

# SERVI UNIQUEMENT LE MIDI

## *Menu 17,50 €*

≈≈≈≈

*Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison*

*Salade Périgourdine*

*Salade de Chèvre Chaud*

-----

*Burger du Chef*

*Poisson du Jour*

*Confit*

*Camembert Rôti*

-----

*Dessert du Jour*

≈≈≈≈

## *Menu Enfant 12,50 €*

*(jusqu'à 8 ans)*

-----

*Steack Haché*

*Jambon de Pays*

-----

*Mousse au Chocolat*

*Cône Glacé*

## *Menu 25,50 €*

≈≈≈≈

*Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison*

*Salade de Saumon Fumé*

-----

*6 Escargots de Bourgogne*

*Salade de Magret de Canard Fumé*

*Tranche de Saumon Fumé*

-----

*Tournedos Sauce Porto*

*Magret de Canard à l'Orange*

*Entrecôte à la Bordelaise*

*Pennes au Saumon Frais à la Crème de Poireaux*

-----

*Dessert au Choix*

# *Menu 37,50 €*

≈≈≈≈

*Macaronade au Foie Gras de Canard*

*Carpaccio de Saumon Fumé au Citron Vert*

*Assiette Gourmande*

*(Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison, Saumon Fumé & Magret Fumé ect...)*

-----

*Brochette d'Agneau*

*Côte de Boeuf Échalotes 1,2 Kg (pour 2 pers.)*

*Saumon à la Crème de Basilic*

-----

*Au Choix*      *Assiette de Brebis*

*Dessert au Choix*

*Prix Net*

## Carte des Hors d'Oeuvre

<i>Macaronade au Foie-Gras de Canard</i>	19,50 €
<i>Foie gras de Canard Mi-Cuit Maison</i>	18,50 €
<i>Carpaccio de Saumon Fumé au Citron Vert</i>	17,50 €
<i>Escargot de Bourgogne</i>	
<i>Par 6</i>	12,50 €
<i>Par 12</i>	16,50 €
<i>Assiette Gourmande</i> <i>(Foie-Gras de Canard Mi-Cuit Maison, Saumon Fumé, Magret Fumé, ect..)</i>	21,50 €
<i>Salade Landaise</i> <i>(Gésiers, Croûtons, Bleu d'Auvergne, Magret Fumé)</i>	19,50 €
<i>Salade de Saumon Fumé</i>	13,50 €
<i>Salade Périgourdine</i> <i>(Gésiers, Croûtons et Bleu d'Auvergne)</i>	13,50 €
<i>Salade de Chèvre</i>	13,50 €
<i>Foie Gras de Canard Poêlé aux Pommes Caramélisées</i>	20,50 €
<i>Foie Gras de Canard Poêlé aux Raisins</i>	21,50 €

Prix Net

**SUGGESTIONS  
À L'ARDOISE**

## Carte des Plats Chauds

<i>Brochettes d'Agneau</i>	20,50 €
<i>Filet de Boeuf Rossini</i>	30,50 €
<i>Château Landais</i> <i>(Filet de Boeuf, Foie Gras Mi-Cuit, Sauce Roquefort)</i>	32,50 €
<i>Château Briand</i> <i>(Filet de Boeuf)</i>	25,50 €
<i>Côte de Boeuf Échalotes 1,2 Kg pour 2 personnes</i>	55,00 €
<i>Tournedos Sauce Porto</i> <i>(Filet de Boeuf)</i>	19,50 €
<i>Entrecôte à l'Échalotes</i>	19,50 €
<i>Magret de Canard à l'Orange</i>	20,50 €
<i>Brochette de Poulet au Citron</i>	16,50 €
<i>Saumon à la Crème de Basilic</i>	19,50 €
<i>Pennes au Saumon Frais à la Crème de Poireaux</i>	20,50 €
<i>Poisson du Jour</i>	16,50 €

