

CARTE DU RESTAURANT

NOS

Planches à partager !

Croustillants de poulet maison, 5 pièces - 6.50 €

Les 4 tartines de Mamie Cocottes - 15.20 € NEW

Tartines beurrées d'ail : jambon cru, chorizo et grana padano, petits légumes, saumon cuit

Planche de Charcuterie - 13.90 €

Jambon de pays, jambon cuit, chorizo, rillettes de porc, beurre, salade, cornichons

Planche de Fromage - 16.90 €

Tommes de Dordogne nature, brebis et au noix, toasts de chèvre, Morbier AOP, beurre, salade

NOS

Entrées

Œuf de Mamie Cocottes - 6.90 €

Demandez sa composition...

Velouté de butternut avec chantilly aux lardons - 5.40 € NEW

Œufs mayonnaise à notre façon - 5.30 €

Velouté de légumes d'antan avec chantilly aux lardons - 5.60 € NEW

Carotte, navet, butternut, champignon

Duo de foie gras maison - 18.30 € NEW

Foie gras mi-cuit préparé maison, foie gras poêlé, toast, chutney de figues

NOS

Salades

Salade Paysanne - 14.80 €

Salade, lardons, bleu, croutons, œuf dur, carottes râpées, vinaigrette

Salade Fromagère - 15.10 €

Salade, tomme nature, tomme aux noix, toasts de chèvre, carottes râpées, croutons, vinaigrette

Salade Cocottes - 14.70 €

Salade, poulet pané, tomme nature, œuf dur, carottes râpées, croutons, vinaigrette

Salade Périgourdine - 18.90 € NEW

Salade, carottes râpées, magret fumé, foie gras, gésiers, croutons, vinaigrette

Pour le respect de votre environnement, nous avons choisi de vous servir une eau de qualité, micro-filtrée AQUAchiara. Installé au sein de notre établissement, ce dispositif optimise l'eau du réseau tout en limitant la consommation d'hydrocarbures pour les transports et les emballages ainsi que les déchets.

- Eau plate, offerte
- Eau pétillante, offerte

NOS

Plats

Cordon bleu maison, 300gr env. - 18.40 € NEW

Filet de poulet pané et roulé, morbier AOP, jambon blanc, crème

Filet de poulet mariné à la mexicaine, 250gr env. - 14.20 € NEW

Cuisson basse température

Burger Popotes, 150gr env. - 18.20 €

Buns boulanger, steak haché VBF, Morbier AOP, compotée d'oignons, sauce crémeuse aux trois poivres, salade

Burger Périgourdin - 19.60 € NEW

Buns boulanger, aiguillette de canard, magret séché, tomme nature, sauce foie gras, compotée d'oignons, salade

Tartare de bœuf, 150gr env. - 15.40 €

Viande de bœuf hachée 5% mg VBF, sauce maison, condiments

Entrecôte, 300gr env. - 23.00 €

Cuite au charbon de bois

Bavette, 180gr env. - 16.20 € NEW

Cuite au charbon de bois

Steak à cheval, 150gr env. - 13.90 €

Steak haché VBF, morbier AOP, œuf au plat

Filet d'esturgeon de Neuvic, 200g env. - 16.50 €

Servi avec risotto aux poireaux et champignons

Filet de saumon, 150gr env. - 16.80 € NEW

Servi avec purée de butternut et légumes au charbon

Travers de porc marinés maison à la sauce barbecue 300gr env. - 17.60 €

Andouillette de Porc, 160gr env. - 13.80 €

Andouillette de porc « Maison Vaux »

Aiguillettes de canard à la plancha, 200gr env. - 16.80 €

Risotto aux poireaux et champignons - 14.30 € NEW

Crème, poireaux, champignons, oignons, grana padano

Camembert gourmand - 17.40 €

Camembert rôti, jambon cuit et de pays, chorizo, miel, thym, frites, salade, pain grillé

Supplément : foie gras poêlé 5 €

NOS GARNITURES :

Frites Maison
Pennes
Légumes au charbon
Purée de butternut NEW
Légumes d'antan poêlés NEW
Salade

NOS SAUCES :

Sauce champignon NEW
Sauce échalotte NEW
Sauce au poivre
Sauce Cocottes
Sauce foie gras NEW

L'essentiel des produits qui vous sont servis proviennent de France !

 Végétarien **NEW** Nouveau



DES DESSERTS, faits « maison »

NOS

Douceurs maison

Assiette de fromages - 8.10 €

Tomme aux noix, tomme de brebis, cabécou

Gâteau aux noix, crème anglaise, glace praliné - 5.90 €

Mi-cuit au chocolat avec glace vanille - 6.90 € **NEW**

Duo de mousse au chocolat noir et au chocolat blanc avec chantilly - 5.90 € **NEW**

Brownie au chocolat et noix - 5.90 € **NEW**

Clafoutis aux fruits de saison - 6.20 € **NEW**

Profiteroles - 2 choux - 7.10 € / 3 choux - 9.10 €

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, choux craquelin

Café, infusion ou thé gourmand - 6,90 €

Demandez sa composition...

