

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

La Carte du Dîner – Dinner Menu

19h30 – 21h00



Pour commencer...

- 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
- Escalope de Foie Gras poêlée, sauce fruits rouge 22.00 €
Seared slice of foie gras with red fruit sauce
- Salade du Passeur** 15.00 €
Foie gras, magret de canard, gésiers d'oie confits, noix, salade et condiments
Passeur salad : Foie gras, duck breast, duck gizzards, walnuts, salad and condiments
- Saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth** 15.00 €
Home-made smoked salmon, lemon dill cream
- Pâté de canard maison au foie gras 13.50 €
Home-made duck pâté with foie gras
- Velouté à l'ail « Tourin Périgourdin », toast aillé et gratons de canard 12.00 €
Garlic soup « Tourin Périgourdin », garlicky toast and fried duck skin

Les plats / Main Dishes

- Souris d'agneau confite, légumes du moment 27.00 €
Lamb shank confit, vegetables of the day
- Filet de boeuf, sauce périgourdine ou sauce au bleu, pommes sarladaise (*)** 26.00 €
Beef fillet, périgourdine sauce or blue cheese sauce, sarladaise potatoes
- (*) Escalope de foie gras poêlée, en supplément 7.00 €
Seared slice of foie gras, in addition
- Magret de canard, sauce périgourdine, pommes sarladaise, légumes du moment** 24.00 €
Duck breast, périgourdine sauce, sarladaise potatoes, vegetables of the day
- Gambas flambées au pineau risotto et petits légumes 23.00 €
Prawns flambéed with pineau, risotto and baby vegetables
- Cuisse de canard confite maison, pommes sarladaises, jus de viande forestière 23.00 €
Homemade duck leg confit, sarladaise potatoes, meat jus with mushrooms
- Filet de truite, sauce beurre blanc, mousseline, petits légumes
et huile d'herbes fraîches 23.00 €
Trout fillet, beurre blanc sauce, mousseline, vegetables and fresh herb oil

La Carte du Dîner – Dinner Menu

19h30 – 21h00



Pour finir...

Tarte Tatin tiède, glace vanille	9.00 €
<i>Warm apple tart, vanilla ice cream</i>	
Fraises de chez nous façon Melba,	8.50 €
<i>Fraises, glace vanille, coulis de fruits rouges</i> <i>Strawberries Melba, vanilla ice cream, red fruit coulis</i>	
Moelleux au chocolat, crème anglaise	8.50 €
<i>Chocolate sponge cake, custard</i>	
Gâteau aux noix, nappage au chocolat noir	8.50 €
<i>Walnuts cake with dark chocolate topping</i>	
Nougat glacé au miel et noix, coulis de fruit rouge	8.50 €
<i>Honey and walnut iced nougat, red fruit coulis</i>	

Menu enfant – Children's menu

11.00 €

Parmentier de canard confit, légumes
Duck parmentier confit, vegetables

Glaces
Ice cream