

VENTE A EMPORTER

FORMULE MEMERE

11.00 €

Une salade
Un dessert
Une boisson (sans alcool)

FORMULE PEPERE

9.50 €

Un panini
Un dessert
Une boisson (sans alcool)

FORMULE COCOTTES

9.50 €

5 tenders
Une portion de frites maison
Une boisson (sans alcool)

FORMULE CHEESE BUGER

11.50 €

Un cheese burger
Une portion de frites maison
Une boisson (sans alcool)

NOS

Paninis maison

Le Jambon-Fromage : 5.00 €

Jambon blanc, tomme nature, beurre

Le Cocotte : 5.80 €

Blanc de poulet, tomme nature, échalotte, sauce Cocotte

Le Chèvre-Miel : 4.50 €

Cabécou, échalotte, miel

NOS

Salades maison

Paysanne : 9.00 €

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

Fromagère : 9.00 €

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

Cocottes : 9.00 €

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

NOS

Plats maison

5 Filets de poulet panés : 6.50 €

Plat du jour (dans la limite des stocks disponibles) : 11.40 €

Risotto forestier : 11.00 € **NEW**

Crème, champignons, oignons, grana padano

Cheese burger et frites : 10.20 € **NEW**

Bun's, steak, Cantal AOP, sauce crémeuse aux trois poivres

Accompagnements :

- Portion de salades, 70g : 1.50 €
- Portion de frites maisons, 200g : 2.50 €

NOS

Desserts faits maison

Dessert du moment : 3.20 €

Mousse au chocolat : 3.20 €

Gâteau aux noix du Périgord : 3.20 €

Tarte bourdalou : 3.50 €

Pâte brisée, crème d'amandes, poires

NOS

Boissons Froides Non Alcoolisées

Canette, 33cl : 2.50 €

Coca, Coca zero, Fuze tea, Orangina, Schweppes agrumes, Sprite, Oasis tropical ou pomme cassis et framboise

Bouteille, 50cl : 3.00 €

Volvic citron ou fraise, Cristaline Pétilante ou plate

Limonade, Artisanal de Sarlat, 33cl : 2.80 €

NOS

Boissons Chaudes

Café : 1,50 €

NOS

Bières

La Brassée 24, Sarlat, bouteille, 33cl : 3.50 €, 75cl : 6.70 €

Blanche, blonde, blonde BIO, IPA, l'adorée, ambrée, Stout, Triple, liqueur de noix



NOTRE BOUTIQUE

NOS

BISCOTTES ET BISCUITS – La Chanteracoise

La Chanteracoise est considérée, à ce jour, comme la dernière biscotterie artisanale de France. Installée historiquement au cœur du Périgord Blanc, dans le petit village de St Germain du Salembre.

Découvrez leurs biscuits artisanaux, une véritable invitation au plaisir gustatif. Ils sont parfaits pour accompagner une pause-café, un moment de détente ou pour offrir en cadeau à vos proches.

Biscotte Authentique Chanteracoise 370g : 3.70 €

L'authentique biscotte des gourmands, l'indispensable de vos petits-déjeuners.

Palet chocolat et orange, 150g : 4.70 €

La gourmandise du chocolat et la note fruitée de l'orange, confèrent à ce palet des saveurs uniques.

Palet aux éclats de caramel salé, 150g : 4.80 €

De véritables palets avec de délicieux éclats de caramel au beurre salé qui fondent en bouche.

Palet au citron, 150g : 4.60 €

Un délicieux biscuit au vrai goût de citron !

Crousti'noisettes, 150g : 4.40 €

Mélange de croquants à la noisette et de chocolat noir pur beurre de cacao façonné en sphère. il rappelle les roses des sables.

NOS

CONSERVES – La Maison Vaux

La Maison Vaux, artisans charcutiers depuis 1960, basée à Sarlat le Canéda (24) en Périgord noir.

Pâté pur porc, 200g : 4.30 €

Pâté aux cèpes, 200g : 4.40 €

Pâté à l'ancienne aux truffes, 200g : 4.70 €

Pâté « Le petit Sarladais » 20 % foie gras, 200g : 5.80 € NEW

Rillettes pur porc, 200g : 4.30 €

Terrine de magret d'oiseau, 200g : 4.80 €

Foie gras, 180g : 25.50 €

Cou de canard farci, 270g : 12.60 €

Anchaud de porc, 400g : 9.50 €

Longe de porc, ail, sel, poivre, graisse de canard. Spécialité du Périgord, il se déguste froid avec une salade verte ou tiède avec des pommes de terre Sarladaises.

