

## Boissons non alcoolisées

Café expresso, Ristretto ou décaféiné	2.00 €
Thé/Tisane	3.50 €
Capuccino et grand café	3.20 €
Sirof	1.50 €
Diabolo	2.00 €
Jus de fruits :	3.20 €
Abricot, Ananas, Ace, Pomme, Tomate, Fraise	
Soda :	3.50 €
Coca-Cola, Lipton ice-Tea, Schweppes Agrumes, Schweppes	
Eau :	
Perrier	3.30 €
Eau de Perrier, San Pellegrino ou Vittel	6.00 €

## Boissons alcoolisées

Bière Pression Heineken	25/50 cl	3.30/6.60 €
Bière Pression Affligem	25/50 cl	3.90/7.80 €
Bière pression Guinness	25/50 cl	4.60/9.20 €
<b>Bières bouteilles :</b>		
Adelscott, Desperados, Hoegarden blanche, Edelweiss blanche, Pêcheresse		5.50 €
Kir Pêche, Mire, Cassis, Framboise, Fraise.		4.10 €
Kir Pétillant		6.20 €
Pineau des Charentes Blanc ou Rouge, Martini, Suze.		3.90 €
Ricard		3.50 €
Vodka		5.30 €
Whisky (Clan Campbell)   Nikka 12 ans		5.30 €   8.00 €
supplément soda, jus de fruits, sirop		0.50 €
Cocktails   sans alcool		8.50 €   6.50 €
<b>Digestifs :</b>		
Cognac Hennessy fine cognac/Armagnac		8.70 €   8.50 €
Rum Centenario Rum Diplomatico, Rum Don Papa   Zacapa 23 solejas ; Bumbu		9.50 €   12.50 €
Eau de vie de Poire		6.50 €
Get 27, Get 31, Bayley's, Manzana		5.50 €
Champagne   Coupe		48.00 €   12.00 €

## *Les entrées*

<u><i>Ouf cocotte du jour (en fonction de l'humeur de Colette)</i></u> <i>Accompagné de mouillettes et salade.</i>	<i>7,80 €</i>
<u><i>Salade gourmande</i></u> <i>chèvre chaud, lardons, croutons, salade, tomate.</i>	<i>8,20 €</i>
<u><i>Tartine échourgnac (tartine froide)</i></u> <i>tartare de légumes, trappe d'Échourgnac, chiffonnade de jambon de pays.</i>	<i>9,50 €</i>
<u><i>Tartine du Pays (tartine froide)</i></u> <i>Confit d'oignon ou de figue (au choix), gésiers, magret fumé, foie gras mi-cuit</i>	<i>13,50 €</i>
 <b><i>Formule Zébulon pour les bambins :</i></b> <i>(formule enfant -10 ans)</i>	 <i>12,50 €</i>
<i>steak haché frites (bœuf ou canard) – sundae et son coulis et ses friandises au choix</i>	

## *Les Burgers maison*

*Nos burgers sont préparés à la demande.  
Le pain utilisé est un pain blanc cuit à la dernière minute.*

<i>Burger Raclette</i>	<i>17.50 €</i>
<i>oignons, steak haché de bœuf, poitrine fumée, salade, fromage à raclette</i>	
<i>Burger chèvre frais</i>	<i>17.50 €</i>
<i>compotée de légumes, steak haché de bœuf, poitrine fumée, salade, chèvre frais</i>	
<i>Burger trappe d'Echourgnac</i>	<i>18.50 €</i>
<i>oignons, steak haché de bœuf, poitrine fumée, salade, trappe d'Echourgnac aux noix</i>	
<i>Burger cheddar</i>	<i>18.50 €</i>
<i>oignons, steak haché de bœuf, poitrine fumée, salade, vieux cheddar</i>	
<i>Burger gouda fermier à la truffe</i>	<i>18.50 €</i>
<i>oignons, steak haché de bœuf, poitrine fumée, salade, gouda fermier à la truffe</i>	
<i>Burger Périgourdin</i>	<i>19.50 €</i>
<i>Pommes caramélisées, steak haché de canard, foie gras poêlé, salade</i>	

*Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et de salade.*

## *Envie de fraîcheur, nos salades et tartares*

*Nos salades sont des salades « plat ».*

*Salade « Camembert » au four ou « chèvre four »* *16.70 €*

*Salade, tomates, pommes de terre tièdes, lardons fumés, jambon de pays, oignons, croutons, camembert (150gr) ou «chèvrefour » (120gr) au four.*

*Salade Estivale* *16.90€*

*Salade, tomates, croutons, ananas, poulet au curry et gambas*

*Salade du Pays* *21.50 €*

*Salade, tomates, magret fumé, gésiers, foie gras mi-cuit, foie gras poêlé, croutons, noix, pain grillé, chutney de figue et d'oignon.*

*Tartare de bœuf façon Récré* *18.50€*

*Viande de bœuf, chorizo, mozzarella, tartare de légumes, Frites maison, salade*

*Tartare de saumon* *18.80€*

*Tartare de saumon aux légumes croquants, et sa cassolette de pommes vapeur, salade, chantilly maison citronnée à l'aneth.*

*Supplément salade* *5.50 €*

## *Les Viandes et Fruits de Mer*

*Côte de Bœuf (400 gr) avec salade et frites maison.* *24.50 €*

*Souris d'agneau confite au thym et au miel, accompagnée de frites maison et salade* *21.50 €*

*Gambas décortiquées sauce aux épices douces, accompagnées de riz aux petits légumes* *16.70 €*

*Magret de canard entier (environ 350g), pêche poêlée, frites maison, salade.* *21.00 €*

*Effeillé de Bœuf (environ 190 gr) sauce aux cèpes, frites maison, salade* *18.20 €*

## *Les Pâtisseries Maison et Les Desserts*

<i>Fondant cœur chocolat avec sa crème anglaise</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Tarte Tatin et sa boule de glace vanille</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Café Gourmand</i>	<i>8.70 €</i>
<i>Café, Décaféiné, Thé ou Tisane accompagné de ses mignardises.</i>	
<i>Profiteroles</i>	<i>8.20 €</i>
<i>Crème brûlée</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Assiette de fromages accompagnée de salade</i>	<i>8.50 €</i>

## *Les Coupes de Glaces Artisanales*

<i>Les classiques :</i>	
<i>Chocolat Liégeois, Café Liégeois et Dame blanche</i>	<i>8.00 €</i>
<i>La Gourmande</i>	<i>8.50 €</i>
<i>1 boule ananas, 1 boule mangue, 1 boule yaourt, morceaux de mangue et ananas, coulis fruits exotiques, chantilly</i>	
<i>Coupe des îles</i>	<i>8.50 €</i>
<i>1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule noix de coco, sauce chocolat, noix de coco râpée, chantilly</i>	
<i>La Récré</i>	<i>8.50 €</i>
<i>1 boule vanille, 2 boules caramel beurre salé, éclats de spéculos, sauce caramel beurre salé, chantilly.</i>	

## *Les Vins*

<u>Rouge</u>		75 cl
<i>Pécharmant</i>		27.00 €
<i>Château Tour des Verdots</i>		28.50 €
<i>Château Haut Fongrives (Bergerac Bio)</i>		26.50 €
<i>Marquise de Bellevue Graves</i>		28.00 €
<i>Croze Hermitage Cabanon</i>		34.00 €
<i>Saint Nicolas de Bourgueuil</i>		28.00 €
<u>Blanc</u>		75 cl
<i>Château haut Fongrive Bergerac sec Bio</i>		23.50 €
<i>Château haut Fongrive Lune de Miel (Bergerac moelleux) Bio</i>		24.00 €
<u>Rosé</u>		75 cl
<i>Château Le Cavalier Cote de Provence</i>		25.00 €
<i>Château Haut Fongrives Bergerac Rosé (demi-sec) Bio</i>		24.50 €
<i>Clos des Verdots Bergerac sec</i>		25.00 €
<i>Blanc sec, Rouge, Rosé au verre Bergerac (Château haut Fongrives Bio)</i>	12 cl	3.80 €
<i>Blanc Moelleux</i>		4.10 €
<i>Pichet AOC Bergerac</i>	25 cl	50 cl
<i>Rouge, Rosé, Blanc sec</i>	7.00 €	11.00 €

les prix s'entendent service compris.