

Pour l'Aperitif

For an Aperitif

-  **L'Assiette découverte du Foie Gras du Périgord** 26,90€
Bloc de Foie Gras de Canard mi-cuit; Terrine de Foie Gras de Canard, Escalope de Foie Gras Poêlée, Magret Séché
Discovery Plate of Foie Gras from Périgord, Block of Semi-Cooked Duck Foie Gras, Terrine of Duck Foie Gras, Pan-fried Foie Gras Escalope, Dried Duck Breast

Nos Foie Gras

Our Foie Gras

-  **Escalopes de Foie Gras de Canard poêlées avec Pommes rôties** 20,90€
Pan-Fried Duck Liver with roasted Apples
-  **Terrine de Foie Gras de Canard Maison** 19,90€
Homemade duck foie gras terrine

Nos Salades

Our Salads

-  **La Salade Mirandol** 19,90€
Magret Séché, Escalope de Foie de Canard Poêlée, Gésiers d'Oie, Noix
Salad with Dried Duck Breast, Pan-Fried Duck Liver, Goose Gizzards and Walnuts
-  **La Salade de Trois Rocamadours** 16,90€
 Rocamadour chaud AOP sur toast, Salade, Miel & Noix
Warm goat cheese on toast, Lettuce, Honey & Walnut
-  **La Salade de Saumon Gravlax** 17,90€
Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre
Homemade Gravlax salmon salad

Nos Omelettes

Our Omelets

-  **L'Omelette aux Cèpes** 15,90€
 *Omelet with ceps mushrooms*
-  **L'Omelette aux Girolles** 15,90€
 *Omelet with chanterelle mushrooms*

Nos Plats

Our Dishes

	Le Cassoulet du Périgord au Confit de Canard Maison <i>Home-made bean stew with duck confit</i>	21,90€
	Le Confit de Canard aux Cèpes <i>Duck confit with ceps mushrooms</i>	19,90€
	Le Magret de Canard (300g), Sauce aux Truffes de la Saint-Jean <i>Duck breast and its truffle sauce</i>	22,90€
	Le Coq au Vin du Vigneron <i>Chicken stewed in wine</i>	17,90€
	Les Ris de Veau, Sauce Crèmeuse aux Morilles <i>Calf sweetbreads, creamy morel sauce</i>	32,90€
	Le Filet de Bœuf le "Rossini" et son Escalope de Foie Gras poêlée <i>Filet of Beef and its slice of seared Foie Gras</i>	39,90€
	Médailillon de Pintade Fermière Farcie du Périgord <i>Stuffed medallion of Périgord free-range guinea fowl</i>	26,90€
	Entrecôte de bœuf Irlandaise, Sauce aux Cèpes(+320g) & Pommes de Terre Sarladaises <i>Black Angus rib steak, homemade ceps sauce and Sarladaise potatoes</i>	29,90€
	La Truite du Périgord et son riz Sauce du Chef citronnée <i>Périgord trout and its Chef's lemon sauce and rice</i>	19,90€
	Dahl de Lentilles façon Mirandol au Lait de Coco  Riz au Cumin torréfié, légumes rôtis et Noix du Périgord  <i>Mirandol-style Lentil Dahl with Coconut Milk, Roasted Cumin Rice, Roasted Vegetables and Périgord Walnuts</i>	16,90€
	Le Risotto Forestier aux Cèpes  Et ses légumes du potager <i>Forest Risotto with ceps and its garden vegetables</i>	17,90€

En Supplément / Extra

Sauce Truffe, Cèpes, Porto, ou Morilles 3 €

Truffle sauce, port, porcini or morel mushrooms

Escalope de Foie Gras 5 €

Foie Gras Escalope

Menu Mirandol

28,90€

Le Bloc de Foie Gras de Canard Mi Cuit, Gelée au Monbazillac et Toast

Half Cooked Foie Gras Block, Monbazillac wine Jam & Sauce, Toast

OU



La Salade Gourmande

(Gésiers d'Oie, Pommes, Noix, Petits Lardons)

Salad with Duck Gizzards, Apples, Walnuts & diced Bacon



Le Confit de Canard et sa sauce aux Cèpes

Duck confit and its Ceps sauce

OU



Le Demi-Magret de Canard et sa Sauce aux Truffes de la Saint-Jean

Half duck breast with its truffle sauce

OU



Le Cassoulet au confit de Canard Maison

Home-made bean stew with duck confit

OU



Le Coq au Vin du Vigneron

Chicken stewed in Cahors wine



Accompagnement de nos plats :



