

Les plats chauds

(Accompagnés de pomme de terre Beynacoises et légumes)

Magret de canard entier rôti au four, sauce miel et 4 épices 24€

Grilled duck breast baked, honey and 4 spices sauce (15 min of cooking minimum.)

Ris de veau aux morilles 26€

Veal sweetbreads, morel mushroom

Pavé de truite et son risotto aux légumes, sauce à l'oseille 24€

Trout steak with vegetable risotto and sorrel sauce

Entrecôte grillée (environ 300 Gr) 24€
Sauce au choix : cèpes ou Roquefort

Beef grilled with Mushroom sauce or cheese Roquefort sauce

Omelette aux cèpes, salade verte 20€

Mushroom omelet and salad

Les desserts (Tous les desserts sont faits maison)

Pavlova aux fraises de Nabirat et crème diplomate 8,50€

Pavlova with Nabirat strawberries and diplomat cream

Café gourmand maison 8,50€

(Assortiment de mignardises)

Tiramisu au café et Limoncello 8.50€

Coffee Tiramisu and Limoncello

Trilogie de fromages 8,50€

Brebis à la truffe d'été, brebis à la liqueur de noix, crémeux au lait de vache et confiture de cerise noire
Plate with 3 cheeses

Gâteau aux noix, crème anglaise 8.50€

Walnut cake, custard

Parfait glacé aux noix 8.50€

Frozen Walnut Parfait

Panna cotta aux deux chocolats (noir et blanc) 8.50€

Panna cotta with two chocolates (dark and white)

Les suggestions

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison et son confit de figue cuit au chaudron 21€

Homemade semi-cooked duck foie gras terrine with cauldron-cooked fig confit

Ardoise du terroir 24€

Jambon de pays, pâté de foie de canard, anchaud du Périgord, tranches de magret fumés, brebis à la truffe d'été, brebis à la liqueur de noix, crémeux au lait de vache et sa confiture de cerise noire
Country ham, duck liver pâté, Périgord cold pork filet, smoked duck breast slices, sheep's cheese with summer truffle, sheep's cheese with walnut liqueur, creamy cow's milk and black cherry jam

Burger façon Rosini et frites 18€

(comté, tomate, oignons, cornichons, salade et steak haché, bloc de foie gras de canard)

Boucherie de l'abbaye Bougrissa Beynac

homemade Hamburger with comté cheese, tomato, onions, pickles, salad and beefburger block of duck foie gras)

Les grandes assiettes

Salade César au poulet 17€

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

Salad, seared chicken fillet, Parmesan shavings, hard-boiled egg, olives, Caesar dressing, croutons, pine nuts and sesame seeds

Salade César à la truite fumée 19€

Salade, truite fumée, copeaux de parmesan, œuf dur, olives, sauce césar, croutons, pignons de pin et graines de sésame

Salad, smoked trout, Parmesan shavings, hard-boiled egg, olives, Caesar dressing, croutons, pine nuts and sesame seeds

Salade Périgourdine 22€

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

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

Assiette végétarienne 18€

Bruschetta et ces légumes grillés, flan de courgettes

(sauce pesto rouge, aubergine, courgette, tomate à l'ancienne et roquette)
Bruschetta and grilled vegetables (red pesto sauce, eggplant, zucchini, heirloom tomato, and arugula) zucchini flan

-Nous tenons à votre disposition les étiquettes de traçabilité de nos viandes et produits frais.

-Le couvert supplémentaire facturé 5€

Formule au choix

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

Les entrées

**Mille-feuille de tomate à l'ancienne, mozzarella,
huile d'olives et basilic**

Old-fashioned tomato mille-feuille, mozzarella, olive oil and basil

**Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison
et son confit de figue cuit au chaudron**

Homemade semi-cooked duck foie gras terrine with cauldron-cooked fig confit

**Salade de gésiers d'oie croustons et noix,
vinaigre de framboises**

Croutons and walnuts gizzard salad, raspberry vinegar

**Tartare de truite d'Inval aux agrumes et avocat,
tuile de parmesan**

Inval trout tartare with citrus fruits and avocado, parmesan tile

Les plats chauds

**Emincé de Magret de canard grillé sauce miel et 4 épices,
Pommes de terre Beynacoises et ses légumes**

Grilled minced duck breast in honey and spices sauce, potatoes and vegetable

**Civet de gésiers d'oie,
Pommes de terre Beynacoises et ses légumes**

Goose gizzard stew, potatoes and végétales

**Entrecôte grillée pommes de terre Beynacoises
Sauce Roquefort ou cèpes**

Grilled Entrecôte and potatoes, Roquefort cheese sauce or cèpes mushroom sauce

**Pavé de truite et son risotto aux légumes de saison,
sauce à l'oseille**

Trout steak with seasonal vegetable risotto and sorrel sauce

Les desserts

Café gourmand maison
(Assortiment de mignardises)

Tiramisu au café et Limoncello
Coffee Tiramisu and Limoncello

Parfait glacé aux noix
Frozen Walnut Parfait

Panna cotta aux deux chocolats (noir et blanc)
Panna cotta with two chocolates (dark and white)

Pavlova aux fraises de Nabirat et crème diplomate

FORMULE DECOUVERTE 25€

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

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

Gâteau aux noix

Menu des petits canards

14 € (-10 ans)

**Petite assiette
de charcuterie**

**Steak haché
ou
Emincé de magret
de canard grillé**

Frites



**Sundae vanille
(sauce framboise ou cacao)**

**A 80 m du restaurant,
nous vous proposons notre hôtel logis Pontet** :
10 chambres dans une demeure en pierre fondée en 1871,
confort repos et détente au pied du château de Beynac**



**Restaurant Maleville, salle panoramique, terrasse, brasserie,
accueil de groupes ou évènementiel, soirée étape.**

