

## Les plats chauds

(Accompagnés de pomme de terre Beynacoises et légumes)

**Magret de canard entier rôti au four, sauce miel** 24€  
*Grilled duck breast baked, honey sauce (15 min of cooking minimum.)*

**Ris de veau aux morilles** 26€  
*Veal sweetbreads, morel mushroom*

**Entrecôte grillé (environ 250 gr) sauce aux choix : cèpes ou roquefort** 24€  
*Grilled rib steak (about 250 gr) Choice of sauce: mushrooms or Roquefort cheese*

**Gambas grillées et persillées à la crème et tagliatelles fraîches** 24€  
*Grilled prawns with parsley and cream, fresh tagliatelle*

**Omelette aux cèpes, salade verte** 20€  
*Mushroom omelet and salad*

## Les desserts

**Royal au chocolat** 8,50€  
*Chocolate Royal*

**Café gourmand maison** 8,50€  
*(Assortiment de mignardises)*

**Tartelette aux fraises du Périgord** 8,50€  
*Strawberry tartlet*

**Tiramisu abricot et romarin** 8,50€  
*Apricot and rosemary tiramisu*

**Trilogie de fromages** 8,50€  
*Tome du Périgord à la noix, cabécou du Périgord, St Nectaire fermier  
Plate with 3 cheeses*

## Les suggestions

### **Terrine de foie gras mi-cuit maison et sa gelée de Monbazillac 19€**

*Duck foie gras terrine alf cooked, Monbazillac jelly*

### **Ardoise du terroir 21€**

Jambon de pays, pâté de foie de canard, manchons de canard, cabécou du Périgord, St Nectaire fermier, Tome du Périgord à la liqueur de noix et gelée de groseilles

*Country ham, duck liver pâté, duck sleeves, goat cheese, Tome du Périgord with walnut liqueur, St Nectaire fermier and redcurrant jelly,*

### **Burger Périgourdin à la viande de canard sauce au foie gras et frites 16€**

(Comté, tomate, oignons, cornichons, salade et viande haché de canard )

*homemade Hamburger with duck meat, foie gras sauce (cheese, tomato, onions, pickles, salad and duck steak)*

## Les grandes assiettes

### **Carpaccio de tomates à l'ancienne, burrata et basilic 18€**

*tomato carpaccio, burrata and basil*

### **Salade César 17€**

Salade, aiguillette de poulet snackée, copeaux de parmesan, œuf dur, olives, sauce césar, croutons, pignons et sésame

*salad, chicken breast, parmesan pieces, egg, olives, caesar sauce, croutons*

### **Salade Périgourdine 20€**

Salade, gésiers d'oie confits, bloc de foie gras de canard, manchons de canard, magret fumé, croutons et noix

*Salad, candied goose gizzards, foie gras terrine, duck sleeves, smoked duck breast, walnuts, croutons*

### **Assiette végétarienne 18€**

Brick au Cabécou du Périgord et compotée d'oignons, légumes, salade, flan de courgettes et pommes de terre Beynacoises

*brick goat cheese and onion's jam, salad, vegetables, zucchini  
flan and Beynacoises, potatoes*

- Nous tenons à votre disposition les étiquettes de traçabilité de nos viandes et produits frais.
- Le couvert supplémentaire facturé 10€

## Formule au choix

Entrée + plat **28 €** / Plat + dessert **28 €** /  
Entrée + plat + dessert **34 €**

### Les entrées

**Carpaccio de tomates à l'ancienne  
Mozzarella et basilic**  
*Tomato carpaccio, Mozzarella and basil*

**Terrine de foie gras mi-cuit maison  
et sa gelée de Monbazillac**  
*Duck foie gras terrine alf cooked, Monbazillac jelly,*

**Salade de gésiers d'oie croustons et noix**  
*Croutons and walnuts gizzard salad*

**Tartare de saumon avocat et mangue**  
*Salmon, avocado and mango tartare*

### Les plats chauds

**Emincé de Magret de canard grillé sauce miel,  
pommes de terre Beynacoises et ses légumes**  
*Grilled minced duck breast in honey sauce, potatoes and vegetable*

**Civet de gésiers d'oie,  
Pommes de terre Beynacoises et ses légumes**  
*Stew goose gizzards, and potatoes and végétales*

**Entrecôte grillée et pommes de terre Beynacoises  
Sauce roquefort ou cèpes**  
*Grilled Entrecôte, and potatoes mushrooms or Roquefort cheese*

**Gambas grillées et persillées à la crème et  
tagliatelles fraîches**  
*Grilled prawns with parsley and cream, fresh tagliatelle*

### Les desserts

**Royal au chocolat**  
*Chocolate Royal*

**Café gourmand maison**  
*(Assortiment de mignardises)*

**Tartelette aux fraises du Périgord**  
*Strawberry tartlet*

**Tiramisu abricot et romarin**  
*Apricot and rosemary tiramisu*

SERVI LE MIDI UNIQUEMENT /  
SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIES

## FORMULE DU TERROIR 21€

**Rillettes d'oie**  
\*\*\*

**Manchons de canard  
Pommes de terre  
beynacoises**  
\*\*\*

**Gâteau aux noix,  
crème anglaise**

## FORMULE DECOUVERTE 25€

**Pâté de foie gras de canard  
Toast grillé**  
\*\*\*

**Confit de canard grillé  
Pommes de terre  
beynacoises**  
\*\*\*

**Parfait glacé aux noix**

## Menu des petits canards 14 € (-10 ans)

**Rillettes d'oie**  
\*\*\*



**Steack haché  
ou  
Emincé de filet de poulet  
Frites**  
\*\*\*

**1 boule de glace**