Nos Pommes de Terre à la Sarladaise

Pan-fried Sarladaise Potatoes



Le Rocamadour AOP sur son lit de Salade aux noix

Goat cheese on a bed of lettuce & walnuts

OU



Le Gâteau aux Noix et sa Crème Anglaise

Walnut cake and its custard

OU



La Tarte aux Pommes

Home-made Apple Pie

Menu Vassal

38,90€

Notre Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison

Home-made Seared Duck Foie Gras terrine

OU

Les Escalopes de Foie de Canard Poêlées Sauce Mangue

Pan-fried Foie Gras and its Mango Sauce

OU

La Salade de Saumon Gravlax

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre
Homemade Gravlax salmon salad

Médaillon de Pintade Fermière Farcie du Périgord

Stuffed medallion of Périgord free-range guinea fowl

OU

Le Filet de Boeuf du Limousin, Sauce Truffe de la Saint-Jean *(suppl. 5 €)*

Filet of Beef and its Truffle Sauce *(extra 5 €)*

OU

La Truite du Périgord et son riz Sauce du Chef citronnée

Périgord trout and its Chef's lemon sauce and rice

Accompagnement de nos plats :

Nos Pommes de Terre à la Sarladaise

Pan-fried Sarladaise Potatoes

Le Rocamadour AOP du Quercy sur son lit de Salade aux noix

Goat cheese on a bed of lettuce & walnuts

ET

Dessert au Choix

Dessert of your choice

Nos Desserts

Our Desserts

	Le Rocamadour AOP du Quercy sur son lit de Salade aux Noix <i>Goat cheese from Quercy on a bed of lettuce & walnuts</i>	5,50€
	Le Véritable Gâteau aux Noix Maison <i>The Authentic Homemade Walnut Cake</i>	7,90€
	L'Entremet fraîcheur aux deux Citrons (vert et jaune) <i>Homemade Two-Lemon Fresh Entremet</i>	7,90€
	La Crème Brûlée <i>Home-made Crème Brûlée</i>	7,90€
	Le Moelleux au Chocolat fondant <i>«Fondant» Chocolate Cake</i>	7,90€
	La Glace Artisanale ou Sorbet Maison Manouvrier (2 boules) <i>Home-made Artisanal Ice cream or Sorbet</i>	6,20€
	La Tarte aux Pommes Maison <i>Home-made Apple Pie</i>	7,90€
	Le Café Très Gourmand (Supplément Menu 4,00€) <i>Gourmet Coffee (Extra Menu 4,00€)</i>	9,90€

Menu Enfant

13,90€

Sirop à l'Eau au Choix
(Grenadine, Fraise, Citron, Cassis, Menthe, Pêche)
Water based syrup of your choice

Le Steak Haché du Boucher ou L'Émincé de Blanc de Volaille Fermier
Hamburger Steak or Minced Chicken Breast

Nos Pommes de Terre à la Sarladaise
Pan-fried Sarladaise Potatoes

Une Boule de Glace au Choix
One scoop of ice-cream of your choice

Jusqu'à 12 ans
Under 12 years old

Notre Carte des Vins



Nos Champagnes

Our Champagnes

			75cl
Champagne Taittinger Prestige Brut	la coupe - 15,00 €	42,00€ - 37,5cl	79,00€
Champagne Taittinger Prestige Rosé			90,00€
Champagne Lallier Blanc de Blancs			85,00€
Champagne Deutz Blanc de Blancs Millésimé			110,00€

Nos Vins au verre

Glass of wine [12cl]

Bergerac Rouge AOC (Merlot, Cabernet-Sauvignon)	6,00€
Pécharmant Rouge AOC Château Tiregand	7,00€
Bordeaux Rouge AOC Mouton Cadet	9,00€
Bergerac Sec AOC (Sauvignon)	6,00€
Rosette AOC (Blanc moelleux) Rosette d'Anna	5,00€
Monbazillac AOC (Blanc liquoreux) Julien de Savignac "Amélie"	7,00€
Bergerac Rosé AOC	6,00€
Côtes de Provence Rosé AOC	7,00€
Champagne Taittinger Brut Prestige La Coupe	15,00€

