

L'Assiette Sarladaise



Pour patienter ...

Planche apéritive tout canard à partager : magret séché maison, délice de foie gras, bloc de foie gras et rillettes. **24,50 €**

Les entrées ...

Rillettes tout canard de la maison Lagrèze	8,00 €
Délice de foie gras, confiture d'oignons rouges maison	9,00 €
Bloc de foie gras de la maison Lagrèze, figues et noix	12,00 €
Salade de gésiers de canard et croûtons	11,00 €
Œufs mayonnaise maison à la brisure de truffe	9,00 €
Escalopes de foie gras poêlées sur toast	16,00 €
Cassolette de Cabécous rôtis, miel et noix	9,50 €

Déclinaison autour de la truite ...

Truite fumée du Périgord, pesto à l'aneth maison	12,50 €
Tagliatelles à la Truite fumée du Périgord, crème aneth et parmesan	19,50 €
Salade de truite fumée du Périgord : salade, truite fumée du Périgord, œufs, croûtons maison, vinaigrette à l'orange	19,50 €

Les plats ... (Supp sauce cèpes : 4,50 € / Rossini : 6,50 € / Changement garniture pour sarladaises : 2,50 €)

Confit de Canard de la maison Valette, pommes de terre sarladaises	17,50 €
Magret de Canard JG.P Périgord, frites maison	18,50 €
Anchaud de porc de la maison Lagrèze, sauce cèpes et frites maison	18,50 €
Tagliatelles à la carbonara du Périgord (crème, cèpes, magret séché)	17,50 €
Pièce du Boucher, frites maison	18,50 €
Hamburger Périgourdin (confiture maison d'oignons rouges, pommes de terre sarladaises, cabécou, canard), frites maison	19,50 €
Omelette aux cèpes, pommes de terre sarladaises	16,50 €

Les salades ...

Salade de Cabécou : salade, œufs durs, cabécou sur toast, magret séché maison, noix	17,50 €
Salade Périgourdine : salade, magret séché maison, bloc de foie gras, manchon, œuf, gésiers, noix	24,50 €

Assiette de salade verte	4,00 €
Assiette de pommes de terre sarladaises	7,50 €
Assiette de frites maison	6,00 €
Droit de Couvert (si plat partagé)	5,00 €

Le P'tit Sarlat jusqu'à 10 ans - 10,00 €

Croustillant de poulet / frites maison

Glace Licorne
(glace barbe à papa au goût de bonbon)

Menu Gourmand 42,00 €

Salade Périgord
(magret séché, bloc de foie gras
et gésiers de canard)

Ou
Escalopes de foie gras snackées sur toast

Magret de canard, sauce cèpes,
pommes de terre sarladaises

ou
Faux-filet Rossini,
frites maison (+2,50 € Sarladaises)

dessert au choix
(supp 2€ pour café gourmand)

Nos gourmandises



Les desserts

Gâteau aux noix maison	7,50 €
Cajasse du Périgord aux pommes maison	6,50 €
Chou maison à la chantilly caramel beurre salé et amandes chou chou	6,50 €
Moelleux au chocolat, chantilly	6,50 €
Moelleux à la châtaigne, caramel beurre salé	7,50 €
Cabécou, salade aux noix	7,50 €
Café gourmand	9,50 €
Thé Gourmand	10,50 €

Les Coupes glacées

Café Liégeois ou chocolat Liégeois (2 boules café ou chocolat, 1 vanille, chocolat maison ou sauce café, chantilly)	9,00 €
Dame blanche ou verte (3 boules vanille ou pistache, chocolat maison, chantilly)	9,00 €
Coupe Saveur des îles (1 boule vanille, 1 coco, 1 rhum raisin, chocolat maison, chantilly)	9,00 €
Coupe Colonel (2 boules citron, 2 cl de Vodka)	9,00 €
Coupe Menthe Glaciale (2 boules menthe, 2 cl de liqueur de menthe)	9,00 €



Supplément chantilly : 1,00 € / Sauce chocolat maison : 1,00 €

Nos parfums de glace

1 boule: 2,90 € / 2 boules: 5,50 € / 3 boules: 8,00 €

Citron vert du Mexique

Fraise

Framboise

Noix de coco

Pêche de vigne

Chartreuse

Chou chou

Menthe chocolat

Pistache



Vanille bourbon

Café

Chocolat et copeaux

Noix du Périgord

Violette au miel de Provence

Pistache

Mangue

Rhum-raisin

Licorne



L'Assiette Sarladaise



To enjoy while waiting ...

Duck sharing platter: homemade dried duck breast, foie gras paté, foie gras block and duck rillettes

€ 24,50

Starters ...

