Le BISTROT du Passeur

« Fait Maison »

La carte du DEJEUNER / *Lunch Menu*

12H00 – 14H00

Entrée + Plat + Dessert => 26.00 €

Velouté à l'ail « Tourin Périgourdin », toast aillé et gratons de canard — **12,00 €**
Garlic soup « Tourin Périgourdin », garlicky toast and fried duck skin

OU

Salade de betteraves, œufs mimosa — **11,00 €**
Beet salad, mimosa eggs

OU

Pâté de canard maison au foie gras — **13,00 €**
Home-made duck pâté with foie gras

***

Poisson du jour, mousseline de légumes — **17,00 €**
Fish of the day, mousseline of vegetables,

OU

Mijoté de veau, poêlé de légumes — **17,00 €**
Veal stew with sautéed vegetables

OU

Parmentier de canard confit — **17,00 €**
Duck parmentier confit

***

Nougat glacé au miel et noix, coulis de fruits rouge — **8,50 €**
Honey and walnuts iced nougat, red fruit coulis

OU

Brioche perdue, glace vanille, caramel — **8,50 €**
« Brioche perdue », vanilla ice cream, caramel

OU

Clafoutis aux pommes — **8,50 €**
Apple clafoutis

ENTREES à la carte / *Starter*

Terrine de Foie Gras mi-cuit maison, chutney de figues, pain toasté aux noix — **22,00 €**
Terrine of home-made semi-cooked Foie Gras, figs chutney, walnut toasted bread

Céviche de Cabillaud, avocat et agrumes — **14,00 €**
Cod ceviche with avocado and citrus fruits

PLATS à la carte / *Main Dische*

Souris d'agneau confite, légumes du jour — **26,00 €**
Lamb shanks confit, vegetables of the day

Filet de boeuf, sauce périgourdine ou sauce bleu, légumes du jour — **26,00 €**
Beef fillet, sauce perigourdine ou cheese sauce, vegetables of the day

Belle salade Périgourdine — **23,00 €**
Foie gras, magret de canard, gésiers d'oie confits, noix, cabecou, salade et condiments
Beautiful Perigord salad : *Foie gras, duck breast, duck gizzards, walnuts, cabecou, salad and condiments*

Cuisse de canard confite maison, pommes sarladaise, jus de viande forestière — **23,00 €**
Homemade duck leg confit, sarladaise potatoes, meat juice with mushrooms

Filet de truite, riz noir, petits légumes de saison, sauce beurre blanc aux baies roses, — **23,00 €**
Fillet of trout, beurre blanc sauce with pink berries, seasonal vegetables, black rice

Menu enfant / *Children's menu*
9,50 €

Blanc de volaille, frites / *Chicken breast, french fries*

Glaces / *Ice cream*

Provenance de nos viandes : UE / Origin of our meat : UE
Prix nets TTC / Net prices incl. VAT