

CARTE DU RESTAURANT

NOS

Planches à partager !

Croustillants de poulet maison, 5 pièces - **6.50 €**

Farçons de Papi Popotes - **8.20 €** **NEW**

Chair à saucisse, champignons, jaune d'œuf, ail des ours, toast

Planche de Charcuterie - **13.90 €**

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

Planche de Fromage - **16.90 €** **NEW** 

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

NOS

Entrées

Œuf de Mamie Cocottes - **6.90 €**

Demandez sa composition...

Œufs mayonnaise à l'huile de truffe - **5.40 €** **NEW** 

Tourin blanchi à l'ail - **4.70 €** **NEW** 

Ail, œuf, croutons

Soupe à l'oignon - **4.70 €** **NEW**

Oignon, fond de volaille, emmental, croutons

Duo de foie gras maison - **18.30 €**

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

NOS

Salades

Salade Paysanne - **14.80 €** **NEW**

Salade, lardons, cantal AOP, 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 €**

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

Cuisse de poulet confite maison - **12.10 €** **NEW**

Confite à la graisse d'oie

Burger Popotes, 150gr env. - **18.20 €** **NEW**

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

Burger Périgourdin - **22.10 €** **NEW**

Buns boulanger, steak haché VBF, foie gras poêlé, mayonnaise à l'huile de truffe, tomme nature, 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 €**

Cuite au charbon de bois

Gratiné de coquillettes - **14.50 €** **NEW**

Coquillettes, crème, cantal, chair à saucisse, ail des ours

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

Servi avec risotto aux champignons

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

Servi avec purée de butternut et légumes au charbon


Andouillette de Porc, 160gr env. - **13.80 €**

Andouillette de porc « Maison Vaux »

Cassoulet Périgourdin « Maison Vaux » - **15.90 €** **NEW**

Saucisse, manchon de canard, haricot blanc, salade

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

Risotto forestier - **14.30 €** **NEW** 

Crème, 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
Poêlés de marrons et champignons **NEW**
Salade

NOS SAUCES :

Sauce champignons
Sauce échalotte
Sauce moutarde violette de Brive **NEW**
Sauce au poivre
Sauce Cocottes

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

 Végétarien **NEW** Nouveau

MENU ENFANT 9.60 €

Plat + dessert + boisson

PLAT :

Poulet pané maison, steak haché ou jambon blanc

ACCOMPAGNEMENT :

Frites maison, pennes, purée de butternut,
Légumes au charbon ou salade

DESSERT :

Mousse au chocolat maison ou une boule de glace

BOISSON :

Soda, jus d'orange/pomme/ananas,
sirop ou limonade

DES DESSERTS, faits « maison »

NOS

Douceurs maison

Assiette de fromages - 8.10 € **NEW**

Tomme aux noix, tomme de brebis, Cantal AOP

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

Mi-cuit au chocolat avec glace vanille - 6.90 €

Mousse au chocolat noir avec chantilly - 5.10 € **NEW**

Tarte Bourdalou - 6.10 € **NEW**

Pâte brisée, crème d'amandes, poires, amandes, coulis de chocolat

Clafoutis aux fruits de saison - 6.20 €

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 €

Deux boules citron, pomme verte, liqueur de citron 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, L'Oie du Périgord - bouteille, 75 cl : 16.00 € - verre, 12 cl : 3.10 € **NEW**

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 Ladesvignes - bouteille, 75 cl : 25.00 € - verre, 12 cl : 4.30 € **NEW**

Vin fruité et aromatique. Ce vin peut se boire frais l'été, il accompagnera très bien une viande rouge ou blanche.

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 typée

AOC Pécharmant, Domaine Métairie « 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, L'Oie du Périgord - 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, Château Briand - bouteille, 75 cl : 25.00 € - verre, 12 cl : 4.30 € **NEW**

Ce vin à la couleur et le goût de bonbon. On retrouve en bouche, la fraise teintée de notes citronnées.

NOS

Vins blancs

IGP Périgord, L'Oie du Périgord - 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 Ladesvignes - bouteille, 75 cl : 25.00 € - verre, 12 cl : 4.30 € **NEW**

Vin croquant et fruité, aux arômes d'agrumes persistants avec une jolie fraîcheur en bouche.

AOC Rosette, Julien de Savignac - bouteille, 75 cl : 22.00 € - verre, 12 cl : 3.90 € **NEW**

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

AOP Monbazillac, Château Ladesvignes - bouteille, 75 cl : 26.00 € - verre, 12 cl : 4.60 € **NEW**

Robe dorée et nez de fruits exotiques. Une bouche ronde et ample avec une bonne longueur. Vin fin et équilibré.

NOTRE

Crémant

Crémant de Bordeaux les Cordeliers Vintage - bouteille, 75 cl : 30.00 € - verre, 10 cl : 5.40 € **NEW**

Doté d'une belle robe jaune pâle, ce vin aux fines bulles laisse apparaître une mousse à la fois légère et persistante.

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

