

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 velouté – traditional Périgord soup

ou / or

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

ou / or

**Saumon fumé par nos soins,
crème citronnée à l'aneth** 13,00 €
House-smoked salmon, lemon & dill cream

**Filet de merlu, sauce beurre blanc
et légumes** 17,00 €
Hake fillet, beurre blanc sauce, vegetables,

ou / or

Mijoté de veau, tagliatelles fraîches 17,00 €
Slow-cooked veal stew, fresh tagliatelle

ou / or

**Cuisse de canard confite maison,
pommes sarladaises +3 €** 20,00 €
Homemade confit duck leg, sautéed potatoes (+€3)

Tarte tatin, glace vanille 8,50 €
Tarte tatin with vanilla ice cream


ou / or


Gâteau aux noix, nappage chocolat 8,50 €
Walnut cake with chocolate topping


ou / or

**Nougat glacé au miel et noix,
coulis de fruits rouge** 8,50 €
Frozen nougat with honey and walnuts, red fruit coulis


ENTREES à la carte / Starter

 **Terrine de Foie Gras mi-cuit maison,** 19,00 €
Semi-cooked home-made duck Foie Gras terrine

 **Belle salade périgourdine** 22,00 €
**(cabécou, noix, magret de canard fumé,
tomates, croûtons, oeufs et gésiers d'oies confits)**
*Périgord salad (goat cheese, walnuts, smoked duck
breast, tomatoes, croutons, eggs and confit goose
gizzards)*

 **Assiette fraîcheur** 22,00 €
**(salade verte, tomate, melon, copeaux de
parmesan, mozzarella, jambon de
pays)**
*Fresh platter (green salad, tomato, melon,
parmesan shavings, mozzarella, cured ham)*

PLATS à la carte / Main Dish

 **Souris d'agneau confite,
légumes du moment** 26,00 €
Slow-cooked lamb shank, seasonal vegetables

Menu enfant / Children's menu 9,50 €

Blanc de volaille, pommes Sarladaises / *Chicken
breast, sauteed potatoes*

Glaces / *Ice cream*