*Prix Net*

**SUGGESTIONS  
À L'ARDOISE**

## Desserts

<i>Mousse au Chocolat</i>	6.50 €
<i>Crème Brûlée</i>	7.50 €
<i>Ile Flottante</i>	7.00 €
<i>Pâtisserie Maison</i>	8.00 €
<i>Panacota</i>	7.00 €
<i>Café Gourmand (uniquement à la carte)</i>	10.50 €
<i>Thé Gourmand (uniquement à la carte)</i>	14.50 €

## Glaces

<i>Dame Blanche</i>	8.50 €
<i>(Glace Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly)</i>	
<i>Chocolat ou Café Liégeois</i>	8.50 €
<i>Poire Belle Hélène</i>	9.00 €
<i>Pêche Melba</i>	9.00 €
<i>Profiteroles (2.50 € supp. au menu à 25.50 €)</i>	10.00 €
<i>Glace ou Sorbet</i>	7.50 €
<i>Colonel (2.50 € supp. au menu à 25.50 €)</i>	10.50 €
<i>(Sorbet Citron Vert, Vodka)</i>	
<i>Prince Noir (2.50 € supp. au menu à 25.50 €)</i>	11.00 €
<i>(Glace Chocolat, Whisky, Sauce Chocolat, Chantilly)</i>	
<i>L'Infidèle (3.50 € supp. au menu à 25.50 €)</i>	14.00 €
<i>(3 Boules de Sorbet et Poire Williams)</i>	
<i>L'Infidèle au Chocolat (3.50 € supp. au menu à 25.50 €)</i>	11.50 €
<i>(3 Boules de Glace Chocolat et Whisky)</i>	

## Fromages

<i>Assiette de Fromages</i>	8.00 €
<i>Assiette de Fromages &amp; sa Salade aux Noix</i>	10.50 €
<i>(3.00 € supp pour le menu à 25.50 €)</i>	
<i>Assiette de Brebis &amp; sa Confiture de Griottes</i>	11.50 €
<i>(3.00 € supp. pour le menu à 25.50 €)</i>	

## Apéritifs

<i>Cocktail Maison</i>	6.00 €
<i>Cardinal</i>	6.50 €
<i>Coupe de Champagne</i>	7.50 €
<i>Kir au Vin Blanc</i> (Cassis, Pêche, Framboise, Mûre)	5.50 €
<i>Kir Royal</i>	7.00 €
<i>Martini Blanc ou Rouge (4 cl), Pastis (2 cl)</i>	5.00 €
<i>Lillet Rouge, Blanc ou Rosé (4 cl), Campari (2 cl)</i>	7.00 €
<i>Suze, Porto, Pineau</i>	5.00 €
<i>Américano Maison</i>	8.00 €
<i>Whisky (4 cl)</i>	8.50 €
<i>Baby (2 cl)</i>	6.50 €
<i>Bière Pression</i>	6.00 €
<i>Bière</i>	5.50 €
<i>Distingué</i>	10.00 €
<i>Jus de Fruits, Coca, Orangina,</i> <i>Badoit Rouge, Schweppes</i>	5.00 €

## Les Eaux Minérales (75 cl)

<i>Badoit, Evian</i>	6.00 €
----------------------	--------

## Digestifs

<i>Armagnac, Cognac, Cointreau, Grand Marnier (2 cl)</i>	9.00 €
<i>Crème de Cassis, Crème de Mûre, Get (2cl)</i>	9.00 €
<i>Eau de Vie (2cl)</i> (Poire Williams, Mirabelle, Framboise)	11.00 €
<i>Calvados, Vodka (2 cl)</i>	9.50 €
<i>Vodka Caramel (2 cl)</i>	10.00 €
<i>Whisky Chivas 12 ans d'âge (4 cl)</i>	11.00 €
<i>Whisky Jameson 12 ans d'âge (4 cl)</i>	12.00 €
<i>Whisky The Glenlivet 12 ans d'âge (4 cl)</i>	13.00 €
<i>Whisky Withe and Mackay (4 cl)</i>	12.50 €
<i>Whisky Camobell (4 cl)</i>	10.00 €