

# 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**:

**MARDI** toute la journée

**MERCREDI** soir

### PAIEMENT:

\*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

## 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€
Maker's Mark USA Kentucky (notes caramel herbacé )	8,00€

## SPÉCIALITÉS LOCALES

Vin de pêche ou de noix ou de châtaignes	4,00€
Pastis LAPOUGE de Sarlat	4,00€
Kir au vin blanc Bergerac sec AOC (cassis,mûres,framboise, pêche)	3,70€
Kir Périgourdin (liqueur de noix et pétillant)	5,50€

## LES APÉRITIFS

Ricard	4,00€
Kir royal	8,50€
Martini rouge ou blanc	4,50€
Américano maison	7,00€
Whisky coca	7,00€
Don Papa « Baroko » ti punch	8,50€
Ti punch	7,50€
Planteur «maison»	7,50€
Cuba libre «Bacardi ambré et coca cola»ou Daïquiri	7,50€
Cocktail «Nuage bleu» (mousseux, cointreau, gin, curaçao)	8,00€
Coupe champagne	8,00€

**- prix nets-**

## BOISSONS SANS ALCOOL

Palermo	5,00€
Cocktail «maison»	6,00€
Bière sans alcool bouteille (25cl)	4,50€
<b>Jus de fruits</b> 25 cl:ananas , pomme, orange	3,50€
Coca cola et coca 0% bt 25 cl	3,50€
Orangina canette 33cl	3,50€
Fuze tea canette 33cl	3,50€
Perrier canette (33cl)	3,50€
Sirops à l'eau (fraise, grenadine, menthe, citron, pêche,cassis 25cl)	2,70€
Diabolo (fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, cassis 33cl)	3,50€
Eau plate ou gaz bouteille Abatilles 50cl	3,50€
Eau plate ou gaz bouteille Abatilles 100cl	5,00€

## BIERES

Pression 25 cl	3,50€
Pression 50cl	6,50€
Galopin 12cl	2,00€
Picon bière 25 cl	6,00€
Picon bière 50cl	9,00€
Monaco ou panaché 25 cl	4,00€
Monaco ou panaché 50 cl	7,00€
Bière sirop 25 cl	4,00€
Bière Artisanale de Sarlat (blonde ,blanche ou ambrée 33 cl)	6,00€

- prix nets-

## SALADES ET ENTRÉES

<u>Salade Périgourdine:</u>	15,50€
• gésiers d'oie déglacés au vinaigre de framboise, tomates croûtons, salade	
<u>Salade de cabécou chaud:</u>	14,50€
• cabécous sur toasts, salade, tomates et miel	
Velouté de potimarron aux brisures de châtaignes	8,50€
Terrine de foie gras mi cuit « maison » ,sa confiture de figues et ses toasts	24,50€
Assiette de jambon noir du Périgord	13,90€

## ASSIETTES REPAS

- **ASSIETTE MÉDIÉVAL:** **25,50€**
  - salade de gésiers d'oie
  - toast de cabécou au four
  - pâté campagnard au foie gras
  - cuisse de canard confite
  - pommes de terre grenailles
- **ASSIETTE RÉGIONNALE:** **20,50€**
  - salade de jambon cru du Périgord
  - camembert rôti au four
  - salade verte et noix
  - pommes de terre grenailles

- prix nets -

## PLATS CHAUDS «CUISINÉS MAISON»

Cuisse de canard confite avec sa fricassée de cèpes	22,80€
Cassoulet à la cuisse de canard confite	22,50€
Croustade de ris de veau aux morilles	29,50€
Pavé de cerf sauce échalotes et genièvres	18,50€
Filet de bœuf Rossini avec son escalope de foie gras poêlé ,sauce Périgourdine	27,00€
Filet de truite aux amandes	21,50€
Daube de joue de bœuf	16,50€

**Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre grenailles  
et de petits légumes croquants de saison**

## DESSERTS

Assiettes de cabécou et tomme à la liqueur de noix	8,50€
Gâteau aux noix artisanal et sa sauce chocolat »maison »	7,50€
Crème brûlée à la vanille « maison »	8,50€
Pain perdu revisité et sa glace artisanale à la vanille	8,50€
Pastis Gascon aux pommes	8,50€
Café gourmand	8,00€
Thé ou infusion gourmande	8,50€

- prix nets -

## MENU ENFANT moins de 10 ans 13,50€

Jambon noir du Périgord

ou

Goujonnettes(filet) de poulet panés

accompagnées de petits légumes de saison et pommes de terre grenailles

et

1 boule de glace artisanal (vanille, fraise, chocolat)

et

sirop à l'eau (fraise, grenadine, citron, pêche ,cassis ou menthe)

## GLACES ARTISANALES Histoires de Glaces

Coupe 1 boule	4,00€
Coupe 2 boules	7,00€
Coupe 3 boules	9,00€

### PARFUMS

Vanille de Madagascar, chocolat noir et copeaux de chocolat, café expresso,  
rhum raisin, pistache de Sicile, menthe forte avec copeaux de chocolat,  
caramel beurre salé, noix, noix de coco  
Fraise Marat des bois, citron vert, framboise, trois agrumes

- prix nets -

## Coupes de Glaces

<b>LA PÉRIGORD</b>	9,50€
1 boule vanille, 1 boule noix, liqueur de noix ,crème sucrée	
<b>COLONEL</b>	9,00€
2 boules citron vert , vodka	
<b>LA MEDIEVALE</b>	10,50€
2 boules rhum raisin, rhum Don Papa et crème sucrée	
<b>DAME BLANCHE</b>	8,50€
2 boules vanille, sauce chocolat et crème sucrée	
<b>ICEBERG</b>	10,50€
2 boules menthe forte aux copeaux de chocolat et Get 27	
<b>CHOCOLAT, CAFÉ, CARMEL LIEGEOIS</b>	9,00€
2 boules chocolat, sauce chocolat et crème sucrée	
2 boules café, sauce café et crème sucrée	
2 boules caramel beurre salé, sauce caramel et crème sucrée	

## LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou déca	2,50€
Café allongé	2,50€
Noisette	2,70€
Grand café	3,00€
Grand crème	3,40€
Cappucino	3,70€
Café viennois	4,00€
Chocolat chaud	4,00€
Thé Dammann noir ou vert nature	3,70€
Thé Dammann noir ou vert aromatisé	4,00€
Irish coffee	9,00€
Infusion verveine ou camomille	3,50€
Supplément lait chaud ou froid	1,00€

- prix nets -

## LES DIGESTIFS

Cognac	7,50€
Armagnac	7,50€
Calvados	7,50€
Vielle prune	7,50€
Eau de vie de poire	7,50€
Limencello	7,00€
Cointreau	7,50€
Get 27 ou 31	7,00€
Baileys	7,00€
Don Papa rhum ambré	9,50€
Rhum arrangé « maison »	8,00€
Fruits à la liqueur de prune	5,00€

- prix nets -