

LES BOISSONS

SPECIALITÉES LOCALES

Vin de pêche, de noix , de châtaignes	4,00€
Pastis LAPOUGE de Sarlat	4,00€
Kir au vin blanc Bergerac sec AOC (cassis,mûres,framboise, pêche)	3,50€
Kir Périgourdin (liqueur de noix et pétillant)	5,50€

LES APÉRITIFS

Ricard	4,00€
Kir royal	7,50€
Martini rouge ou blanc	4,00€
Suze	4,00€
Américano maison	7,00€
Whisky coca	7,00€
Don Papa ti punch	8,00€
Ti punch	7,00€
Planteur « maison »	7,00€
Coupe champagne DEUTZ	10,00€
Coupe champagne	8,00€

BOISSONS SANS ALCOOL

Palermo (sans alcool)	4,00€
Cocktail « maison »sans alcool	5,00€
Jus de fruits :ananas ,pomme, orange	3,50€
Coca cola,Orangina, Diabolo, Ice tea (au verre)	3,50€
Perrier bouteille(33cl)	3,50€
Perrier tranche	4,00€
Sirops à l'eau (fraise,framboise, grenadine, menthe, citron, pêche)	2,50€
Eau plate ou gaz bouteille Abatilles 50cl	3,50€
Eau plate ou gaz bouteille Abatilles 1L	5,50€

ASSIETTE APÉRITIVE

Assortiment de charcuterie	10,00€
----------------------------	--------

BIERES

Pression Licorne 25 cl	4,50€
Pression Licorne 50cl	8,00€
Galopin 12cl	2,50€
Picon bière 25 cl	6,00€
Picon bière 50cl	9,50€
Monaco 25 cl	4,50€
Bière sirop 25 cl	5,00€
Bière Artisanale de Sarlat (blonde ou blanche 33 cl)	6,00€
Bière sans alcool bouteille (25cl)	4,50€

BAR A WHISKYS (4cl)

Whisky	6,00€
Knockando Écossais single malt note de fruits doux	8,50€
Kilchoman tourbé	10,50€
Arran fruité	9,50€
Connemara Irlandais single malt légèrement tourbé	10,00€
Cardhu Écossais fruits et épices	9,50€
Togouchi Japonnais doux et fruité	10,50€
Jack Daniel's	7,00€
Buffalo Trace Bourbon USA Kentucky (notes vanille,caramel,épices douces et de fruits confits)	8,50€

-prix nets-

ENTRÉES

Assiette de jambon Serrano	10,50€
Salade de gésiers d'oie déglacés au vinaigre de framboise	12,00€
Poire caramélisée au roquefort sur son feuilleté	13,50€
Salade de Cabécou chaud au miel sur toast avec pignons de pin et noix	14,50€
Terrine de foie gras maison et ses toasts	16,50€
Tartare de saumon mariné	18,50€

ASSIETTE REPAS

La « Médiéval »

terrine de foie gras et ses toast ,gésiers d'oie, cuisse de canard confite et ses pommes de terre Sarladaises , cabécou chaud sur son lit de salade aux noix	22,90€
--	--------

La végétarienne

Tartare de tomates,poivrons marinés cœur d'artichaut,aubergine,pois chiches tartare de saumon ,oeuf dur	18,90€
---	--------

MENU DU CHEVALIER 19,90€

ENTRÉES

Salade de gésiers d'oie déglacé au vinaigre de framboises

ou

Assiette de jambon Serrano

ou

Salade de cabécou chaud avec miel sur toast

ou

Bloc de foie gras

(Accompagnez votre entrée avec un petit verre de vin blanc moelleux de Monbazillac à 3,00€)

PLATS

Suprême de pintade sauce aux girolles

ou

Cassoulet aux manchons de canard confit

ou

Civet e canard et ses pommes grenailles

DESSERTS

Gâteau aux noix artisanal nappé de sauce chocolat

ou

Verrine crème de citron meringué façon tarte

ou

Coupe de 2 boule de glace parfums au choix

ou

Assiette de fromage **avec un supplément de 3,50 €**

ou

Café gourmand **avec un supplément de 3,00 €**

-prix nets-

GLACES ARTISANALES Histoires de Glaces

Coupe 1 boule	4,00 €
Coupe 2 boules	6,00 €
Coupe 3 boules	7,50 €

PARFUMS

Vanille de Madagascar, chocolat noir, café expresso, rhum raisin, pistache de Sicile, menthe forte avec copeaux de chocolat, caramel beurre salé de Guérande
Abricots, Fraise Marat des bois, fruits rouges, citron vert, exotique, pêche de vigne,

