

Nos entrées :

Assortiment de tapas sur pain grillé avec pulpe de tomate, aux anchois marinés ; chorizo ; jambon de pays ; buche de chèvre ;	6.50€
Assiette de charcuterie sélection par nos soins	7.50€
Salade périgourdine (salade, tomate, lardons, gésiers, croustons)	6.90€
Salade et fromage de chèvre chaud sur tartine	7.50€
Cocktail de crevettes aux agrumes sur son lit de salade	7.80€
Salade scandinave au saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, citron	7.80€

Nos assiettes complètes :

Assiette complète du Chambon	18.00€
Salade de gésiers de volaille, tomate vinaigrette, pièce de bœuf, frites maison	
Assiette complète de la Roche	18.00€
Salade, crevettes sauce cocktail, tomate, pavé de saumon à l'oseille et sa garniture	
Assiette complète de l'Ecluse	18.00€
Salade de chèvre chaud, tomate, magret de canard en éventail, frites maison	

Nos plats :

Pièce du boucher, frites maison	15.00€
Entrecôte grillée à la plancha aux échalotes	19.00€
Andouillette grillée sauce moutarde à l'ancienne	15.00€
Magret de canard entier cuit à la plancha frites maison	19.00€
Aiguillettes de canard aux mangues	18.00€
Pavé de saumon sauce oseille et sa garniture	17.00€
Gambas persillées et flambées avec ses légumes	19.00€
L'émincé de volaille sauce forestière garni	15.00€
Burger façon du chef frites maison	15.00€

Menu du jour : le midi en semaine (hors week-end et jours fériés)

Entrée - Plat - Dessert	13.50€
Entrée - plat ou plat - dessert	12.00€
Plat du jour	10.00€

Menu enfant (- de 10ans) : steak haché ou nuggets, frites, glace, sirop à l'eau 8.00€

Déclinaison de fromage et sa salade 4.80€

Nos desserts :

Les sorbets et coupes glacées 2 boules	4.00€
Parfums : vanille, café, chocolat, menthe, fraise, citron, pomme, framboise	
Coupe de fruit Melba	4.50€
Bananes flambées au rhum	6.00€
Coupe glacée menthe chocolat, Get 27, crème fouettée	5.00€
Café ou chocolat liégeois	4.80€
Coupe colonel - sorbet citron, vodka	6.00€
Banana split	5.00€
Pâtisserie ou tarte maison	4.50€
L'assiette gourmande (pâtisserie, entremet, glace)	6.00€

Viandes d'origine France et UE - Une fiche est à votre disposition sur la présence d'allergènes dans nos plats.

Apéritifs - Brasserie - Vins

Le bar

	Contenance	Prix
Vin rosé, sirop de pamplemousse, eau gazeuse	10cl	2.50 €
Sangria	15cl	2.50 €
Anis divers	2cl	3.10 €
Vin cuit (Martini, Porto, Pineau ...)	6cl	3.20 €
Baby	2cl	2.70 €
Whisky	4cl	4.90 €
Bière pression Stella Artois	25cl	2.70 €
Galopin	12,5cl	1.50 €
Jus de fruit :(orange, abricot, ananas) Schweppes, coca cola, orangina	25cl	2.60 €
Perrier	33cl	2.60 €
Despérados btl	33cl	5.00 €
Bière Pelforth brune btl	33cl	5.00 €
Café		1.50 €
Café double ,chocolat, infusion		2.80 €
Gin, Vodka, Get27, Rhum blanc	4cl	5.00 €
Vittel, San Pellegrino :	100cl	5.60 €

La cave

	<u>Vins rouges</u>	<u>37,5cl</u>	<u>75cl</u>
AOC Bergerac Château Ladesvignes		11.00 €	17.50 €
IGP PERIGORD L'Oie du Périgord			14.00 €
AOP Graves Château Boiesse			19.00 €
AOP Pécharmant - Domaine de Grand Jaure		12.50 €	23.00 €
AOP Bordeaux Larrivet Haut Brion			21.00 €

Vins rosés

AOC Bergerac Château Ladesvignes	11.00 €	17.50 €
AOP Côtes de Provence Les hauts de Masterel	13.00 €	18.00 €
IGP PERIGORD L'Oie du Périgord		14.00 €

Vins blancs

IGP Côtes de Gascogne Cybelles de Colombelle	<i>Idéal à l'apéritif</i>	20.00 €
AOC Bergerac Château Ladesvignes	11.00 €	17.50 €

Les champagnes

AOP Champagne Louis Trollet Brut 1er Cru		48.00 €
--	--	---------

Pichet de vin : Rouge, Rosé, Blanc

25cl: 3 €50 - 50cl: 6 €50 - 75cl: 12 €00 - 1 e verre: 1 €80

Prix nets TTC service compris, carafe d'eau gratuite

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Nous ne sommes pas autorisés à servir des boissons alcoolisées aux personnes âgées de moins de 18 ans.