

Planches à partager
pour 2 personnes

Assortiment of appetizer
for 2 people

Assiette de foie gras mi-cuit de canard de Laurent Colet 20 €

Chutney de figues, pain

Plate of half-cooked duck foie gras by Laurent Colet, fig chutney, bread

Planche à partager, à agrémenter selon l'envie 15 €

3 choix possibles (7 € par choix supplémentaire)

Board to share, 3 possible choices (€7 per additional choice)

Saucisson fuet

Fuet sausage

Jambon de pays

Raw ham

Terrine de cochon maison

Homemade pork terrine

Saumon mariné

Marinated salmon

Accras frits

Fried accras

Beignets de calamars

Squid fritters

Fromages (Trappe d'Echourgnac, Comté)

Cheeses (Trappe d'Echourgnac, Comté)

Rillettes de thon maison

Homemade tuna rillettes

Plats

Dishes

Grande salade périgourdine 18 €

Gésiers confits par le chef, magrets séchés, noix et condiments
(suppl. foie gras 5€)

Large Périgord salad, Gizzards confit by the chef, dried duck breast, nuts and condiments (additional foie gras €5)

La salade façon César 17 €

Blanc de poulet grillé aux herbes, croûtons de pain, copeaux de parmesan
accompagnée d'une sauce César revisitée

Caesar salad, Grilled chicken breast with herbs, bread croutons, parmesan shavings accompanied by a revisited Caesar sauce

Poisson et crevettes sauvages sautées 20 €

Salade du potager, vinaigrette aromatisée au soja

Fish, wild shrimp, Vegetable garden salad, soy flavored vinaigrette

Le tartare de thon maison 24 €

Citron/soja/sésame, oignons, servi avec des frites fraîches, salade et condiments

Homemade tuna tartare, Lemon/soy/sesame, onions, served with fresh fries, salad and condiments

Tagliatelles façon Carbonara 17 €

Lard fumé maison et parmesan

Carbonara-style tagliatelle, Home-smoked bacon and parmesan

Le calamar de Patagonie 18 €

Grillé à l'ail avec légumes du potager et tagliatelles fraîches

Patagonian squid grilled with garlic with garden vegetables and fresh tagliatelle

L'entrecôte de 250g grillée 22 €

Frites fraîches, légumes et sauce aux poivres

The grilled 250g entrecote, fresh fries, vegetables and pepper sauce

Le Périgord

Les Burgers *Burgers*

- Le burger de canard (spécialité du chef)** **20 €**
Emietté de canard maison, tomate, oignon, cornichons marinés maison, salade, frites fraîches
 Duck burger (chef's specialty), homemade duck crumbles, tomato, onion, homemade pickled gherkins, salad, fresh fries
- Le burger végétarien** **17 €**
Steak de soja, boulgour, salade, tomate, cornichons marinés maison, oignon, frites fraîches
 The vegetarian burger, soy steak, bulgur, salad, tomato, house marinated gherkins, onion, fresh fries
- Le burger de poulet pané frit** **18 €**
Tomate, cornichons marinés, oignons, frites fraîches, salade
 Fried breaded chicken burger, tomato, marinated gherkins, onions, fresh fries, salad
- Le burger du boucher** **18 €**
Steak 150g, salade, tomate, oignons, cornichons marinés maison, servi avec salade et frites fraîches
 The butcher's burger, 150g steak, salad, tomato, onions, house marinated gherkins, served with salad and fresh fries
- Supplément fromage **4 €** (Trappe d'Echourgnac, Cabécou, Raclette)
 Cheese supplement €4 (Trappe d'Echourgnac, Cabécou, Raclette)

Desserts

- La crème caramel maison** **7 €**
Cuite basse température
 Chef's crème caramel cooked at low temperature
- Le moelleux ananas caramélisé** **7 €**
Crème montée maison
 Caramelized pineapple cake, homemade whipped cream
- Tarte tatin aux pommes** **8 €**
Glace vanille, crème montée maison
 Apple tart tatin, vanilla ice cream, homemade whipped cream
- Gâteau aux noix du Périgord** **7 €**
recette périgourdine revisitée, crème légère
 Walnut cake, revisited Périgord recipe, light cream
- Glace 3 boules au choix** **7 €**
Parfum au choix, crème montée maison et coulis chocolat noisette (vanille, chocolat, café, fraise, pistache, spéculoos, framboise, citron, mangue)
 Ice cream 3 scoops of your choice, flavor of your choice, homemade whipped cream and hazelnut chocolate coulis (vanilla, chocolat, coffee, strawberry, pistachio, spéculoos, raspberry, lemon, mango)

Menu Périgourdin 28€

Salade de gésiers maison, condiments du potager

Homemade gizzard salad, vegetable condiments

Confit de canard cuit par le Chef, servi avec des pommes de terre sarladaises et légumes

Duck confit cooked by the Chef,
served with sarladaise potatoes and vegetables

Moelleux aux noix, recette périgourdine revisitée, crème légère

Walnut cake, revisited Périgord recipe, light cream

Menu enfant 10€

Jusqu'à 10 ans

Plats (Dishes)

Steak du boucher, frites

Butcher's steak and fries

Pâtes façon carbonara au lard maison

Carbonara-style pasta with homemade bacon

Nuggets de poisson, frites

Fish nuggets, fries

Desserts

Glace : Nesquik, Nestea, Pirulo fraise, cola ou tropical, Smarties

Ice cream: Nesquik, Nestea, Pirulo cola, strawberry or tropical, Smarties

Glace une boule crème fouettée parfum Chocolat, Vanille, Fraise

One scoop of Ice cream: Chocolate, Vanilla, Strawberry flavored, whipped cream