HISTOIRE DE GLACES

Café liégeois: deux boules café, sirop de café, crème sucrée	8,00 €
Chocolat liégeois : deux boules chocolat, sauce chocolat, crème sucrée	8,00 €
Caramel liégeois : deux boules caramel sauce caramel, crème sucrée	8,00 €
Coupe Médiéval; vanille, fruits rouges, fruits frais, crème sucrée	8,50 €
Dame blanche : deux boules vanille sauce chocolat, crème sucrée	8,00 €
Coupe Créole: vanille, rhum raisin, rhum ambré	9,00 €
Coupe Colonel : deux boules citron vert, vodka	9,00 €
Coupe Iceberg: deux boules de menthe chocolat, get 27	9,00 €

DESSERTS

Assiette de fromages	7,50€
Gâteau aux noix artisanal et sa sauce chocolat	6,50€
Crème brûlée à la vanille maison	8,50€
Moelleux au chocolat maison et sa glace vanille	7,50€
Pain perdu et sa glace vanille	7,50€
Bolet glacé	8,50€
Verrine crème de citron meringué façon tarte	8,50€
Café gourmand	8,00€
Thé gourmand	8,50€

-prix nets-

PLATS CHAUDS « MAISON »

Cuisse de canard confite avec fricassé de cèpes et pommes Sarladaises	18,50€
Suprême de pintade ,sauce aux girolles et ses pommes Sarladaises	16,50€
Filet de truite saumonée aux petits légumes frais de saison	17,50€
Cassoulet à la cuisse de canard confite « cuisiné aux cèpes et gésiers d'oie »	17,50€
Magret de canard aux abricots frais et sa sauce acidulée	19,00€
Civet de canard et ses pommes grenailles	18,00€
Croustade de ris de veau aux morilles et ses pommes Sarladaises	27,50€
Tournedos Rossini de canard avec sa sauce aux truffes et ses pommes Sarladaises	21,00€
Entrecôte sauce tartare	18,50€

OMELETTES (accompagnées de salade verte)

Nature	8,50€
Cèpes	15,50€
Girolles	15,50€
Truffes selon marché	26,00€

supplément de garnitures 4,00 €:

pommes de terre Sarladaises ou petits légumes de saison

MENU ENFANT (- 10 ANS) 11,50€

Manchons de canard

ou

Nuggets de poulet

accompagné de pommes de terre sarladaises

1 boule de glace artisanale parfum au choix

-prix net-

MENU DU MÉDIÉVAL 29,90€

ENTRÉES

Poire caramélisée au roquefort

ou

Tartare de saumon mariné

ou

Terrine de foie gras »maison » et ses toasts

(Accompagnez votre entrée avec un petit verre de vin blanc moelleux de Monbazillac à 3,00€)

PLATS

Filet de truite saumonée et ses petits légumes frais de saison

ou

Entrecôte sauce tartare

ou

Cassoulet à la cuisse de canard confite

ou

Tournedos Rossini de canard sauce aux truffes

ou

Croustade de ris de veau aux Morilles (supplément de 6,00€)

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille maison

ou

Pain perdu avec sa glace caramel au beurre salé

ou

Moelleux au chocolat maison

ou

Coupe Médiévale (glace)

Assiette de fromage avec un supplément de 3,50 €

ou

Café gourmand avec un supplément de 3,00 €

-prix nets-

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou déca	2,50 €
Café allongé	2,50 €
Noisette	2,70 €
Grand café	3,50 €
Grand crème	4,00 €
Cappucino	4,00 €
Chocolat chaud	4,00 €
Thé noir ou vert nature	3,50 €
Thé aromatisé	3,70 €
Thé au lait	3,70 €
Café ou chocolat Viennois	4,20 €
Irish coffee	8,00 €
Infusion verveine ou camomille	3,50 €

LES DIGESTIFS

Fine de cognac	7,00 €
Armagnac	7,00 €
Calvados	7,00 €
Vielle prune « distillerie de la Trappe à Sarlat »	7,00 €
Eau de vie de poire réserve	7,00 €
Get 27	6,50 €
Baileys	6,50 €
Don Papa rhum ambré	8,00 €
Rhum arrangé « maison » ananas fruit de la passion	7,50 €
Fruits à la liqueur de prune	4,50 €

-prix nets-

LE MÉDIÉVAL

3 RUE DE L'OLIVIER 24200 SARLAT LA CANÉDA

TÉL : 05 .24.15.10.11

RESTAURANT DE CUISINE TRADITIONNELLE ET PÉRIGOURDINE

Le restaurant est **fermé le MARDI toute la journée**

Ouverture juillet et août 7 jours sur 7

PAIEMENT :

*Les titres restaurant soit 2 titres par personne, sans rendu de monnaie

*Les chèques vacances sans rendu de monnaie

*La carte bleue à partir de 15€ sauf (american express)

*Les espèces

Nous n 'acceptons pas les chèques et la carte « ticket restaurant »

L'équipe du Médiéval vous souhaite un bon appétit .

RÉGLEMENTATION: Pour les personnes allergiques demandez au personnel du Médiéval de vous fournir la liste des ingrédients susceptibles de contenir des éléments allergènes .

Supplément couvert de 5€
pour toute personne ne prenant aucun plat
Adulte et enfant compris