

Boissons sans alcool

Pepsi	33 cl . . .	3,90
Pepsi Zéro	33 cl . . .	3,90
Ogeu (Pyrénées)	33 cl . . .	3,90
Limonade	25 cl . . .	3,90
Diabolo	25 cl . . .	4,00
Ice Tea	25 cl . . .	3,90
Orangina	25 cl . . .	3,90
Seven up	25 cl . . .	3,90
Oasis Tropical	25 cl . . .	3,90

Sirop 2,60

*Menthe, citron, fraise, grenadine,
pêche, orgeat, caramel, violette,
bubble-gum*

Schweppes 25 cl . . . 3,90

Tonic ou Agrumes

Orange ou citron Pressé 5,90

Jus de Fruits Pago . . 20 cl . . . 3,90

*Orange, ananas, pomme, abricot,
ACE, tomate*

Ogeu pétillante . . . 1 Litre . . . 6,90

Ogeu minérale . . . 1 Litre . . . 6,90



Cocktails sans alcool

La recette originale, sans alcool



**Virgin Mojito ou
Virgin Colada . . 6,90**

Chantaco 6,90
jus d'orange, jus d'ananas,
jus de citron vert,
sirop de grenadine

Bières sans alcool

Kronenbourg 1664 . . . 33 cl . . . 0° 5,20

Brooklyn IPA . . . 33 cl . . . 0,4° 5,20

Nos bouteilles

Desperados	33 cl	5,9° . . .	5,50
Cidre	25 cl	5,5° . . .	4,50

Bières pression

		25 cl	50 cl
Tigre Bock	5,5° . .	3,70	7,20
Grimbergen Blonde	6,7° . .	4,60	8,80
La Bête Ambrée	8° . .	4,60	8,80
La Bête Blanche	5,2° . .	4,60	8,80
Bière du moment	. . .	4,60	8,80
Supplément sirop/tranche .		0,10	0,20
Supplément Picon	. . .	0,60	0,80



Apéritifs

Kir	15 cl . .	4,70
<i>cassis, mûre, pêche, fraise des bois</i>		
Ricard	3 cl . .	3,20
Porto rouge ou blanc	8 cl . .	4,90
Martini rouge ou blanc	6 cl . .	4,50
Suze	6 cl . .	4,50
Lillet blanc	6 cl . .	4,50
Vin de noix	8 cl . .	4,90
Vin de pêche	8 cl . .	4,90

Cocktails

Sangria		8,90
Apérol Spritz		8,90
Ti punch Rhum Clément		6,90
Planteur maison Rhum Clément	. .	8,90
Pina Colada Rhum Clément		9,90
Mojito rhum Havana 3 ans		9,50
Mojito Prosecco Rhum Havana 3ans		9,90
Mojito Fraise ou passion Rhum Havana 3ans		10,50
Cuba Libre Rhum Havana ambré .	. .	9,50
Frozen Margarita Téquila Estribos		9,90
Sex on the Beach Vodka Wyborowa		9,90
Moscow Mule Vodka Wyborowa	. . .	9,90
Caïpirinha Cachaça Thoquino		6,90
Tequila Sunrise Estribos .		8,90
Gin Tonic Bombay Sapphire .	. .	9,90
Gin Tonic Hendrick's / Tanqueray		11,90
Irish Coffee Whisky Jameson	. .	8,90

Vins

verre de vin 15 cl.

Rouge

AOC Côtes de Bergerac Château les Jandis		4,60
Pécharmant Domaine le Perrier		5,50
Pessac Léognan Domaine de Chevalier		6,00
Côtes du Rhône Parrallèle 45°		5,50

Blanc

AOC Côtes de Bergerac Ch. Haut Lamouthe - Sec		4,60
AOC Côtes de Bergerac Ch. Haut Lamouthe - Moelleux		4,60
IGP Périgord Château de la Jaubertie «Monologue» Chardonnay		5,50
Monbazillac Château Perrou-La-Baragoïle		5,50
IGP Côtes de Gascogne Domaine Tariquet - Sec		5,50

Rosé

AOC Bergerac L'Inattendu de Julien de Savignac		4,60
Côtes de Provence Cru Classé Château Roubine	. .	5,50

