

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

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 €
<i>Terrine of home-made semi-cooked Foie Gras, figs chutney, walnut toasted bread</i>	
Escalope de Foie Gras poêlée, sauce fruits rouge	22.00 €
<i>Seared slice of foie gras with red fruit sauce</i>	
Salade du Passeur	15.00 €
Foie gras, magret de canard, gésiers d'oie confits, noix, salade et condiments	
<i>Passeur salad : Foie gras, duck breast, duck gizzards, walnuts, salad and condiments</i>	
Saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth	15.00 €
<i>Home-made smoked salmon, lemon dill cream</i>	
Céviche de Cabillaud, avocat et agrumes	14.00 €
<i>Cod ceviche with avocado and citrus fruits</i>	
Pâté de canard maison au foie gras.....	13.50 €
<i>Home-made duck pâté with foie gras</i>	
Velouté à l'ail « Tourin Périgourdin », toast aillé et gratons de canard.....	12.00 €
<i>Garlic soup « Tourin Périgourdin », garlicky toast and fried duck skin</i>	

Les plats / Main Dishes

Assiette aux saveurs italiennes : melon, tomate, jambon de pays, Burrata, copeaux de parmesan et salade verte	22.00 €
<i>Italian flavours plate : melon, tomato, ham, Burrata, parmesan shavings, green salad</i>	
Filet de truite, sauce beurre blanc, mousseline, petits légumes..... et huile d'herbes fraîches.	23.00 €
<i>Trout fillet, beurre blanc sauce, mousseline, vegetables and fresh herb oil</i>	
Gambas flambées au pineau risotto et petits légumes.....	23.00 €
<i>Prawns flambéed with pineau, risotto and baby vegetables</i>	
Cuisse de canard confite maison, pommes sarladaises, jus de viande forestière.....	23.00 €
<i>Homemade duck leg confit, sarladaise potatoes, meat jus with mushrooms</i>	
Magret de canard, sauce périgourdine, pommes sarladaise, légumes du moment	24.00 €
<i>Duck breast, périgourdine sauce, sarladaise potatoes, vegetables of the day</i>	
Filet de boeuf, sauce périgourdine <u>ou</u> sauce au bleu, pommes sarladaise (*)	26.00 €
<i>Beef fillet, périgourdine sauce or blue cheese sauce, sarladaise potatoes</i>	
(*) Escalope de foie gras poêlée, en supplément	7.00 €
<i>Seared slice of foie gras, in addition</i>	
Souris d'agneau confite, légumes du moment.....	27.00 €
<i>Lamb shank confit, vegetables of the day</i>	

La Carte du Dîner – Dinner Menu

19h30 – 21h00



Pour finir...

Tarte Tatin tiède, glace vanille..... 9.00 €
Warm apple tart, vanilla ice cream

La belle Pêche Melba,..... 8.50 €
Pêches pochées, glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges
Peach Melba : poached peaches, vanilla ice cream, whipped cream, red fruit coulis

Moelleux au chocolat, crème anglaise..... 8.50 €
Chocolate sponge cake, custard

Gâteau aux noix, nappage au chocolat noir 8.50 €
Walnuts cake with dark chocolate topping

Nougat glacé au miel et noix, coulis de fruit rouge..... 8.50 €
Honey and walnut iced nougat, red fruit coulis

Menu enfant – Children's menu 11.00 €

Parmentier de canard confit, légumes
Duck parmentier confit, vegetables

Glaces
Ice cream