Nos Vins Rouges

Our Red Wines

les Vins de Bergerac et Sud Ouest

	50cl	75cl
Bergerac AOC La Réserve des Consuls 2024	(2023) 19,00€	23,00€
 Bergerac AOC Château Le Payral 2023		25,00€
Bergerac AOC Château Briand 2011	26,00€	33,00€
 Bergerac AOC Le Cadran de Monestier 2018		29,00€
 Bergerac AOC La Sélection de Martin Walker "Bruno Tome V" 		28,00€
<i>Une sélection des plus beaux terroirs de Bergerac créée en hommage à Bruno, chef de la police de la saga de l'écrivain Martin Walker.</i>		
 Côtes de Bergerac AOC Château Tour des Gendres "La Gloire de mon Père" 2023		39,00€
Montravel AOC Alexis Collection Savignac 2023		45,00€
 Pécharmant AOC Domaine des Costes "Fût" 2020	28,00€	37,00€
Pécharmant AOC Château Terre Vieille 2019		42,00€
 Cahors AOC Château du Cèdre "Juvéniles" 2023		35,00€
Cahors AOC Château Lagrezette 2018		49,00€



NOTRE COUP DE COEUR

Pécharmant AOC Château de Tiregand "Grand Millésime" 2019

55,00€

Un Vin à la robe profonde et au nez généreux de fruits noirs confiturés. Sa texture soyeuse, ses notes torréfiées et sa belle persistance aromatique en font un nectar d'une grande richesse.

les Vins de Bordeaux

	50cl	75cl
Bordeaux AOC Mouton Cadet 2022/2023		29,00€
Saint-Emilion Grand Cru AOC Clos des Menuts 2018		42,00€
Lalande de Pomerol AOC Château Laborde 2022		39,00€
Pessac-Léognan AOC Château Coucheroy 2023	(2022) 29,00€	37,00€
Pessac-Léognan AOC Château La Louvière 2017		57,00€
Saint-Estèphe AOC Château Haut Marbuzet 2018		95,00€
Moulis en Médoc AOC Château Chasse Spleen 2019		70,00€
Margaux AOC Château Giscours 2017		120,00€
Saint-Julien AOC Château Talbot 2019		135,00€

les Autres Régions

	75cl
 Loire - Saint Nicolas de Bourgueil AOC Domaine de la Closerie 2022	31,00€
Rhône - Saint Joseph AOC Maison Paul Jaboulet Aîné "Le Grand Pompée" 2023	49,00€
Rhône - Crozes Hermitage AOC Domaine des Grands Chemins 2022	57,00€
Languedoc - Pic Saint Loup AOC Bergerie de l'Hortus 2024	45,00€
 Bourgogne - Pinot Noir AOC Domaine Buisson 2024	48,00€
Bourgogne - Mercurey AOC Château de Chamirey 2023	62,00€
 Bourgogne - Nuits-Saint-Georges AOC Maison Louis Jadot 2022	95,00€

Nos Vins Rosés

Our Rosé Wines

	50cl	75cl
Bergerac Rosé AOC Château Briand	20,00€	25,00€
Côtes de Provence AOC Château Miraval		35,00€

Nos Vins Blancs

Our White Wines

	75cl
 Bergerac Sec AOC - Sauvignon Château Briand	22,00€
 IGP Périgord Chardonnay "Pierres Blanches"	26,00€
Petit Chablis AOC Domaine Gérard Trembay	24,00€
Muscadet Sèvre et Maine AOC Domaine Luneau Papin "Verger"	37,00€
Sancerre AOC Domaine du Pré Sémelé "Mainbré"	29,00€
Rosette AOC (demi-sec) Rosette d'Anna	47,00€
Monbazillac AOC (liqueux) Julien de Savignac "Cuvée Amélie"	27,00€
	33,00€

Nos Boissons

Our Drinks

Nos Cocktails

Pina Colada Lait de coco, jus d'ananas, rhum	10,00€
Cocktail de Nico Passion, mangue, ananas, orange, vodka	10,00€
Américano	9,00€
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Eau Gazeuse 	9,00€
Hugo Spritz Prosecco, Liqueur de sureau, Eau Gazeuse	9,00€
Gin Tonic du Périgord Gin du Périgord, Tonic 	9,50€

