

Les Boissons

Les spécialités de la région

Vin de noix, Vin de pêche, Vin de châtaigne	4,00 €
Pastis LAPOUGE de SARLAT	4,00 €
Kir au vin blanc sec de Bergerac AOC (cassis, mure, pêche, framboise)	3,50 €
Kir Périgourdin (liqueur de noix et pétillant)	5,50 €
Palermo apéritif sans alcool	4,00 €

Les apéritifs

Whisky (baby 2cl ou 4cl)	4,00 € ou 6,00 €
Whisky Coca	7,00 €
Ricard	4,00 €
Coupe de Champagne (10 cl)	7,00 €
Kir Royal (10 cl)	7,50 €
Martini rouge / Martini blanc (7 cl)	4,00 €
Suze	4,00 €
Planteur « Maison »	7,00 €
Ti punch Don papa rhum ambré (4cl)	8,00 €
Moretum	4,00 €

Jus de fruits et Sodas

Jus d'Ananas -Pomme -Orange	4,00 €
Coca-Cola - Coca-Cola 0% – Orangina – Fuze tea - diablo (verre)	4,00 €
Perrier bouteille (33 cl)	3,50 €

Eaux minérales

Sirop à l'eau (fraise, framboise, grenadine, menthe, pêche, citron,cassis)	2,50 €
Abatilles (plate ou gazeuse) eau du sud-ouest 50 cl ou 100 cl	3,50 € ou 5,50 €

Bières

Pression floeffe (bière d'abbaye) 25cl ou 50 cl	4,50 € ou 8,00 €
Panaché (25cl)	4,50 €
Monaco (25 cl) ou demi pêche	4,50 €
Bière Artisanale de SARLAT blonde ou blanche	6,00 €
Picon bière (25cl)	6,00 €
Bière Sans alcool	6,00 €
Galopin	2,50 €

-prix nets-

Nos assiettes repas

L'assiette Médiévale 19,90€

Salade de gésiers d'oie déglacés au vinaigre de framboises



Bloc de foie gras de canard 30 % morceaux



Cuisse de canard confite avec sa sauce aux cèpes et ses pommes de terre Sarladaises

Rocamadour AOC sur son lit de salade aux noix

L'assiette Régionale 19,90 €



Terrine de foie gras du Périgord «maison»



Magret de canard du Périgord avec sa sauce aux cèpes et ses pommes de terres Sarladaises