Tourain blanchi, 660g : 4.90 €

Soupe à l'ail Périgourdine

Velouté aux cèpes, 720g : 7.50 €

Cassoulet Périgourdin, 580g : 6.80 €

Haricots, manchon de canard, saucisse confite...

Sauce Périgieuse aux truffes, 200g : 10.20 €



NOS

MIELS – Du Marandou

La Sélection du Marandou vous propose de savoureux miels de qualité produits dans le Périgord par des apiculteurs responsables.

Miel d'été du Périgord, 250g : 6.10 €

Il est issu principalement d'un savoureux mélange de nectar et de miellat. Cette sélection des fleurs d'août plaira au plus grand nombre de personnes.

Mielonoix du Périgord, 500g : 9.10 €

Cette pâte à tartiner est issue d'un savoureux mélange de miel et de noix. Elle est très appréciée des petits et grands enfants pour les tartines du petit-déjeuner ou du goûter.

NOS

HUILES ET VINAIGRES – Monsallier

Maître huillier au Moulin de la Gaumerie en Périgord blanc.

Huile de noix BIO, 250ml : 9.90 €

"La préférée des Périgourdins" Après avoir été broyés à la meule en pierre, les cerneaux sont légèrement chauffés puis pressés.

Huile de noisette BIO, 250 ml : 11.10 €

Les amandons de noisette sont finement broyés à la meule en pierre, puis chauffés à 40°, puis pressés pour enfin obtenir une huile dorée et onctueuse à souhait.

Huile de sésame BIO, 250ml : 6.90 €

La découverte d'une huile est une invitation à un voyage sensoriel en effet, qu'elles soient végétales ou essentielles, elles appartiennent à l'univers des sens, elles sont en sorte « l'âme odorante des plantes ».

Vinaigre de framboise BIO, 250ml : 4.20 €

Ce vinaigre a une saveur originale et surprenante, il convient fort bien pour assaisonner les salades vertes, les crudités, les déglacages et autres marinades.

Vinaigre de noisettes BIO, 250ml : 3.90 €

Ce vinaigre aux arômes de noisette rappelle les parfums d'automne et de gourmandise, il convient pour les assaisonnements et vinaigrettes.

Vinaigre de noix BIO, 250ml : 3.90 €

Parfumé aux arômes naturels de noix, ce vinaigre de vin blanc vieux vous permettra de préparer vos assaisonnements et déglacer magrets et viandes poêlées.

Vinaigre de truffe, 250ml : 4.80 €

Un produit raffiné aux saveurs envoûtantes, il animera toutes les compositions autour du foie gras, magret de canard et salade de Gésiers

Moutarde aromatisée à la noix, 250g : 4.70 €

Accompagne à merveille les viandes grillées, s'utilise aussi pour faire la vinaigrette.

Cerneaux de noix, 125g : 4.70 €

Nature, à grignoter toute la journée !



NOS

BIERES – La Brassée 24

Brasserie Artisanale située à Sarlat en Périgord. Des bières non filtrées, non pasteurisées sont brassées, fermentées et conditionnées sur place.

Brassée 24, Blanche, bouteille, 33cl : 3.50 €, 75cl : 6.70 €

Sous une mousse crémeuse, un nez fruité, une légère acidité et des épices délicates pour vous offrir une bière formidablement rafraîchissante.

Brassée 24, Blonde, bouteille, 33cl : 3.50 €, 75cl : 6.70 €

Blonde légère subtilement houblonnée. Son bouquet évoque les agrumes et des notes florales. Bière très désaltérante.

Brassée 24, Blonde BIO, bouteille, 33cl : 3.50 €, 75cl : 6.70 €

Blonde légère subtilement houblonnée. Son bouquet évoque les agrumes et des notes florales. Bière très désaltérante.

Brassée 24, IPA, bouteille, 33cl : 3.50 €, 75cl : 6.70 €

Bière de couleur pêche notre India Pale Ale développe de puissants arômes de fruits tropicaux et exotiques. En bouche, présence d'une belle amertume sur les écorces d'agrumes et finie sur beaucoup de fraîcheur.

Brassée 24, l'Adorée, bouteille, 33cl : 3.50 €, 75cl : 6.70 €

Bière de caractère à la robe dorée. Elle se distingue dans un premier temps par sa puissance. Son goût fruité et sa rondeur et dévoile ensuite toute sa finesse et ses légères notes épicées.