Vin de Bergerac au pichet

15 cl . . .	3,40	/	25 cl . . .	4,70	/	50 cl . . .	8,70
-------------	------	---	-------------	------	---	-------------	------

ENTRÉES

Ceufs mimosa	8,90
Céleri rémoulade, jambon Serrano, pesto maison et parmesan	11,90
Assiette de crudités	8,90
Harengs pommes à l'huile.	8,90
Assiette de charcuterie.	8,90
Oeuf cocotte à la carbonara	9,90
Moules Gratinées, beurre, ail, persil et fromage fondu	9,90
Terrine de foie gras mi-cuit maison, fleur de sel et confiture d'oignons	18,80

SALADES

Salade de Cabécous du Périgord sur toasts, lardons	14,90
Salade césar poulet <i>(émincés de poulet pané, parmesan, salade verte, tomate, œuf, croûtons, sauce césar)</i>	15,90
Salade de gésiers, noix et magret séché	16,90
Salade, jambon Serrano, pesto maison et parmesan	15,50
Salade roquefort, lardons et noix	14,90
Supplément: Cabécou du Périgord	3,00
Supplément: toast escalope de foie gras poêlé	5,00

BURGERS

avec 230 gr de bœuf limousin de la Boucherie de la Place

Burger Sud Ouest <i>buns, salade, tomate, confiture d'oignons, magret séché, escalope de foie gras</i>	22,50
Burger italien <i>buns, roquette, tomate, burrata, bacon, pesto</i>	19,50
Cheese burger <i>buns, salade, tomate, oignons, cheddar</i>	18,30
Bacon cheese burger <i>buns, salade, tomate, oignons, cheddar, bacon</i>	19,30



MENU ENFANT

plat au choix* + glace artisanale 1 boule . . 11,90

*tagliatelles carbonara
ou

*nuggets frites maison
ou

*steak haché de la Boucherie de la Place

PATES

Tagliatelles carbonara	14,90
Tagliatelles au roquefort et noix	14,90
Tagliatelles sauce pesto	14,90

PLATS

Omelette aux cèpes, salade et frites maison	18,50
Steak haché 230 gr de bœuf limousin de la Boucherie de la Place	17,30
<i>sauce roquefort, poivre vert ou moutarde</i>	
Andouillette AAAAA sauce moutarde <i>Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique</i> .	18,90
Steak Tartare 230 gr de bœuf limousin de la Boucherie de la Place	19,50
Moules Gratinées <i>beurre, ail, persil et fromage fondu servies avec frites maison</i> . . .	19,50
Poisson du moment, salade et frites maison	19,50
Belle Côte de cochon de Journiac (Le Bugue)	21,90
<i>servie par La Boucherie de la Place avec son gratin dauphinois</i>	
Magret de canard servi entier sauce roquefort, poivre vert ou moutarde . . .	24,50
Pièce du Boucher 300 gr sauce roquefort, poivre vert ou moutarde	23,90
Cuisse de canard confite par nos soins et pommes de terre sarladaises	19,50

Camembert rôti

Avec confiture d'oignons, salade, frites maison	17,60
Supplément charcuterie (<i>Lardons, jambon blanc, jambon Serrano</i>)	3,00

Assiette périgourdine*

** Terrine de foie gras, gésiers, magret séché, pommes de terre sarladaises, cuisse de canard confite, Cabécou et noix*

* pour un	28,30
* pour deux	52,90

EN SAISON

Moules Marinières (<i>vin blanc, oignons, beurre, persil</i>) et frites maison	16,80
Moules à la crème (<i>vin blanc, oignons, crème fraîche</i>) et frites maison	16,80
Moules Roquefort et frites maison	17,80
Moules Catalane (<i>chorizo, oignons, poivrons, sauce tomate</i>) et frites maison. . . .	17,80
Tartare de Thon, salade et frites maison	21,90

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE

Portion de frites maison, riz ou poêlée de légumes	3,90
Pommes de terre sarladaises ou gratin dauphinois	3,90



Œufs mimosa

ou

Salade roquefort, lardons, noix

ou

Assiette de charcuterie

ou

Céleri rémoulade, jambon Serrano,
pesto maison et parmesan



Pizza au choix

ou

Moules au choix (*en saison*) et frites maison

ou

Tartare de bœuf ou steak haché
de la Boucherie de la Place

ou

Poisson du moment, salade et frites maison

ou

Camembert rôti
frites maison, confiture d'oignons



Assiette de fromages

ou

Crème brûlée

ou

deux boules de glace artisanale

ou

Dame Blanche ou Liégeois

ou

Coupe alcoolisée* ou Irish coffee*
*(supp. 3,90€)