Nos Cocktails sans alcool

Crodino Virgin Spritz 	7,00€
Virgin Gin Tonic	7,00€

Nos Apéritifs

Ratafia (vin de prune) ou Guignolet 8cl	5,50€
Vin de Noix ou de Pêche 8cl	5,50€
Pineau Rouge ou Blanc, Suze 8cl	5,50€
Kir 8cl Mûre, Framboise, Fraise, Cassis, Pêche	4,90€
Kir Périgourdin 8cl Vin pétillant et liqueur de noix	9,50€
Kir Royal 12cl	15,00€
Campari, Whisky 4cl	7,00€
Martini Blanc ou Rouge 6cl	5,50€
Muscat de Rivesaltes 8cl	5,50€
Pastis, Ricard ou Berger 2cl	4,00€

Sans Alcool & Eaux

Jus de fruit	4,20€
Ananas, Orange, ACE, Mangue, Pomme, Abricot, Tomato	
Soda	4,50€
Coca Cola, Coca Cola Zéro, Orangina, Fuze Tea, Perrier, Schweppes Tonic ou Agrumes	
Limonade, Diabolo	3,90€
Sirop à l'eau	2,90€
Citron, Menthe, Pêche, Grenadine, Cassis, Fraise	
Abatilles Plate ou Pétillante 50cl	4,20€
Abatilles Plate ou Pétillante 100cl	5,20€

Nos Bières

Picon Bière Jupiler 25cl	6,40€
Picon Bière Jupiler 50cl 	11,40€
Pression Jupiler Blonde 25cl	4,90€
Pression Jupiler Blonde 50cl	9,50€
Bière d'Abbaye Leffe 25cl	5,50€
Bière d'Abbaye Leffe 50cl	10,50€
Sans Alcool Bière d'Abbaye Leffe 33cl	6,00€

Nos Whiskies et Rhums 4cl

Wild Turkey Kentucky Straight Bourbon	8,00€
Glen Grant 12 ans Speyside Single Malt	11,00€
Macallan Double Cask 12 ans Speyside Single Malt	15,00€
Bunnahabhain 12 ans Islay Single Malt	11,00€
Bushmills 10 ans Irish Whiskey Single Malt	11,00€
Glengarioch 12 ans Highlands Eastern Single Malt	11,00€
Moon Harbour Pier France Blended Malt	11,00€
Toki Suntory Japon	11,00€
Trois Rivières VSOP Martinique	10,00€
Appleton 15 ans Jamaïque	12,00€
Eminente Reserva 7 ans Cuba	14,00€
Irish Coffee	12,00€

Nos Boissons

Our Drinks



La Bonbonne Darroze

Armagnac 8 ans

2cl - 5,00 €

4cl - 9,00 €

Nos Whiskies et Rhums 4cl

Wild Turkey Kentucky Straight Bourbon	8,00€
Glen Grant 12 ans Speyside Single Malt	11,00€
Macallan Double Cask 12 ans Speyside Single Malt	15,00€
Bunnahabhain 12 ans Islay Single Malt	11,00€
Bushmills 10 ans Irish Whiskey Single Malt	11,00€
Glengarioch 12 ans Highlands Eastern Single Malt	11,00€
Moon Harbour Pier France Blended Malt	11,00€
Toki Suntory Japon	11,00€
Trois Rivières VSOP Martinique	10,00€
Appleton 15 ans Jamaïque	12,00€
Eminente Reserva 7 ans Cuba	14,00€

Nos Digestifs 4cl

Vodka, Marie Brizard, Grand Marnier Calvados	7,00€
Eau de Vie de Poire	9,00€
Armagnac Darroze 8 ans	9,00€
Armagnac Darroze 12 ans	11,00€
Armagnac Darroze 20 ans	14,00€
Get 27, Bailey's, Cointreau	7,00€
Liqueur de Noix	7,00€
Vieille Prune de Louis Roque	8,00€
Courvoisier XO Impérial	15,00€
Cognac Camus Intensely VSOP	11,00€

Nos Boissons chaudes

Café	2,20€
Noisette	2,20€
Grand café ou Café allongé	3,20€
Grand café au lait	4,20€
Cappuccino	5,00€
Chocolat chaud	4,00€
Infusion ou Thé Dammann	3,90€
Irish Coffee	12,00€