

## Notre carte our Menu

### Nos entrées

#### Our first courses

**Salade Périgourdine : Gésiers confits, magret fumé, foie gras de canard(IGP), toasts de pain aux noix** 26€

Candied gizzards, smoked salmon, duck foie gras (IGP) and walnut bread toasts

**Foie gras de canard (IGP) mi-cuit et ses toasts de pain au noix** 23€

Half-cooked foie gras (IGP) with walnut bread toasts

**Piquillos farcis au fromage frais vinaigrette à l'échalote** 15€

Piquillos peppers stuffed with fresh cheese and shallots vinaigrette

**Tarte fine de poireaux et saumon sauce soja** 15€

Tarte fine with leek and salmon in soya sauce

**Oeufs au plat sauce parmesan et chiffonnade de jambon cru** 15€

Fried egg with parmesan sauce and raw ham chiffonnade

### Nos plats Our main courses

**Camembert rôti au miel, toast de pain à l'ail origan et huile d'olive, salade et pommes de terre rissolées** 21€

Camembert roasted with honey, bread toasted with garlic, oregano and olive oil, salad and hash browns

**Filet de bar sauce Monbazillac** 26€

Fillet of sea-bass with Monbazillac sauce

**Confit de canard (IGP) façon Seizième** 23€

Duck confit Seizième (IGP) style

**Magret de canard (IGP) rôti au romarin et miel de Bernard Lalot** 26€

Duck magret roasted with rosemary and Bernard Lalot's honey

**Filet de lieu jaune rôti façon Basquaise** 23€

Fillet of pollock roasted in Basque way

**Nos viandes sont d'origine française ou Union Européenne**  
Please note that our meat is of French or EU origin

## **Nos Fromages** Our cheese platters

<b>Deux fromages de notre sélection</b>	<b>6€</b>
The house's choice of two cheeses	
<b>Trois fromages de notre sélection</b>	<b>8€</b>
The house's choice of three cheeses	

## **Nos desserts** Our desserts

<b>Feilleté aux fraises crème mascarpone et spéculoos</b>	<b>8€</b>
Strawberries puff pastry with mascarpone cream and speculoos	
<b>Coulant chocolat glace pistache</b>	<b>9€</b>
Chocolate fondant with pistachio ice cream	
<b>Soufflé glacé aux fraises</b>	<b>9€</b>
Ice strawberry souffle	
<b>Flan coco caramel</b>	<b>8€</b>
Coconut and toffee custard	
<b>Café gourmand : espresso &amp; 3 mignardises du moment</b>	<b>9€</b>
Gourmet coffee : Espresso coffee, served with the house's choice of three mini-desserts	

## **Nos glaces et sorbets** Our ice creams and sorbets

<b>• 1 boule</b>	<b>3,00 €</b>	<b>• 2 boules</b>	<b>5,50 €</b>	<b>• 3 boules</b>	<b>8,00 €</b>
1 scoop		2 scoops		3 scoops	

### **Les Glaces : chocolat, vanille bourbon, café, caramel beurre salé, rhum-raisin, fraise, pistache**

Ice-creams: chocolate, bourbon vanilla, coffee, salted caramel, rum-raisin, strawberry, pistachio

### **Les sorbets : citron, cassis, clémentine de corse, mangue**

Sorbets: lemon, blackcurrant, Corsican clementine, mango fruit

**Le registre des allergènes à déclaration obligatoire  
contenus dans nos plats est à votre disposition à  
l'entrée du restaurant.**

**You will find a list of the allergens contained in  
our dishes at the entrance of the restaurant**

## **Menu du jour 19.50€**

### **Daily menu**

(Servi les midis sauf les dimanches et jours fériés)  
(Lunch only, except on Sundays and Bank Holidays)

**Entrée & Plat 17.00€**

First Course & Main Course

**Plat & Dessert 17.00€**

Main Course & Dessert

**Plat du jour 15.00€**

Daily special

## **Menu enfant 13,00€ (jusqu'à 10 ans)**

### **Children's menu (up to 10 years of age)**

**Viande Ou poisson du moment**

House's choice of meat or fish of the moment

***Ou***

**Steak haché garniture du moment Ou frites**

Minced ground beef

served with the side dish of the day OR with chips

**&**

**2 boules de glace au choix Ou dessert du jour**

Two scoops of ice cream

OR desert of the day

**&**

**Un sirop à l'eau**

Choice of fruits syrup