

Le BISTROT du Passeur



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

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

🍷 **Cuisse de canard confite maison, pommes sarladaise, jus de viande forestière** 23,00 €

Homemade duck leg confit, sarladaise potatoes, meat juice with mushrooms

🍷 **Civet de sanglier, tagliatelles** 19,00 €

Wild boar stew, tagliatelle

Menu enfant / Children's menu

9,50 €

Blanc de volaille, frites / Chicken breast, french fries

Glaces / Ice cream