

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
<i>Menthe, citron, fraise, grenadine, pêche, orgeat, caramel, violette, bubble-gum</i>		
Schweppes	25 cl	3,90
<i>Tonic ou Agrumes</i>		
Orange ou citron Pressé		5,90
Jus de Fruits Pago	20 cl	3,90
<i>Orange, ananas, pomme, abricot, ACE, tomate</i>		
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-Baragoile	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

Cœufs 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 cæsar poulet <i>(émincés de poulet pané, parmesan, salade verte, tomate, œuf, croûtons, sauce cæsar)</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 fraiche</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

Pizzas

MARGHERITA	10,90
<i>Base tomate, fromage</i>	
REGINA	11,90
<i>Base tomate, fromage, jambon</i>	
ROYALE	12,90
<i>Base tomate, fromage, jambon, champignons</i>	
5 FROMAGES	14,90
<i>Base tomate, emmental, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan</i>	
CABRI	13,90
<i>Base tomate, fromage, chèvre, crème</i>	
FERMIÈRE	15,90
<i>Base tomate, fromage, lardons, persillade, crème, œuf</i>	
IBÉRIQUE	14,90
<i>Base tomate, fromage, jambon Serrano, pesto, roquette, parmesan</i>	
ESPAGNOLE	15,50
<i>Base tomate, fromage, jambon, chorizo, poivrons, oignons, crème</i>	
NORMANDIE	15,50
<i>Base crème, fromage, lardons, jambon, camembert, champignons</i>	
SAVOYARDE	14,90
<i>base crème, fromage, lardons, pommes de terre, fromage à raclette, oignons</i>	
VÉGÉTARIENNE	14,90
<i>Base tomate, fromage, artichauts, champignons, poivrons, oignons, tomates séchées</i>	
ATLANTIQUE (EN SAISON)	14,90
<i>Sauce tomate, mozzarella, thon frais, oignons rouges, tomate, câpres, olives</i>	
OCÉANE (EN SAISON)	15,50
<i>Base crème, mozzarella, saumon frais, oignons rouges, tomate, crevettes fraîches, ciboulette</i>	
KÉBAB	14,50
<i>Base sauce kebab maison, fromage, poulet façon kebab, oignons, tomate, roquette</i>	
BURRATA	15,90
<i>Base tomate, fromage, Serrano, Burrata, pesto, tomates séchées</i>	
LITTLE ITALY	15,90
<i>Base tomate, fromage, bœuf épicé, sauce barbecue, bacon, oignons frits</i>	
CHAQUE SUPPLÉMENT	1,30
<i>Fromage, œuf, chorizo, jambon, lardons, bacon, bœuf, gorgonzola, chèvre, crème, champignons, olives.</i>	
SUPPLÉMENT BURRATA	3,00



Cœufs 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 €