

LE BOUILLON

populaire

ENTREES

Soupe à l'oignon 3,20€
Œufs mayonnaise 3,50€
Os à moelle fleur de sel 6,90€
Hareng, pomme à l'huile 4,90€
Céleri rémoulade 3,50€

Tartine montagnarde 4,90€
Pâté de tête persillé 4,50€
Saumon fumé maison 8,90€
Salade Périgourdine 6,90€
Escargot (x6), ail et persil 6,90€

LES PLATS

Saucisse purée et son jus 9,90€
Bœuf bourguignon, pâtes 13,90€
Tête de veau gribiche et ses légumes 13,90€
Poisson du jour, sauce crème, riz 12,20€
Suprême de poulet, forestière, purée 13,50€
Tartare de bœuf au couteau, frites 13,90€

Andouillette, sauce moutarde, frites 12,90€
Confit de canard, frites 13,90€
Lapin à la moutarde, pâtes 13,90€
Pièce de bœuf, sauce poivre, frites 13,90€
Risotto de pâtes 10.50€ / + lardons 1,50€
Foie de veau, vinaigre balsamique, purée 12,90€

Garnitures en supplément : purée, frites, riz, pâtes, butternut rôti 2.50€

LES DESSERTS

Crème caramel 4,90€
Mousse au chocolat 4,90€
Tarte tatin, glace vanille 5,50€
Colonel 5,50€
Assiette de 3 fromages 5,50€

Brownie, crème anglaise 4,90€
Glace ou sorbet 2 boules 4,50€
Café gourmand 6,50€
Riz au lait, recette du moment 4,50€
Île flottante 4,90€

Glace : vanille, chocolat, café, pistache, rhum/raisin, caramel, fraise
Sorbet : mangue, griotte, framboise, citron

Menu enfant

Poulet pané frites ou fish and chips, glace 1 boule ou mousse au chocolat 9€
Jusqu'à 10 ans

LA CARTE DES BOISSONS

LES APÉRITIFS

Ricard (2cl)	2,50
Whisky (4cl)	4,00
Vodka (4cl)	4,00
Martini rouge ou blanc (6cl)	4,00
Lillet blanc (6cl)	4,00
Pineau blanc (6cl)	4,00
Porto rouge (6cl)	4,00
Campari (6cl)	4,00
Suze (6cl)	4,00
Rhum blanc ou ambré (4cl)	4,00
Vin de noix (6cl)	5,00
Kir (15cl)	5,50
Kir pétillant : crème de cassis, pêche, framboise ou mûre (15cl)	7,50
supplément sirop	0,50
supplément soda	1,50

LES BIÈRES

	DEMI (25cl)	PINTE (50cl)
Bud pression	3,00	6,00
Leffe pression	4,00	8,00
Panaché, Monaco ou Picon	3,50	6,50
Vedett IPA (33cl)	4,00	
Jupiler 0% (25cl)	5,00	

LES COCKTAILS

Gin tonic ou tonic concombre	6,00
Lillet Tonic pamplemousse	6,00
Apérol Spritz	6,00
Hugo Spritz (liqueur de sureau)	6,00
Américano maison (campari, martini rouge et extra-dry)	8,00
Venezio Spritz (sans alcool)	6,00
Mocktail du moment (sans alcool)	6,00

LES EAUX & SOFTS

Ogeu plate ou pétillante (100cl)	5,00
Ogeu pétillante (50cl)	3,00
Perrier (33cl)	3,50
Limonade (25cl)	3,50
Tonic Hysope (original, pamplemousse, concombre (20cl)	3,00
Coca Cola ou zéro (33cl)	3,50
Ice tea pêche (25cl)	3,50
Oasis tropical (25cl)	3,50
Jus d'orange, pomme, ou tomate (20cl)	3,00
Sirop (citron, menthe, grenadine, fraise, pêche)	1,50

LES DIGESTIFS

Cognac VSOP (4cl)	7,00
Armagnac VSOP (4cl)	7,00
Poire William (4cl)	7,00
Get 27 (4cl)	5,00
Baileys (4cl)	5,00
Whisky Laphroaig 10 ans, tourbé (4cl)	9,00
Whisky Deveron 10 ans non tourbé (4cl)	8,00
Rhum Don Papa (4cl)	7,00
Chartreuse (4cl)	7,00
Rhum arrangé maison (6cl)	6,00
La croqueuse (4cl)	6,00
Irish coffee	8,00

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,70	Grand crème	2,10
Double Espresso	3,00	Cappuccino	3,00
Déca	1,70	Thé	3,00
Noisette	1,90	Infusion	3,50

LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS	12,5cl	75cl
La vieille ferme 2024, VDF (Bourboulenc, Grenache blanc, Ugni blanc, Vermentino)	3€	18€
Domaine Les Bertins “Le trésor de Célia” 2025, Mœlleux (Sauvignon)	6€	30€
Domaine Les Bertins 2024, Atlantique IGP (Sauvignon blanc)	5€	25€
La petite perrière 2024, VDF (Sauvignon blanc)		21€
Quincy L’envolée 2023, Loire AOP (Sauvignon blanc)		39€
L’ultra, Périgord IGP (Viognier)		20€
Désir D’Aurore, Domaine de Perreau, Périgord IGP (Chardonnay)		35€
Domaine grains d’estuaire, Grains de folie 2024, Charentais IGP (Chardonnay)		28€

VINS ROSES		
Domaine Les Bertins “La récré de Julian 2024, Périgord, Rosé (Merlot, Cabernet franc et Cabernet sauvignon)	5€	25€
Le petit g, Vignobles Gueissard 2025, Méditerranée, Rosé (Shiraz, Syrah)		25€

VINS ROUGES		
La vieille ferme 2024, VDF (Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah)	3€	18€
Château Les Brandeaux traditionnel 2022, AOC Bergerac (Merlot, Cabernet sauvignon et Cabernet franc)	4€	20€
La cuvée origines 2023, AOC Bergerac (Malbec)		20€
Domaine Les Bertins, Les caprices de Pauline 2024, AOC Côtes de Duras (Merlot)		22€
Château La Vaisinerie 2018, AOC Puisseguin Saint-Emilion (Merlot, Cabernet franc)		22€
Château Vieux Bonneau 2020, AOC Montagne Saint-Emilion (Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc)		26€
Domaine grains d’estuaire, Arcane 2024, IGP Charentais (Syrah)		28€
Les Darons, Jeff Carrel 2023, AOP Languedoc (Grenache noir, Syrah, Carignan)		25€
Domaine grains d’estuaire, Ecrin d’argile 2025, VDF (Grenache noir)		24€

CHAMPAGNE ET PETILLANT		
Château Les Brandeaux, Méthode traditionnelle, Pétillant (Semillon)	7€	35€
Pierre Mignon, Grande réserve Brut, Champagne (Meunier, Chardonnay, Pinot noir)		61€