



UNE CUISINE FAITE MAISON

FAVORISANT LES ARTISANS LOCAUX

ENTRÉES

FOIE GRAS AU PECHARMANT 16

Foie gras maison délicatement parfumé au Pécharmant avec son pain grillé.

● CARPACCIO DE COURGETTES 12

Fines lamelles de courgettes, ricotta crémeuse, marinées à l'huile d'olive et au citron.

● TARTE DE BOUDIN AUX POMMES 14

Tarte fine garnie de boudin noir artisanal de Servole et de pommes fondantes légèrement caramélisées.

RILLETTE D'ESTURGEON 15

Rillettes d'esturgeon des eaux de Linval accompagnées d'une sauce chien fraîche et parfumée aux herbes.

DESSERTS

● CHEESE CAKE CROUSTILLANT 7

Cheesecake onctueux aux noix, biscuit croustillant et coulis de chocolat gourmand.

● VERRINE DE CHARLOTTE 7

Charlotte revisitée en verrine, mousse légère et fraises de saison.

● FONDANT AU CHOCOLAT 7

Fondant au chocolat noir au cœur généreux, servi tiède.

● SABLÉ BRETON BRUNOISE 7

Sablé breton croustillant, pommes brunoise fraîches et chantilly au caramel beurre salé.

PLAT

ENTRECÔTE GRILLÉE 22

Entrecôte de bœuf grillée à la perfection, accompagnement du moment.

RIB'S DE PORC AU MIEL 19

Travers de porc fondants laqués au miel, lentement caramélisés, et épicés

PAIN PERDU DE ST JACQUES 19

Pain perdu doré risolé à l'huile de chorizo, accompagné de noix de Saint-Jacques snackées, de chorizo légèrement relevé et de légumes de saison.

● TARTE DU SOLEIL 17

Fine tarte garnie de caviar d'aubergine maison et de légumes de saison délicatement rôtis.

● BALLOTINE DE POULET 17

Suprême de poulet roulé à la mozzarella fondante et au jambon, sauce légère.

BURGER

● BURGER CLASSIQUE 14

Steak haché, cheddar fondant, salade, oignons confits, tomate et sauce maison dans son pain du Bugue.

BURGER PULLED PORK 15

Effiloché de porc mijoté, sauce maison et oignons croquants, salade et tomates.

● BURGER CABÉCOU 14

Galette pomme de terre, salade, oignons confits, Cabécou du Périgord et tomates.

Accompagnement: pommes paillasson et Tomates provençales ou Salade.



● FORMULES	ENTRÉE + PLAT + DESSERT	34
	ENTRÉE + PLAT	27
	PLAT + DESSERT	20

MENU ENFANT	Steak haché ou carpaccio de courgettes, Fondant choco ou coupe de fruits. boisson: eau sirop PECHE BLANCHE, MENTHE VERTE, CITRON JAUNE, FRAISE (MONIN) Accompagnement: pommes paillasson et salade.	12
-------------	---	----

LE BRUNCH DU DIMANCHE

service de 11h00 à 14h00

BRUNCH CLASSIQUE	13	TRADITION	18
1 viennoiserie, Pain & beurre, Confiture, 1 boisson chaude et oeufs brouillés.		1 viennoiserie, Cheesecake croustillant aux noix et coulis chocolat, Pain & beurre Confiture, oeufs brouillés avec pommes paillasson, 1 boisson chaude, 1 jus, un verre de vin.	
L'INCONTOURNABLE	16		
1 viennoiserie, Pain & beurre, Confiture, 2 softs (chaude ou froide) et oeufs brouillés avec pommes paillasson .			
LA DOUCEUR	15	LA COMPLÈTE	26
Cheesecake croustillant aux noix et coulis chocolat, Pain & beurre, Confiture, 2 softs et oeufs brouillés.		2 viennoises et 2 pains Beurre et Confitures Tarte de boudin aux pommes, oeufs brouillés avec pommes paillasson et salade. 1 boisson chaude, 1 boisson froide, 1 verre de vin	