Duck rillettes from *Maison Lagrère*

€8,00

Foie gras paté with homemade red onion chutney

€9,00

Foie gras block from *Maison Lagrère*, figs and walnuts

€12,00

Duck gizzard salad with homemade croutons

€11,00

Homemade eggs with truffle mayonnaise

€9,00

Pan-fried foie gras escalopes on toast

€16,00

Roasted Cabécou goat cheese with honey and walnuts

€9,50

All about trout...

Périgord smoked trout, homemade dill pesto

€12,50

Tagliatelle with Périgord smoked trout, dill cream and parmesan

€19,50

Smoked trout salad : salad, Périgord smoked trout, eggs, homemade croutons, orange vinaigrette

€19,50

Main courses Supp : Ceps sauce: €4.50 / Foie gras topping : €6.50 / Change side dish to Sarladaise potatoes: €2.50

Duck confit from *Maison Valette*, Sarladaise potatoes

€17,50

Périgord duck breast, homemade fries

€18,50

Pork Anchaud from *Maison Lagrère*, ceps mushroom sauce and homemade fries

€18,50

Périgord carbonara tagliatelle : cream, ceps mushrooms, dried duck breast

€17,50

Butcher's cut steak, homemade fries

€18,50

Périgord hamburger : homemade red onion chutney, Sarladaise potatoes, Cabécou goat cheese, duck, homemade fries

€19,50

Ceps mushroom omelette, Sarladaise potatoes

€16,50

Salads ...

Cabécou Salad : Salad, boiled eggs, Cabécou goat cheese on toast, homemade dried duck breast, walnuts €17,50

Périgord Salad : Salad, homemade dried duck breast, foie gras block, duck wing, egg, duck gizzards, walnuts €24,50

Green salad €4,00

Sarladaise potatoes €7,50

Homemade french fries €6,00

Cover charge (if sharing a dish) €5,00

Kids menu

(Under 10 y.o.)

Crispy chicken / homemade fries

Ice cream

(vanilla, strawberry or chocolate)

Gourmet Menu

€ 42,00

Périgord Salad
(dried duck breast, foie gras block,
duck gizzards)

or

Pan-seared foie gras escalopes on toast

Duck breast with ceps sauce,
Sarladaise potatoes

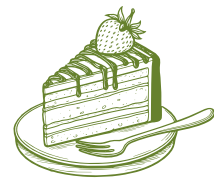
or

Rossini-style sirloin steak
homemade French fries
(+€2.50 for Sarladaise potatoes)

Dessert of your choice
(+€2 supplement for gourmet coffee dessert)



Our sweet treats



Desserts

<i>Homemade walnut cake</i>	€7,50
<i>Homemade apple Périgord 'cajasse'</i>	€6,50
<i>Homemade chantilly cream puff, salted butter caramel and almonds</i>	€6,50
<i>Chocolate soft cake with chantilly</i>	€6,50
<i>Chesnuts soft cake, salted butter caramel</i>	€7,50
<i>Cabécou goat cheese, salad with walnuts</i>	€7,50
<i>Gourmet coffee</i>	€9,50
<i>Gourmet tea</i>	€10,50

Ice cream

<i>Café Liégeois ou chocolat Liégeois</i>	€9,00
<i>2 scoops of coffee or chocolate ice cream, 1 scoop of vanilla, homemade chocolate or coffee sauce, whipped cream</i>	

<i>Dame blanche ou verte</i>	€9,00
<i>3 scoops of vanilla or pistachio ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream</i>	

<i>Coupe Saveur des îles</i>	€9,00
<i>1 scoop vanilla, 1 coconut, 1 rum raisin, homemade chocolate sauce, whipped cream</i>	

<i>Coupe Colonel</i>	€9,00
<i>(2 scoops lemon, 2 cl Vodka)</i>	



<i>Coupe Menthe Glaciale</i>	€9,00
<i>(2 scoops mint, 2 cl de mint liqueur)</i>	

Chantilly : 1,00 € / Homemade chocolate sauce : 1,00 €

Ice cream flavours

1 scoop: 2,90 € / 2 scoops : 5,50 € / 3 scoops: 8,00 €

*Mexican Lime
 Strawberry
 Raspberry
 Coconut
 Vineyard Peach
 Chartreuse Liqueur
 Caramelized Peanuts
 Mint Chocolate
 Pistachio*



*Vanille bourbon
 Café
 Chocolat et copeaux
 Noix du Périgord
 Violette au miel de Provence
 Pistache
 Mangue
 Rhum-raisin
 Licorne*