

LE CHAUDRON

RESTAURANT
BISTRONOMIQUE

FORMULE ENTREE+ PLAT + DESSERT
39€

ENTRÉES

STARTERS

FOIE GRAS DE CANARD 16€
DUCK LIVER WITH ONIONJAM AND BLACKBERRYS

SALADE DE CABÉCOU GRATINÉ 12€
SALAD WITH HOT CABECOUCO

SALADE DU PÉRIGORD 14€
REGIONAL SALAD WITH DUCK LIVER AND GIZZARDS

VOL AU VENT À LA TRUFFE D'ÉTÉ 12€
VOL AU VENT WITH SUMMER TRUFFLES

TARTARE DE TOMATE D'ANTAN, HUILE DE TRUFFE BLANCHE, BURATTA 12€
TOMATOE TARTARE WITH BURRATA DI BUFALA

PLATS

MAGRET DE CANARD SAUCE APICIUS, PETITS LEGUMES CROQUANTS 22€
DUCK BREAST WITH APICIUS SAUCE AND CRISPY VEGETABLES

TATAKI DE BOEUF 23€
BEEF TATAKI

DOS DE CABILLAUD, RISOTTO 20€
COD FILLET WITH RISOTTO

ENTRECÔTE 300G SAUCE BEARNAISE 25€
ENTRECOTE 300G WITH BEARNAISE SAUCE

TAGLIATELLES À LA CRÈME DE TRUFFE AVEC SA CHARCUTERIE 15€
TAGLIATELLE WITH TRUFFLE SAUCE AND COLD MEAT

DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 7.50€
RED FRUIT PAVLOVA

TIRAMISU AUX FRAMBOISES 6,50
RASPERY TIRAMISU

SALADE DE FRUITS, SIROP PASSION ET MOUSSE DE CHAMPAGNE 7€
FRUIT SALAD WITH PASSION FRUIT SIROP AND CHAMPAGNE FOAM

MOUSSE CHOCOLAT AUX ÉCLAT SPÉCULOOS Caramel BEURRE SALÉ 6.50€
CHOCOLATE MOUSSE WITH SPECULOS SHARDS AND SALTED BUTTER

VIN ROUGE

75 cl 50 cl 37.5 cl

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€

VIN BLANC

BERGERAC SEC AOC

CHÂTEAU LE FAGÉ

VERRE 4 €

19.50€

PÉRIGORD IGP

CHARDONNAY PIERRES BLANCHES

19.50 €

MONBAZILLAC AOC

VERRE 4,50 €

24.50 €

VIN ROSÉ

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

VERRE 4 €

19.50€

CHAMPAGNE

BRUT AUBRY 1 ER CRU

65 €

Burgers Gourmets

LE TOURSAIN STEACK 180G 16€

SAUCE TOURSAIN(FROMAGE FRAIS-AIL-ÉCHALOTTE-HERBES)-SAUCE CAJUN-SALADE-PAIN BRIOCHÉ

Toursain sauce(fresh cheese-garlic-shallots-herbs)-cajun sauce-salad-brioche bread

LE FRENCHY 180G 16€

FARM CHEESE-CORNICHONS-CHUTNEY DE SAISON- SALADE -PAIN BRIOCHÉ AU GRAINS

Farm cheese-pickles-season chutney brioche bread with grains

LE JACK IS BACK 180G 19€

SAUCE BEARNAISE MAISON-COMPOTE D'OIGNON-DÉGLACÉ AU JACK DANIELS-FARM CHEESE -
OIGNON ROUGE-SALADE-PAIN BRIOCHÉ

Home maid bernaise sauce-onion chutney-deglazed with jack daniels-Farm cheese-red
onions-salad-brioche bread

LE MIAMI BEACH 180G 20€

LE DÉSTRUCTURÉ -ECHINE DE PORC MARINÉ AU CURCUMA,CUMIN ET JUS DE POMME-CUIT DANS
SA MARINADE ET PRÉSENTÉ EN 3 TEXTURES

The unstructured-marinated pork loin in turmeric,cumin and apple juice -cooked in his
marinated and served in 3 structures

KID'S MENU 9.50€

NUGGETS FRITES

NUGGETS WIT FRENCH FRIES

FILET DE CABILLAUD PANÉ FRITES

FISH N CHIPS

STEACK HACHÉ FRITES

MINCED BEEF WITH FRENCH FRIES