NOS

Glaces

Périgord Blanc - 7,70 €

Glace vanille, chocolat blanc, praliné, coulis caramel, noix caramélisées, chantilly

Périgord Noir - 7,70 €

Glace chocolat noir, chocolat au lait, praliné, coulis chocolat, chantilly

Périgord Vert - 7,70 €

Glace menthe chocolat, chocolat noir, coulis chocolat, chantilly

Périgord Pourpre - 7,70 €

Glace vanille, fraise, fruits des bois, coulis de fruits rouges, chantilly

Chocolat, Café ou caramel liégeois - 7,70 €

Glace vanille, chocolat, café ou caramel, coulis de chocolat ou café, chantilly

Dame Blanche - 7,70 €

Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly

Coupe Cocottes - 7,70 €

Glace passion, mangue, citron, coulis exotique, chantilly

Colonel Popotes - 7,70 € **NEW**

Deux boules citron, pomme verte, liqueur de citron « La Pulpeuse » 2cl

Coupe - 2 boules : 3.80 € / 3 boules : 5,70 €

Vanille, Chocolat blanc, Chocolat noir, Chocolat lait, Café, Praliné, Caramel, Menthe-chocolat, Fraise, Fruits des bois, Citron, Mangue, Passion, Pomme verte

Supplément Chantilly, Sauce Chocolat, Café, Caramel - 1,00 €



CARTE

DES VINS ... Exclusivement produits du Périgord

NOS

Vins rouges

IGP Périgord, Le Cerf noir - bouteille, 75 cl : 16.00 € - verre, 12 cl : 3.10 €

D'un rouge intense, ce merlot dévoile des arômes de fruits rouges, charnus

AOC Bergerac, Julien de Savignac « Clos l'Envége » - bouteille, 75 cl : 20.00 € - verre, 12 cl : 3.50 €

Notes de fruits rouges et de gelée de groseilles, boisé et délicat

AOC Bergerac, Château le Fagé Prestige - bouteille, 75 cl : 26.00 € - verre, 12 cl : 4.30 €

Robe pourpre intense et brillante. Une bouche riche et élégante, tanins fondus de fruits mûrs sur une finale harmonieuse

AOC Pécharmant, Domaine du Grand Jaure - bouteille, 75 cl : 24.00 € - verre, 12 cl : 4.10 €

Nez de fruits très mûrs, cerise noire, myrtille, bouche ample, tanin soyeux, très joli vin de garde à déguster sur des viandes bien typées

AOC Pécharmant, Domaine Métaireie « Grand Vin » - bouteille, 75cl : 28.00 € - verre, 12 cl : 5.90 €

Vin généreux, racé et puissant sur des notes de fruits rouges confits

AOC côte de Bergerac, Bio, La Gloire de mon Père - bouteille, 75 cl : 35.00 € - verre, 12 cl : 6.90 €

Sa robe est rouge profonde avec des reflets violets, un nez très aromatique avec des saveurs de fruits noirs, chocolat et réglisse

NOS

Vins rosés

IGP Périgord, Le Cerf noir - bouteille, 75 cl : 16.00 € - verre, 12 cl : 3.10 €

D'un rose framboise à la robe brillante et limpide, il dévoile des arômes de petits fruits frais

AOC Bergerac, Clos du Breil - bouteille, 75 cl : 24.00 € - verre, 12 cl : 4.50 €

Vin frais et acidulé, robe rose pâle avec un nez de fraise et une bouche fraîche et désaltérante

NOS

Vins blancs

IGP Périgord, Le Cerf noir - bouteille, 75 cl : 16.00 € - verre, 12 cl : 3.10 €

D'un jaune clair aux reflets verts, il dévoile des arômes de bourgeons de cassis et de fruits exotiques

AOC Bergerac, Château Fagé, Prestige, cuvée Maurice - bouteille, 75 cl : 26.00 € - verre, 12 cl : 4.30 €

Robe blanc vert au léger reflet jaune, nez vanillé, floral. En bouche, note d'agrumes en attaque, final abricotée, mentholée et vanillée

AOC Rosette, Domaine du Grand Jaure - bouteille, 75 cl : 24.00 € - verre, 12 cl : 4.00 €

Doux avec une robe élégante jaune pâle, nez subtil, très fin expressif, notes de fruits à chair blanche

AOP Monbazillac, Château de Monbazillac, le Monbaz - bouteille, 75 cl : 26.00 € - verre, 12 cl : 4.50 €

Elaboré spécifiquement pour l'apéritif. Une explosion de fruits jaunes et une finale fraîche marquée par des notes de fruits exotiques.

A DÉCOUVRIR...

AOC Saussignac, Château des Eyssard « Cuvée Flavie » - verre, 12 cl : 7.10 €

Une Robe or brillant avec un nez prononcé sur le miel et quelques notes de fruits exotiques

A retrouver également dans notre boutique !

