

NOS DESSERTS

Gâteau aux noix, crème anglaise, boule de glace vanille	6.90 €
Mi-cuit caramel & spéculos, chantilly, coulis caramel	6.50 €
Pavlova fruits de saison	9.20 €
Cheesecake à la pistache	8.10 €
Profiteroles 2 choux, sauce chocolat, amandes effilées	7.30 €
Café ou thé gourmand	6.90 €

NOS COUPES GLACÉES

Dame blanche <i>3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	8.10 €
Chocolat liégeois <i>2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	8.10 €
Café liégeois <i>2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly</i>	8.10 €
Caramel liégeois <i>2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly</i>	8.10 €
Coupe Périgord pourpre <i>1 boule cassis, 1 boule citron, 1 boule fraise, coulis fruits rouges, chantilly</i>	8.10 €

NOS BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné simple ou allongé	1.80 €
Double café ou décaféiné	3.50 €
Cappuccino	4.00 €
Chocolat chaud	3.50 €
Café ou chocolat viennois	4.00 €
Irish coffee	7.00 €
Thé	3.20 €
vert, menthe, fruits rouges, earl grey, breakfast	
Infusion	3.20 €
verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul, menthe, camomille	

NOS SOFTS

Coca cola, coca zero 33cl	3.50 €
Perrier 33cl	3.50 €
Schweppes agrumes, tonic 33cl	3.50 €
Fuze tea 25cl	3.50 €
Orangina 25cl	3.50 €
Limonade 25cl	3.20 €
Sirop à l'eau 25cl	2.90 €
grenadine, fraise, cerise, pêche, citron, menthe, violette	
Pago 25cl	3.50 €
ace, orange, ananas, pomme, tomate, abricot	

NOS MOCKTAILS

Pina Holada	5.10 €
<i>jus d'ananas, purée de coco, jus de citron</i>	
Tropical	4.80 €
<i>Jus de mangue, ananas, purée de coco, sirop grenadine</i>	
Virgin Mojito	5.10 €
<i>citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, limonade</i>	
Citronnade maison	4.20 €

NOS SPIRITUEUX

Whisky W. Lawson 4cl	6.00 €
Whiskey Jack Daniel's 4cl	7.00 €
Vodka Eristoff 4cl	6.00 €
Gin Bombay 4cl	6.00 €
Rhum Bacardi 4cl	6.00 €
Rhum Kraken 4cl	6.60 €
Diplomatico 4cl	6.60 €
Cognac VSOP 4cl	7.00 €
Bas Armagnac AOC parfumé 4cl	6.50 €
Alambic Cognac parfumé 4cl	6.50 €
Get 27 4cl	6.60 €
Bailey's 4cl	6.60 €

NOS APERITIFS

Ricard 2cl	2.90 €
Martini bianco / rosso 4cl	4.20 €
Americano 8cl	6.00 €
Porto rouge / blanc / rosé 7cl	4.80 €
Lillet rouge / blanc / rosé 7cl	4.80 €
Suze 4cl	4.80 €
Sarlanoix 7cl	4.80 €
Kir 10cl	4.50 €
Kir royal au crémant 10cl	6.80 €
Coupe de crémant 10cl	5.50 €

NOS COCKTAILS

Mojito	7.50 €
<i>rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	
Pina colada	7.50 €
<i>rhum, jus de citron, purée de coco, jus d'ananas</i>	
Sex on the beach	7.50 €
<i>vodka, crème de pêche, orange, cranberry</i>	
St Germain Spritz	7.50 €

NOS PRESSIONS

Paulaner blonde 25cl	3.40 €
50cl	5.80 €
Paulaner St Thomas 25cl	4.20 €
50cl	7.40 €
Pression du moment 25cl	3.90 €
50cl	7.40 €
Panaché 25cl	3.40 €
50cl	6.60 €
Monaco 25cl	3.40 €
50cl	6.60 €
Picon bière 25cl	4.60 €
50cl	7.10 €
Bière Bouteille sans alcool	4.90 €
Bière artisanale Boulazac « Epic »	5.90 €
Triple, IPA, Brune, Truffe	

A PARTAGER !!!

Planche du terroir

magret séché, cœurs de canard persillés, jambon blanc truffé, paté de campagne, saucisson, jambon de pays

18.90 €

Croque « entre potes » !

pain de mie, béchamel, jambon blanc truffé, tomme nature

9.10 €

« Craquant » de poulet, crémeux kentucky*

11.40 €

NOS ENTRÉES

Foie gras de canard maison, toast, chutney figues

11.90 €

Pâté en croûte maison

8.20 €

Terrine de légumes maison 

6.90 €

Œuf cocotte façon Périgourdine

6.50 €

magret fumé, crème, croûtons à l'huile de truffe

FORMULE DU MIDI

Uniquement du lundi au vendredi midi !

Entrée du jour

+

Plat du jour

+

Café gourmand

19.80 €

Plat du jour uniquement - 12.40 €

Entrée + plat **ou** plat + café gourmand

15.50 €

MENU ENFANT 9.90 €

Jusqu'à 12 ans !

Verre de Coca, Limonade, Orange,
Pomme ou Ananas

+

Steak haché de bœuf

Ou

« Craquant » de poulet

Frites maison

+

Fromage blanc, coulis aux choix

Ou

1 boule de glace, parfums aux
choix

NOS SALADES

⚡ Salade Caesar

romaine, sauce caesar, poulet pané, croûtons, copeaux de grana padano, tomates, œuf dur

16.90 €

Salade façon Périgourdine

romaine, vinaigrette balsamique, magret séché, gésiers, croûtons à l'huile de truffe, noix, foie gras, oignons rouge, tomates

21.90 €

Salade Fraîcheur 

romaine, orzo, vinaigrette citronnée, haricots verts, poivrons grillés, œuf dur, oignons rouge, tomates*

15.10 €

NOS PLATS

Demi magret de canard, pommes grenaille & salade

26.50 €

Camembert rôti en marmite de pain, charcuteries, pommes grenaille & salade

19.20 €

⚡ Brochette cœurs de canard persillés, pommes grenaille & salade

15.20 €

Andouillette ~160g « maison Vaux » sauce moutarde à l'ancienne, frites maison & salade

14.10 €

Pièce du boucher, sauce aux choix, frites maison & salade

17.70 €

⚡ Croquiflette & salade

14.10 €

Pomme de terre, fenouil, émincé de poulet, tomme aux noix, crème fraîche, échalote, vin blanc

⚡ Tartare de bœuf Limousin au couteau, frites maison & salade

19.90 €

⚡ Croque Popotes, frites maison & salade

12.40 €

pain de mie, béchamel, jambon blanc truffé, tomme nature, œuf au plat

⚡ Pavé de truite, orzo* façon risotto

20.90 €

NOS GARNITURES

Frites maison

Salade

Pommes grenaille

Haricots vert

Orzo* façon risotto

NOS SAUCES

Sauce au poivre

Sauce à l'échalote

Sauce au bleu

Sauce moutarde à l'ancienne

Sauce aux champignons

NOS BURGERS

Burger Popotes, frites maison & salade

18.10 €

bun's céréales, sauce maison, steak haché VBF ~150g, oignons rouge, romaine, tomme nature, lard fumé

Burger Cocottes, frites maison & salade

17.10 €

bun's céréales, crémeux kentucky, croustillant poulet, oignons rouge, romaine, tomme nature*



* Ketchup, tabasco, sauce worcester, crème, marinade kentucky

* Petite pate de forme similaire à de gros grains de riz

⚡ - Plat rapide

 - Plat végétarien