Rocamadour AOC sur son lit de salade aux noix

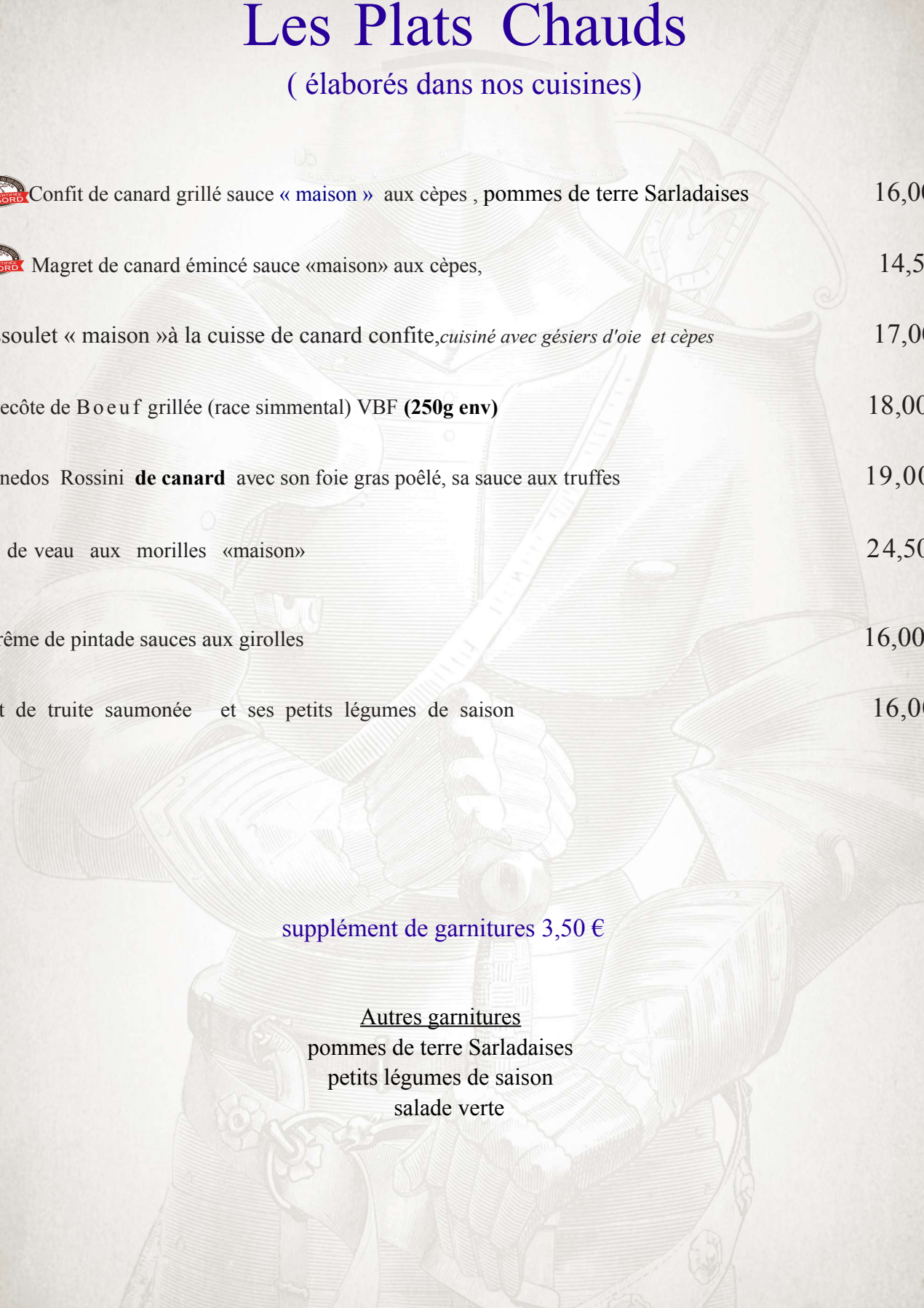
L'assiette Végétarienne 13,90 €



SELON LE MARCHÉ DU JOUR !

prix nets-

Les Plats Chauds

(élaborés dans nos cuisines)



 Confit de canard grillé sauce « maison » aux cèpes , pommes de terre Sarladaises	16,00 €
 Magret de canard émincé sauce «maison» aux cèpes,	14,50 €
Cassoulet « maison »à la cuisse de canard confite, <i>cuisiné avec gésiers d'oie et cèpes</i>	17,00 €
Entrecôte de B o e u f grillée (race simmental) VBF (250g env)	18,00 €
Tournedos Rossini de canard avec son foie gras poêlé, sa sauce aux truffes	19,00€
Ris de veau aux morilles «maison»	24,50 €
Suprême de pintade sauces aux girolles	16,00 €
Filet de truite saumonée et ses petits légumes de saison	16,00 €



supplément de garnitures 3,50 €

Autres garnitures

pommes de terre Sarladaises
petits légumes de saison
salade verte

-prix nets-

Les Entrées

	Salade de gésiers d'oie déglacés au vinaigre de framboises	9,50 €
	Terrine de foie gras « maison » confiture de figues et ses toasts	14,50 €
	Gravlax de saumon aux 5 baies et aneth	10,50 €
	Assiette de jambon Serrano	8,50 €
	Duo de foie gras de canard(terrine maison et bloc)	19,00 €
	Poire caramélisée au roquefort	10,00€

Les Omelettes

(accompagnées de salade verte)

Omelette nature	8,50 €
Omelette aux cèpes	14,50 €
Omelette aux girolles	14,50 €
Omelette aux truffes	19,00 €

supplément de garnitures 3,50 €:

pommes de terre Sarladaises, petits légumes de saison

Menu Enfant -10 ans

10,50€



Manchon de canard et ses pommes de terre Sarladaises
ou

Nuggets et ses pommes de terre Sarladaises

1 boule de glace parfums au choix

-prix nets-

Menu du Chevalier

16,90€

Entrée

Salade de Cabécou chaud sur toast et noix

ou

Bloc de foie gras de canard 30% morceaux

ou

Assiette de jambon Serrano

Plat

Cassoulet « maison » au manchon de canard confit cuisiné aux cèpes , gésiers d' oie