Brassée 24, Ambrée, bouteille, 33cl : 3.50 €, 75cl : 6.70 €

Bière à la teinte ambrée et aux reflets grenats. La saveur évoquant le miel et les épices laisse place à une longue finale délicate au caractère houblonné.

Brassée 24, Stout, bouteille, 33cl : 3.50 €, 75cl : 6.70 €

Effluves voyageuses de torréfaction (café, cacao), notes de réglisse. Agréable sensation de fumée en fin de bouche.

Brassée 24, Triple, bouteille, 33cl : 3.50 €, 75cl : 6.70 €

Bière de fort caractère, elle s'annonce avec une robe cuivrée et une mousse onctueuse. Subtil goût de malts sucrés et grillés, notes de caramel, finale légèrement fumée et épicée. La bière de dégustation par excellence.

Brassée 24, Liqueur de noix, bouteille, 33cl : 3.50 €, 75cl : 6.70 €

Bière douce à la robe légèrement cuivrée elle vous surprendra par son arôme très typé et son allonge particulièrement délicate et Fine.

NOS

Vins rouges

Le Cerf noir Périgord, IGP, 75cl : 7.50 €

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

Mariposa, Bergerac, AOC, 75cl : 10.00 €

Notes persistantes de petits fruits rouges, de fumé et d'épices tout en demeurant très fin et ample en bouche

Domaine du Grand Jaure Pécharmant, AOC, 75cl : 13.00 €

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

Château Champarel, Pécharmant, AOP, 75 cl : 19.50 €

Vin charpenté et puissant. Les tanins des vins jeunes sont très présents sans être agressifs

La Gloire de mon Père, côte de Bergerac, Bio, AOC, 75cl : 21.90 €

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

Le Cerf noir Périgord, IGP, 75cl : 7.50 €

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

Rosé Garcia, 75cl : 10.00 €

Un rosé de plaisir qui invite à se resservir grâce à son caractère frais, digeste et sa gourmandise avec ses notes de petits fruits rouges.

NOS

Vins blancs

Le Cerf noir Périgord, IGP, 75 cl : 7.50 €

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

Château Fagé, Prestige, cuvée Maurice, Bergerac, AOP, 75cl : 15.00 €

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

Domaine du Grand Jaure Rosette, AOC, 75cl : 12.80 €

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

NOS

ALCOOLS – La Distillerie du Périgord

La société Distillerie du Périgord est issue de la Distillerie Lapouge fondée en 1860 par Emile Lapouge. Spécialisé dans la production de fruits à alcool.

La Mentheuse, 1L : 21.00 €

Une robe presque translucide avec des reflets givrés. Un délicieux parfum de menthe verte. Fermez les yeux... Une attaque gourmande sur le sucre puis une sensation fraîche et équilibrée en alcool avec une finale légèrement poivrée !

La Pulpeuse, 1L : 21.00 €

Une robe transparente avec des reflets lactescents. Un puissant parfum de citron et une pointe de yuzu. Fermez les yeux... Une attaque citronnée très gourmande sur le sucre puis une jolie acidité équilibrée en alcool, avec une finale légèrement mandarinée !

La Croqueuse, 1L : 21.00 €

Sa recette, à base de pomme un brin poivrée, lui confère la fraîcheur d'une Granny Smith mariée à la douceur d'une pomme caramélisée. Une petite mignardise glacée à partager après un bon repas. Mais aussi la touche gourmande et créative des cocktails.

Le Sarlanoix, 1L : 13.90 €

Médaille de Bronze au Concours Général Agricole 2016, le Sarlanoix est élaboré à partir de macération d'écorces de noix vertes dans l'alcool ajoutées à un vin de liqueur. Le Sarlanoix est une boisson légendaire du Périgord inventée en hommage aux énoiseuses.

Apéritif pêche de vigne, 1L : 19.50 €

Cet apéritif est élaboré dans notre distillerie du Sarlat au cœur du Périgord noir. l'infusion de pêche de vigne additionnée à des vins de liqueur restitue toute la douceur veloutée du fruit.

Apéritif fruits rouges, 1L : 15.00 €

Cet apéritif est élaboré dans notre distillerie de Sarlat au cœur du Périgord noir. Le mariage entre fruites rouges (cerises, framboises, mûres, fraises), permet un subtil équilibre aromatique et gustatif.

Apéritif Le Charle, 1L : 21.00 €

Le Charle est un apéritif familial, né dans le village de Frayssinet-le-Gélat dans le Lot à partir d'une recette originale de liqueur de fruits. Idéal pour la préparation d'un spritz.