

L'Assiette ... à l'apéro

Planche de jambon Serrano,	12,00 €
Planche de fromage de brebis, confiture de cerise noire	12,00 €
Planche mixte jambon Serrano & fromage de brebis	14,00 €
Planche mixte rilette d'oie et saucisson de canard	14,00 €
Pâté apéro	8,00 €



L'Assiette...fait son entrée

Tourin à la tomate (garni)	9,00 €
Assiette de charcuterie du grand Sud-Ouest	19,00 €
Bloc de foie gras de canard IGP avec morceaux et sa gelée au Monbazillac	14,00 €
Foie gras de canard IGP au torchon maison à la manzana verde, gelée et compotée d'oignon	17,50 €
Escalope de foie gras de canard poêlée	21,50 €
Tarte aux cèpes maison, salade croquante	14,00 €
Duo de saumon Gravlax maison	18,00 €
Assiette Végétarienne au goût du jour	16,50 €

L'Assiette ... fait ses salades

Salade César : filet de poulet mariné, croutons, tomates, œuf, parmesan, salade, maïs	17,50 €
Salade de tomates mozzarella di buffala	14,00 €
Salade Périgourdine : salade, magret séché, gésiers, cerneaux de noix, bloc de foie gras de canard IGP , noix, croutons	18,50 €
Salade de gésiers : salade, noix, gésiers d'oie, croutons	14,50 €
Salade de rocamadours : salade, rocamadours, miel et noix	14,00 €

L'Assiette ... en fait tout un plat

Confit de canard IGP grillé	13,00 €
Cassoulet sarladais (<i>manchon et saucisse de canard IGP, haricots</i>)	14,50 €
Éventail de magret de canard IGP grillé Cèpes	16,50 €
Tartare de bœuf	17,00 €
Entrecôte racée sauce poivre vert maison	24,50 €
Hamburger périgourdin (<i>steak haché de canard, escalope de foie gras poêlée, sauce Périgueux</i>)	21,50 €
Hamburger Végétarien	21,00 €
Anchaud de porc sauce Roquefort	13,00 €
Omelette aux cèpes garnie	14,50 €
Dos de cabillaud, (<i>crumble de parmesan et chorizo, tagliatelles fraîches, délice de mangue</i>)	25,50 €
Gambas en cocotte flambées au Whisky	19,00 €
Fricassée de Cèpes à partager	16,00 €

Accompagnement au choix :

Pommes de terre sarladaises, tagliatelles, frites fraîches, légumes du moment

L'Assiette...En fait tout un fromage

Rocamadour IGP	7,50 €
Planche 3 fromages	14,00 €

L'Assiette ... fait ses Desserts

La Cjasse du Périgord maison... le plus ancien dessert du Périgord !!!	6,50 €
Profiteroles au chocolat maison	9,00 €
Brownie maison au chocolat blanc et framboises	8,00 €
Tarte aux noix maison	9,00 €
Moelleux au chocolat	7,00 €
Café ou Thé gourmandselon l'humeur du chef ☺	9,50 €

... ses Coupes Glacées

Glaces (<i>parfums : vanille, café, chocolat, fraise, citron vert, pêche de vigne, noix, rhum raisin, coco</i>)	1 boule	2,50 €
	2 boules	5,00 €
	3 boules	7,00 €

Supplément : chocolat chaud ou chantilly 0,50 €

Café liégeois ou Chocolat Liégeois 7,00 €

2 boules café ou 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly

Dame blanche 7,50 €

3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly

Coupe saveur des îles

1 boule vanille, 1 boule coco, 1 boule rhum raisin, chocolat chaud, chantilly 7,50 €

... ses Coupes Alcoolisées

Coupe Colonel 2 boules citron vert, 2 cl de vodka 7,50 €

Coupe Sarladaise glace aux noix, pêche de vigne, vin de noix 8,00 €

Supplément garniture 3,00 €

Supplément escalope de foie gras 8,00 €

Sauces maison : pruneaux, miel, poivre vert, mangue, roquefort 2,00 €

Sauce Périgueux (sauce aux truffes) 4,50 €