

DIX-SEPT

ENTRÉES

TRUITE FUMÉE , fenouil à l'orange et graines de cumin grillé	8€
PRESSÉ DE TÊTE DE COCHON , sauce gribiche à la truffe	8€
BEIGNETS DE BETTERAVE , fromage de chèvre, menthe et noix	8€

PLATS

EFFILOCHÉ DE CONFIT DE CANARD , pomme de terre en robe des champs, fromage frais à la ciboulette	19€
CONFIT DE POITRINE DE COCHON , purée de haricots blancs, pesto de noix et cresson	17€
CROUSTILLANT DE POULET , blancs de poulet panés aux cornflakes, sauce romesco, potatoes sarladaises	17€
CROQUE-MONSIEUR DU DIX-SEPT , béchamel, jambon, fromage et bon pain, potatoes sarladaises ou salade de sucrines	17€
ASPERGES & BROCCOLINIS , sur une frotte de pain d'épices, oeuf mollet et salsa de fèves	16€

EXTRAS

POTATOES SARLADAISES	4€
SALADE DE SUCRINES	4€

DESSERTS

CRÈME DE CITRON et palet de Hautefort	8€
CAJASSE aux pommes et noix (dessert traditionnel du Périgord)	8€
CAMBEDOUILLES , sauce chocolat (dessert traditionnel du Périgord)	8€
CAFE GOURMAND, CHOCOLAT GOURMAND, THÉ GOURMAND (canelé, madeleine, macaron)	10€
GLACES & SORBET - Artisan glacier Manouvrier Vanille, chocolat, caramel, canelé, café, noix du Périgord, cassis, fraise, citron, citron vert, citron/basilic, mangue 1 boule / 2 boules / 3 boules	3,50€ / 5,50€ / 7€

MENU ENFANT

Nuggets de poulet / potatoes - Glace 1 boule Sirop / Jus de fruit	11€
---	-----

Merci aux artisans et producteurs de proximité qui nous accompagnent. Leur savoir-faire est précieux. Laure (À la Conquête du Pain) pour son pain artisanal, Perrine et François (Ferme de Lorient) pour leurs fromages, Audrey et Stéphane (Clairvivre) pour leurs légumes et leurs cochons, Paul (Le Chanoine) pour ses bières artisanales, Albert (de Conti), Patrick et Anthony (Castel La Pèze) pour leurs vins, Julien (Terre de Noyer) pour son huile réalisée avec les noix du château

DIX-SEPT

EAUX MINÉRALES & SOFT

Eau plate / gazeuse Abatilles - 50cl/75cl	4€ / 6,50€
Coca / Coca zéro / Perrier - 33cl	4€
Orangina / Fuze Tea / Schweppes Tonic ou Agrum - 25cl	4€
Limonade naturelle Mona (Citron-citron vert, Fraise-framboise, Pêche-abricot) - 33cl	4,50€
Jus de fruit A. Millat (Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Pêche, Poire, Fraise, Litchi, Raisin rose) - 33cl	4,50€
Diabolo & Sirop (Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Violette, Orgeat) - 33cl	3€

CAFÉ FRAPPÉ

Double espresso - 20cl de lait - sirop de sucre de canne	7€
--	----

BOISSONS CHAUDES

Café express / allongé	1,90€
Café noisette	2€
Café latté	2,50€
Café crème	3€
Cappuccino / Chocolat chaud / Thés	4€
Supplément lait végétal	1€

BIÈRES & VINS

Bières du Chanoine (Brasserie de Hautefort) Blonde, Blanche, Ambrée, IPA) - 33cl	6,50€
Leffe sans alcool - 33cl	5€
Castel La Pèze - Bergerac Blanc sec, Rouge, Rosé Verre / 25cl / 50cl / 75cl	3,50€ / 6,50€ / 12,50€ / 19€
Montbazillac Médaille d'or - concours de Lyon Verre / 75cl	6€ / 32€
Domaine Albert de Conti Pétillant naturel Verre / 75cl	4,50€ / 27€