

Le BISTROT du Passeur



La carte du DEJEUNER / Lunch Menu 12H00 – 14H00

Entrée + Plat + Dessert => 26.00 €

Velouté à l'ail « Tourin Périgourdin » 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

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

NOS BELLES SALADES

🦆 **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)

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

PLATS à la carte / Main Dische

🦆 **Filet de truite, mousseline, petits légumes de saison, sauce beurre blanc et huile d'herbes fraîches,** 23,00€
Fillet of trout, mousseline, vegetables, beurre blanc sauce and fresh herb oil

🦆 **Magret de canard, pommes sarladaise, légumes du moment, sauce Périgourdine** 24,00€
Duck breast, périgourdinel sauce, sarladaise potatoes, vegetables of the day

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

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

Menu enfant / Children's menu

9,50 €

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

Glaces / Ice cream