



# MENU

## LE CHAUDRON PERIGOURDIN

FORMULE MENU A LA CARTE 35 €

*Entrée au choix*  
entry on your choice

*Plat au choix*  
main dish on your choice

*Dessert au choix*  
dessert of the day

+





## Entrées

Foie gras de canard sur toast et sa confiture de cerise noire et  
oignons

Duck liver over toast with black berry and onion jam

15€

Gazpacho (soupe de légumes froide) ✓

Gazpacho ( cold vegetable soup )

9€

Salade du Périgord

Magret de canard, foie gras, gésiers.

Regional salad

12€

Salade de cabécou gratiné

Salad with hot cabécou ( typical regional cheese )

11€

Ratatouille froide a la tapenade ✓

Cold ratatouille with tapenade ( black olives mashed with olive oil & herbs )

11€





# PLATS

Pièce du boucher sauce périgourdine

Butcher's piece perigourdine  
22€

Pièce du boucher

Butcher's piece  
19 €

Tartare de boeuf

Beef tartar  
16.50€

Magret de Canard à la plancha, pommes Sarladaise

duck breast with salardaise potatoes  
22€

Pasta prima aux legumes du soleil ✓

pasta with sunny vegetables  
11€

Tataki de thon

tuna tataki  
20€

Supreme de filet de poulets marinées

marinated chicken  
13.50€

Confit de canard , pommes Sarladaise


duck confit with salardaise potatoes  
20€

Agneau rôti à la fleur de romarin

roast lamb with rosemaryflower  
20€

Cassolette de ratatouille à la provençale ✓

provençal cold ratatouille  
15€





# Nos Burgers

SAINT AVIT BURGER 14€

Effiloché de canard confit, oignons, tomates, salade, comté, sauce du chef

BURGER DU CHAUDRON 13.50€

Steak haché façon bouchère, double comté, salade, tomates, oignons, sauce burger

BLACK BURGER MARVILLA PARKS 14€

Steak de thon, crème de ciboulette, salade de wakamé, buns noir

VEGGIE BURGER 12€



Galette de légumes, salade tomate oignon, sauce burger

Choix de garniture pour nos plats : Frites, Haricots verts, ou Salade verte  
choice of garnish for our dishes : fresh fries, greenbeans or salad.

## Fromage

La planche du fromager 11 €

plate of regional cheese





# Desserts

DESSERTS DU JOUR 5,50 €

dessert of the day

CAFE GOURMAND 8,50 €

gourmet coffee

---

## Vins rouges

LE VIGNOBLE DE BERGERAC ET DU SUD OUEST 75cl 50cl 37,5cl

### Bergerac AOC

Château des Eyssards « tradition » 15 €

Château le Payral « bio » le verre 3,50 € 18,50 €

Château le Fagé 19,50 € 15,50 €

Château de La Jaubertie « bio » 22 € 13€

### Pécharmant AOC

Clos Montalbanie 22 € 12€

Domaine des Costes « tradition » bio 27 €

### Blayes Côtes de Bordeaux AOC

Château des Tourtes 19,50€





## Vins Roses

75cl

50cl

37,5cl

### Bergerac Rosé AOC

Château des Eyssards

15 €

Château le Fagé

19.50€ 15.50€

Château de la Jaubertie « bio »

22 €

### Côtes de Provence

Domaine Saint Pancrace

le verre 4 €

19.50€

## Vins Blancs

### Bergerac Sec AOC

Château le Fagé

le verre 4 €

19.50€

### Périgord IGP

Chardonnay Pierres Blanches

19.50 €

Monbazillac AOC

le verre 4,50 €

24.50 €

## CHAMPAGNE

Brut Aubry 1 er cru

65 €