LES BOISSONS

ALCOOL

RICARD	3
MARTINI BLANC	6.5
PORTO ROUGE	6.5
KIR CREME CASSIS	4.5
KIR ROYAL	7.5
CHAMPAGNE	7
WISKY BALLANTINES	6
GET 27	6.5
COGNAC VS SOUCHET	7
VIEILLE PRUNE	8.5
GIN TONIC	7
VODKA ORANGE	7
WHISKY COCA	7
RHUM COCA	7

BIÈRES

PIETRA IPA	
PRESSION 25 CL	4
PRESSION 50 CL	7.80
TUBORG	
PRESSION 25 CL	3
PRESSION 50 CL	5.80
BIÈRE ARTISANALE KORMAN 25 CL	3.5
BIÈRE ARTISANALE KORMAN 50 CL	6.80
BIÈRE ARTISANALE LA LUTINE	
BOUTEILLE 33 CL	6.5
AMBRÉ, BLANCHE, NOIX	

COCKTAILS

MOJITO	8
RHUM BLANC, CITRON VERT FRAIS, MENTHE, SUCRE DE CANNE ET EAU PÉTILLANTE.	
SPRITZ	8
APÉRITIF ITALIEN PÉTILLANT ASSOCIANT APEROL, PROSECCO ET EAU GAZEUSE.	
CAÏPIRINHA	9
COCKTAIL BRÉSILIEN TRADITIONNEL À LA CACHAÇA, CITRON VERT FRAIS ET SUCRE DE CANNE.	

COCKTAILS SIGNATURE

LE BUGUISTE	8
SOBIESKI VODKA, PURÉE DE PASSION, SIROP DE FRAISE, JUS D'ANANAS	
TROPIBUG	9
SAINT-JAMES AMBRE, JUS DE POMME, CANNELLE, CITRON JAUNE	
LE RÉSIDENT	8
GIN BOMBAY SAPPHIRE, BASILIC, CITRON VERT, TONIC	

MOCKTAILS

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	7
TOUTE LA FRAÎCHEUR DU MOJITO : MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT ET EAU PÉTILLANTE	
POMME GINGEMBRE	7
JUS DE POMME RELEVÉ D'UNE POINTE DE GINGEMBRE FRAIS ET DE CITRON.	
LE BUG	7
ALLIANCE GOURMANDE D'ANANAS, FRUIT DE LA PASSION ET CITRON VERT AUX SAVEURS EXOTIQUES.	
SHOOTERS	
VODKA SIROP	3.5
VODKA GET	4



SOFT

EAU MINÉRALE	ABATILLES	1 L	4
EAU GAZEUSE	ABATILLES	1 L	4.5
LIMONADE		25 CL	3
JUS POMME		25 CL	3
PAGO (ORANGE , ANANAS, FRAISE)		20CL	3
SIROP À L'EAU			2.5
DIABOLO			3.5
PECHE BLANCHE, FRAISE, MENTHE VERTE, CITRON JAUNE (MONIN)			
SODAS		33 CL	3.50
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, ICE-TEA PECHE, ORANGINA,			
SCHWEPPES		33 CL	3.5
PERRIER		33 CL	3.5
REDBULL			4

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.5
DOUBLE EXPRESSO	4.50
INFUSION	3.5
DÉCAFEÏNÉ	2.5
CAFÉ CRÈME	5
NOISETTE	3

VINS VERRE (12 CL)

CABARNET SAUVIGNON RGE	3
BERGERAC MONDESIR RG 2022	5
LUSSAC ST EMILION 2024 RGE	6
BERGERAC MONDESIR ROSE 2022	4
BERGERAC MONDESIR BLC 2022	5

VINS PICHET

PICHET BLANC OU ROUGE 50 CL	10
PICHET BLANC OU ROUGE 25 CL	6

CONSULTER NOTRE VINOTHEQUE
SUR PLACE

VINS BOUTEILLE 75 CL

PÉCHARMANT COLLINE DE CHATEAU VIONNET BIO 2021 RGE	16
BERGERAC MONDESIR RGE 2022	15
LUSSAC ST EMILION 2024 RGE	16
BERGERAC MONDESIR ROSÉ 2022	15
SELECTION VIEILLES VIGNES VINSOBRES 2021 RGE	15

CHAMPAGNE

COMTE DE SENNEVAL	50
-------------------	----