



Le Chaudron Périgourdin

- *Carte Menu* -

Tous les jours sur ardoise

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25,00€

ENTRÉES

Foie gras entier sur toast
et sa confiture de figues
et oignons • 15,00€

ou

Croustillant de chèvre
chaud au miel • 9,00€

ou

Carpaccio de tomates
anciennes et légumes
du soleil • 8,00€

PLATS

Magret de canard
à la plancha
Pommes de terre
salarisée

Haricots verts • 19,00€

ou

Pavé de saumon
Riz / Haricots verts • 15,00€

ou

Ribs de porc
Potatoes • 15,00€

DESSERTS

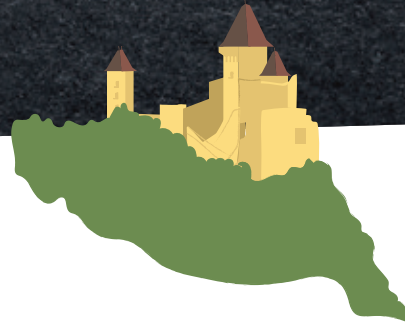
Café gourmand • 8,50€

ou

Coupe de glace • 8,00€

POUR LES GOURMANDS • 25,00€

La côte de bœuf 450 g
Frites / Haricots vert



Accompagnements SIDE DISHES

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement

All our dishes are served with a side dish

Dessert

COUPE DE GLACE • 8,00€

CAFÉ GOURMAND • 8,50€

Menu enfant

KIDS MENU 9,50€

Aiguillettes de poulet crousty

ou

Batonnets de fish & chips

ou

Steack haché

Frites / Pâtes / Haricots verts

1 boisson 25 cl

—

1 boule de glace

ou

Brownies



FERMÉ LE LUNDI

Toutes nos viandes sont certifiées U.E / Prix TTC service compris / All meats are certified E.U / Prices include VAT & service

Chaque soir de la semaine, un thème proposé !

Mardi



SOIRÉE BELGE • 12,00€

Moules / Frites
+ Bière blanche 25cl *ou* Soft 25 cl *ou* Pago

Mercredi

SOIRÉE GRECQUE

10,00€

Pitas / Frites



Jeudi



VIVA ESPAGNA • 12,00€

Paella + 1 verre de sangria
ou Soft 25 cl *ou* Pago

Vendredi

TAPAS • 10,00€

Accras de morue x5 + Queues de crevette x2
+ Beignets de calamar x5 + Mini brochettes
de poulet x2 + Bouchées fromagères x3



Samedi



PLANCHE DE CHARCUTERIE • 10,00€

Jambon de pays x2 + Chorizo x6 + Beignet de
fleur x2, Rosette x6 + Pâté au piment d'Espelette

Dimanche

BIENVENUE EN PÉRIGORD • 24,00€

Tourin blanchi + Délice du terroir
+ Confit de canard + Pommes de terre sarladaise
+ Cabécou + Tourtière aux pommes





Vins Rouges

75cl 50cl 37,5cl

LE VIGNOBLE DE BERGERAC ET DU SUD-OUEST

Bergerac AOC

Château des Eyssards "Tradition"	15,00€	
Château Le Payral 	18,50€	
Château Le Fagé	19,50€	15,50€
Château de La Jaubertie 	22,00€	13,00€

Pécharmant AOC

Clos Montalbanie	19,50€	12,00€
Domaine des Costes "Tradition" 	27,00€	

LE VIGNOBLE DE BERGERAC ET DU SUD-OUEST

Blaye Côtes de Bordeaux AOC

Château des Tourtes	18,50€	
Saint Emilion AOC Grand Cru 2015		
Château La Rose Pourret	28,00€	

Vins Rosés

75cl 50cl 37,5cl

Bergerac Rosé AOC

Château des Eyssards	15,00€	
Château Le Fagé	19,50€	15,50€
Château de la Jaubertie 	22,00€	
Julien de Savignac	18,50€	

Vins Blancs

75cl 50cl 37,5cl

Bergerac Rosé AOC

Bergerac Sec AOC

Château Le Fagé	19,50€	15,50€
Périgord IGP		
Chardonnay Pierres Blanches	18,80€	
Monbazillac AOC (moelleux)		
Le verre 14 cl	3,50€	

Champagne

75cl 50cl 37,5cl

Champagne brut		40,00€
----------------------	--	--------

Apéritifs

Vin de pêche, vin de noix 4cl	3,30€
Kir (cassis, mûre, framboise) 12cl	3,30€
Ricard, Pastis 2cl	3,30€
Porto, Pineau, Muscat 4cl	3,30€
Whisky Ballantines 4cl	5,30€
Whisky Glenfiddich 4cl	6,30€
Whisky Jack Daniels 4cl	6,30€
Gin, vodka, Malibu, rhum 4cl	4,30€

Bières & Boissons

Pression Jupiler 25 cl	3,30€
Pression Leffe blonde 25 cl	4,10€
Pression Leffe Rubis 25 cl	4,60€
Heineken, 1664 25 cl	4,30€
Cubanisto, Corona, Desperado 33 cl	5,60€
Jus de fruits - 25 cl	3,30€
Sodas - 25 cl	3,30€

Eaux Minérales

	50cl	1L
Abatilles	3,60€	4,10€
Abatilles gazeuse	4,10€	4,80€

Digestifs

Cognac 2 cl	4,40€
Armagnac 2 cl	4,40€
Calvados 2 cl	4,40€
Liqueurs diverses 2 cl	4,10€

Boissons Chaudes

Expresso	2,00€
Thé	3,30€
Cappuccino	4,30€
Grand café crème	4,40€