ou

Suprême de pintade aux girolles et ses pommes de terre Sarladaises

ou

Confit de canard et ses pommes de terre Sarladaises

Dessert

Gâteaux aux noix et sa sauce au chocolat

ou

Coupe de glace deux boules

ou

Café gourmand **supplément de 3,00€**

ou

Fromage **supplément 3,00 €**

Prix nets

LE MÉDIÉVAL

BAR A WHISKYS



Whisky KNOCKANDO (4cl)	8,50 €
Whisky ARRAN (fruité 4cl)	9,50€
Whisky KILCHOMAN (tourbé 4cl)	10,50€
Jack DANIEL'S (4cl)	7,00 €
Whisky J&B 4cl)	6,00 €
Whisky Japonnais TOGOUCHI (4cl)	10,50 €

Histoires de glaces (glaces artisanales)

Coupe 1 parfum	4,00€
Coupe 2 parfums	6,00€
Coupe 3 parfums	8,00€
Exotique 3 boules passion ,citron vert ,mangue , fruits frais ,crème sucrée	8,50€
Chocolat liégeois 2 boules chocolat, sauce chocolat , crème sucrée	8,00€
Dame Blanche 2 boules vanille, sauce chocolat, crème sucrée	8,00€
Coupe Créole 1 boule rhum raisin et une vanille, rhum ambré	8,50€
Colonel 2 boules glace citron vert, Vodka	8,50€
Coupe Périgourdine boule vanille et noix ,liqueur de noix, crème sucrée	8,50€
Supplément crème sucrée	1,00€

Parfums

Vanille de Madagascar – Chocolat - Café - Rhum-raisins - Noix de coco – Noix -
Pistache- Caramel au beurre salé - Menthe Chocolat- nougat
Fraise Marat des bois - Citron vert - Fruit de la passion – mangue - Framboise- poire

Les Desserts

Assiette de fromages	7,50€
Pastis aux pommes	6,80€
Gâteau aux noix ,sauce chocolat	6,50€
Crème brulée aux noix	6,00€
Salade de fruits frais selon la saison	6,50 €
Pain perdu (revisité) avec sa glace vanille	6,80€
Café gourmand	8,00 €

Prix nets

Les Boissons Chaudes

Café Espresso ou Déca.....	2,50€
Café allongé	2,50€
Petit café crème	2,70€
Grand café noir	3,50€
Grand café crème	4,00€
Chocolat chaud	4,00€
Cappuccino	4,00€
Infusion	3,50€
Thé nature	3,50€
Thé au lait ou aromatisé	3,50€
Irish Coffee	7,50€
Café ou chocolat Viennois	4,00€

Les Digestifs

Fine de Cognac	7,00€
Armagnac.....	7,00€
Calvados.....	7,00€
Vieille Prune de la Distillerie de la Trappe à Sarlat	7,00€
Eau de vie de Poire Vieille Réserve	7,00€
Get 27	6,50€
Baileys	6,50€
Fruit à la liqueur de la Distillerie de la Trappe à Sarlat	6,00€

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

Menu Découverte 24,90€

Entrées au choix

Salade de gésiers d'oie déglacés au vinaigre de framboises

ou

Poire caramélisée au roquefort

ou

Terrine de foie gras de canard « maison »

ou

Gravlax de saumon aux 5 baies et aneth

Accompagnez votre entrée d'un verre de vin blanc moelleux de Monbazillac (+2.70€)

Plats au choix

Cassoulet «maison» au confit de canard cuisiné aux cèpes

ou

Entrecôte grillée et ses pommes Sarladaises

ou

Tournedos Rossini de canard avec sa sauce aux truffes

ou

Filet de truite saumonée grillée et ses petits légumes de saison

ou

Ris de veau aux morilles avec supplément 4,00€

Desserts au choix

Assiette de fromage avec supplément 3,00€

Pastis (feuilleté aux pommes)

Gâteau aux noix avec sa sauce au chocolat

Crème brûlée aux noix

Pain perdu (revisité) avec sa glace vanille

Salade de fruits frais selon saison

Café gourmand avec supplément 3,00€

Prix nets