <b>Planche de Fromages</b> [Cheese-board]  | 15.80 |
| La <b>Planche de Mini Sardines</b> « La Guildive » 20/25, Beurre et Pain Grillé [Mini Sardines]   | 15.00 |
| La <b>Planche Mixte</b> (Charcuterie et Fromage) [Assorted Pork Meat & Cheese]  | 17.00 |
| La <b>Planche Veggie</b> [Assorted Vegetarian food]   | 16.50 |

#### ENTRÉES & SOUPE

|   |      |
|---|------|
| Velouté du moment [Cream soup]  | 8.00 |
| Médaille au Foie Gras de canard du Périgord (30%) [Duck Foie gras medallion]  | 9.00 |
| Petite Salade Périgourdine (Magret, Pommes, Noix, Gésiers, Croûtons) [Duck breast, apple, Walnut, Gizzard, Crouton] | 9.00 |
| Salade de Chèvre Chaud, Miel et Noix [Salad with Hot Goat Cheese, Honey and Walnut]                                 | 8.50 |

#### LES PLATS CUISINÉS & SALADES

|  |       |
|--|-------|
| Confit de Canard Doré au Four [Duck Confit baked until golden brown]   | 17.00 |
| Pièce du Boucher environ 180g, Sauce Poivre [Flank steak, pepper sauce]  | 18.00 |
| Tartare de Bœuf Salers environ 180g au Couteau assaisonné [Steak tartar]   | 17.00 |
| Burger Classique (Salade, Tomate, Confit d'oignons, Cantal, Steak haché Black Angus (180g), Bacon, Sauce burger)                             | 17.50 |
| Salade César (Emincé de poulet, Sauce César, Parmesan, Œuf dur, Croûtons) [Caesar Salad]   | 16.00 |
| Grande Salade Périgourdine et son Médaille au Foie Gras de canard du Périgord (30%) [Large Périgourdine Salad with Duck Foie gras medallion] | 19.00 |
| Cocotte de Cabillaud Façon Blanquette, Julienne de Légumes et Pommes Vapeurs [Cod, Vegetables and Steamed Potato]                            | 18.00 |

#### NOS WRAPS ET PANINIS MAISON

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Wrap Frites <i>et/ou</i> Salade   | 15.00 |
| Panini Frites <i>et/ou</i> Salade | 15.00 |

#### Les suppléments :

|                 |      |
|-----------------|------|
| Frites fraîches | 3.00 |
| Salade verte    | 2.90 |

### Desserts et Boissons chaudes

Café gourmand, thés, glaces, crêpes,...Demandez notre Carte des Desserts

Toutes nos viandes sont garanties origine France et UE. Tous nos prix sont nets en Euros TTC, service compris.

**⚠ Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Veuillez nous indiquer toute allergie.**

## Les Boissons fraîches & les Bières

### LES BOISSONS FRAICHES

|  |       |      |        |      |
|--|-------|------|--------|------|
| Eau Minérale (Plate ou Gazeuse)  | 50 CI | 3.80 | 100 CI | 5.50 |
| Coca, Coca Zéro, Perrier (33 CI)   |       |      |        | 3.80 |
| Schweppes Tonic ou Agrumes, Orangina ou Ice Tea (25 CI)                          |       |      |        | 3.80 |
| Jus de Fruits (25 CI) (Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate, ACE)              |       |      |        | 3.80 |
| Sirop à l'Eau (Menthe, Fraise, Grenadine, Pêche, Citron, Orgeat, Anis, Violette) |       |      |        | 2.00 |
| Limonade ou Diabolo  |       |      |        | 2.50 |

### LES BIERES

|   |       |      |       |      |
|---|-------|------|-------|------|
| Kronenbourg 1664 - Pression                 | 25 CI | 3.80 | 50 CI | 6.80 |
| Bière d'Abbaye Grimbergen Blonde - Pression | 25 CI | 4.50 | 50 CI | 8.50 |
| Bière Artisanale de Sarlat Ambrée ou Blonde | 33 CI | 6.50 |       |      |

## Apéritifs

|   |      |
|---|------|
| La Coupe de Mousseux « Villandry » Brut Blanc de Blancs (12 CI)           | 7.00 |
| Le Kir Vin Blanc  | 4.80 |
| Le Kir Pétillant « Brut Blanc de Blanc »                                  | 6.00 |
| Le Cocktail Lascaux (Crème de Pêche, Nectar d'Abricot et Crémant) (12 CI) | 9.00 |
| Apéritif Classique (Ricard, Whisky, Martini, Porto....)                   | 4.80 |
| Le Vin de Noix du Périgord (10cl)   | 4.50 |

## Notre Sélection de Vins

| LE VIN EN BOUTEILLE OU AU VERRE (12cl)                               | 75 CI | 50 CI | 37.5 CI | Verre |
|--|-------|-------|---------|-------|
| Château Laulerie – Bergerac AOC 2016                                 | 19.00 | 15.50 | 12.00   | 4.50  |
| Château de Tiregand – Pécharmant AOC 2016                            | 27.00 |       | 15.00   | 6.00  |
| Domaine Dalbavie - Périgord IGP « La source » 100% Merlot (BIO) 2015 | 29.00 |       |         | 6.00  |
| Vin de Domme « Fût de Chêne » - Périgord IGP 2015                    | 21.00 |       |         | 5.00  |
| Domaine Charvin - Côtes du Rhône AOC 2016                            | 35.00 |       |         |       |
| Domaine de Montcalmès - « Terrasses du Larzac » AOC 2014             | 65.00 |       |         |       |
| Château Laulerie – Bergerac AOC – Blanc sec 2017                     | 19.00 | 15.50 |         | 4.50  |
| Famille Michelet – Petit Chablis AOC 2016                            | 35.00 |       |         | 6.50  |
| Domaine Vincent Dureuil – Janthial - « Rully » Bourgogne 2015        | 59.00 |       |         |       |
| Château Laulerie - Bergerac AOC - Rosé 2017                          | 19.00 | 15.50 |         | 4.50  |
| LE VIN AU PICHET   | 25 CI |       |         | 50 CI |
| « Cuvée Roxane » - Bergerac AOC (Rouge, Blanc Sec ou Rosé)           | 5.50  |       |         | 9.50  |