Terrine de foie gras

fleur de sel et confiture d'oignons

ou

Salade au choix

ou

Moules gratinées

ou

Oeuf cocotte à la carbonara



Omelette aux cèpes

salade et frites maison

ou

Côte de cochon de Journiac (Le Bugue)
servie par La Boucherie de la Place
avec son gratin dauphinois

ou

Magret de canard entier
sauce au choix et frites maison

ou

Cuisse de canard confite par nos soins
pommes de terre sarladaises



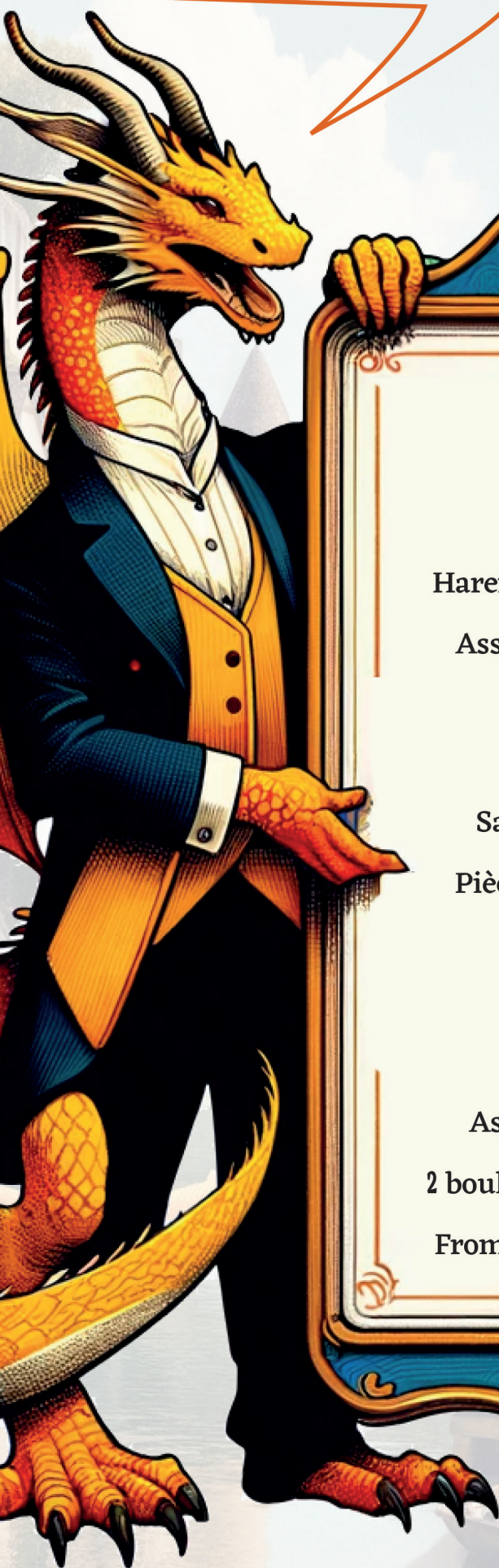
Dessert au choix

ou

Irish coffee (supp. 3,90€)

" MENU DU JOUR "

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS
* ONLY AT LUNCH, MONDAY TO FRIDAY, EXCEPT BANK HOLIDAY



Entrée du jour

ou

Œufs mimosa

ou

Crudités

ou

Harengs pommes à l'huile

ou

Assiette de charcuterie



Plat du jour

ou

Salade césar poulet

ou

Pièce du boucher frites

ou

Pâtes au choix



Dessert du jour

ou

Assiette de fromages

ou

2 boules de glace artisanale

ou

Fromage blanc avec coulis
fruits rouges

Entrée + Plat + Dessert

ou

Entrée + Plat + Café

ou

Plat + Dessert + Café

19,50 €



Entrée du jour → 6,90 €

Plat du jour → 14,00 €

Dessert du jour → 6,90 €



SAUCE FAITE MAISON :

poivre vert,

roquefort ou

moutarde à l'ancienne

1,50 €