

Ouvert de 6h30 à 14h30 et de 17h30 à 21h00

Fermé le vendredi soir, samedi soir, dimanche et jours fériés

Tél 05 53 07 68 05

Le Buffet à Volonté

ENTREES

+

PLATS

+

DESSERTS

+

¼ de Rouge ou Rosé

+

Café

17.00€

Nos Spécialités

Noix de Saint-Jacques sur purée de mangue, sauce citron	18.00€
Escalope de Foix Gras	19.50€
Magret de Canard (supl foie gras +8€)	18.50€
Confit de Canard	15.50€
Ris de Veau (supl foie gras +8€)	19.50€
Entrecote,frites maison	24.00€
Cote de Boeuf,frites maison	25.00€



Les Grandes salades

Salade de Chèvre 13,50€
chèvre,lardons,tomates

Salade de Poulet 12,00€
filet de poulet panet,tomates,mais,oeuf

Salade de Gésier 13,50€
gesiers d'oies,tomates,lardons

Salade Périgourdine 19,00 €
gésiers d'oies,lardons,jambon de pays,foie gras,tomates

Salade Terre-Mer 19,50 €
st jacques,gambas,chorizos,tomates



Menu à 28€

ENTREE

Entrée du Buffet
Salade de Gésiers
St Jacques sur purée de mangue,sauce citron
Foix gras au Pomme (supl foie gras +3€)

PLATS

Confit de Canard
Entrecote
Buffet de Viande
Poisson du jour

DESSERTS

Dessert du Jour

Les Burgers

Burger de Poulet,frites maison	8.90€
Burger de Chèvre,frites maison	8.90€
Burger au foie gras,frites maison	12.90€
Burger classic,frites maison	7.90€

Les Omelettes

Omelette Jambon	15.00€
Omelette Fromage	14,00 €
Omelette cèpes	16.00€
Omelette Girolles	17.00€
Omelette Ciboulette	12.00€
Omelette Pomme de terre	14.00€
Omelette nature	11.50€

Nos Vins

Vin ordinaire:

Rouge: 25cl / 50cl / 1L
4€ / 7€ / 9 €

Rosé: 25cl / 50cl / 1L
4€ / 7€ / 9 €

Blanc: 25cl / 50cl / 1L
4€ / 7€ / 9 €

Vin en bouteille:

Bergerac rouge 75cl	13,50 €
Pecharment 75cl	19.00€
Bordeaux 75cl	13,50 €
Bordeaux-rosé 75cl	13,50 €
Champagne 75cl	35.00€

L'origine des viandes servies dans l'établissement: Consulter l'ardoise disponible au-dessus du comptoir du bar. Merci de préciser aux serveurs une allergie aux 14 allergènes suivants (gluten-crustacés-œufs-poissons-arachides-soja-lait-fruits à coque-cèleri-moutarde-graines de sésame-sulfites-lupin-mollusques)L'ensemble des prix affichés sont nets service compris



Les Desserts

Pistachio 6.40€
2boules pistaches,1boule chocolat,coulis de cchocolat,chantilly

Peche Melba 6.90€
3boules vanilles,peches,fruit rouge,chantilly

chocolat/café liégeois 6.40€
2boules chocolats/café,1vanille,coulis de chocolat ou café ,chantilly

Dakota 6.40€
1boule casis,framboise et citron,coulis fruit rouge,chantilly

Poire belle helène 6.90€
3boules vanilles,Poires,coulis de chocolat,chantilly

Café Gourmand 7.90€
Patisserie du jour,1boule vanille,chantilly

Profitéroles 7.90€
2choux vanilles,chocolats chaud,chantilly

Moelleux au chocolat 6.90€
1boule vanille,coulis fruit rouge,chantilly

Tarte Tatin 6.90€
1boule vanille,coulis de caramel,chantilly

Omelette norvegiène maison 6.90€
génoise,glace vanille,coulis de fruit rouge,chantilly

Duola 4.90€
2boules aux choix,chantilly

Triola 5.90€
3boules aux choix,chantilly

Parfums: rhum-raisin ,pomme ,citron ,fraise ,framboise ,casis pistache café ,chocolat ,caramel ,vanille.