

NOTRE CARTE

NOS ENTREES

Salade de tomates, mozzarella et basilic	8 €
<i>Tomato salad, mozzarella and basil</i>	
Salade César (Tomates, poulet, poitrine fumée, parmesan et croûtons)	7,50 €
<i>César salad (Tomato, chicken, smoked streaky bacon, Parmesan cheese and croutons)</i>	
Salade au roquefort, noix et pommes	9 €
<i>Salad with Roquefort, walnuts and apples</i>	
Terrine sarladaise au foie gras	12 €
<i>Sarladaise terrine with foie gras</i>	
Cabécous tièdes sur toasts, lardons, noix et miel du Bugue	14 €
<i>Warm goat cheese toasts, diced bacon, walnut and honey of Le Bugue</i>	
Effeillé de saumon mariné à l'aneth	14 €
<i>Marinated salmon in dill</i>	
Foie gras de canard «mi-cuit», confit d'oignons et chutney de figues	18 €
<i>Duck foie gras "mi-cuit" with onion jam and fig chutney</i>	
Assiette gourmande	19 €
<i>(Canard confit, magret séché, enchaud périgourdin, bloc de foie gras, noix et lardons)</i>	
<i>Gourmet salad</i>	
<i>(duck confit, dried magret, Périgourdine enchaud, foie gras, walnuts and diced bacon)</i>	

NOS PLATS SERVI AVEC FRITES ET SALADE

SERVED WITH LETTUCE AND CHIPS

Omelette au jambon ou fromage ou fines herbes	11 €
<i>Ham omelette or cheese omelette or mixed herbs omelette</i>	
Omelette aux cèpes	14 €
<i>Cep omelette</i>	
Quiche lorraine	12,50 €
<i>Quiche Lorraine</i>	
Quiche aux légumes	12,50 €
<i>Vegetable quiche</i>	
Jambon blanc	7 €
<i>Ham with lettuce and chips</i>	
Club sandwich (Jambon, fromage et tomate)	7 €
<i>Club sandwich (Ham, cheese, tomato)</i>	

NOS POISSONS

Escalope de saumon à l'oseille <i>Salmon with sorrel</i>	14 €
Pavé de sandre, fondue de poireaux <i>Zander with leeks</i>	15 €
Médailles de lotte, mousseline aux petits légumes <i>Monkfish medaillon with a vegetable mousseline</i>	17 €
Fish and chips <i>Fish and chips</i>	10 €

NOS VIANDES ET VOLAILLES

Steak poêlé sauce roquefort ou marchand de vin <i>Pan-fried steak with a Roquefort or wine sauce</i>	12 €
Suprême de pintade aux pleurotes <i>Guinea fowl with oyster mushrooms</i>	13 €
Filet mignon de porc, moutarde à l'ancienne <i>Pork tenderloin with a mustard cream</i>	14 €
Magret de canard aux griottes <i>Duck breast with Morello cherries</i>	16 €
Entrecôte poêlée sauce roquefort ou marchand de vin <i>Rib steak with a Roquefort or wine sauce</i>	18 €
Confit de canard et poêlée de cèpes <i>Duck confit with cep mushrooms</i>	17 €
Emincé de ris de veau aux cèpes et girolles <i>Sliced calf sweetbread with ceps and chanterelles</i>	21 €

NOS DESSERTS

Nos choix de glaces <i>A choice of Ice cream</i>	
Desserts du jour <i>Today's dessert</i>	7 €
Assiette de fromages <i>Plate of cheeses</i>	7 €