



- *Les planches*

---

<i>La charcuterie.....</i>	<i>10.00€/pers</i>
<i>La fromage.....</i>	<i>10.00€/pers</i>
<i>La campagnarde (terrines, rosette, saucisson à l'ail...)</i>	<i>8.50€/pers</i>
<i>La mixte.....</i>	<i>12.00€/pers</i>
<i>L'Italienne (A partir de 2 personnes)</i>	<i>12.50€/pers</i>
<i>La Périgourdine (Pour 2 personnes) foie gras 100g, figue au foie gras, magret fumé, toasts, chèvre local, cou de canard farci au foie gras, noix.....</i>	<i>32.00€</i>
<i>L'Ibérique (Jambon Serrano, chorizo Bellota, 1 boîte de sardines R.Pena)</i>	<i>25.00€</i>

- *Les salades*

---

<i>La Périgourdine (salade verte, tomates, cabécou toasté, magret fumé).....</i>	<i>14.00€</i>
<i>La Savoyarde (salade verte, tartine de reblochon toasté, tomates, jambon de pays).....</i>	<i>15.00€</i>
<i>L'Italienne (salade verte, tomates, toast de talleggio, speck fumé, tomates séchées, pesto).....</i>	<i>16.00€</i>
<i>La Parisienne (salade verte, tomates, jambon aux herbes, dés de comté) .....</i>	<i>14.00€</i>

- *Les grignotages*

---

<i>La boîte de sardines Ramon Pena (10/12 pcs).....</i>	<i>8.50€</i>
<i>Le saucisson Tartufo à partager.....</i>	<i>12.00€</i>
<i>Le pot de foie gras de canard entier de la maison « Pélegris ».....</i>	<i>20.00€</i>
<i>Le pot de gratons de canard de la maison « Pélegris ».....</i>	<i>10.00€</i>

- *Les tartines*

---

<i>Reblochon/ Chorizo.....</i>	<i>14.00€</i>
<i>Saint Félicien/ Jambon cuit aux truffes.....</i>	<i>16.00€</i>
<i>L'Italienne (Talleggio, Speck, salade).....</i>	<i>18.00€</i>
<i>La Périgourdine (Magret fumé, cabecou).....</i>	<i>12.00€</i>
<i>La « Truffadou ».....</i>	<i>9.00€</i>

- *Les sandwiches*

---

<i>Le Campagnard (terrines de campagne, cornichon).....</i>	<i>5.50€</i>
<i>Le Briard (Brie de Meaux fermier, beurre).....</i>	<i>5.50€</i>
<i>Le Parisien revisité (Jambon cuit aux herbes, comté réserve, beurre).....</i>	<i>6.50€</i>
<i>Le gourmand (foie gras, confiture périgourdine, noix).....</i>	<i>8.50€</i>
<i>Le Périgourdin (Magret fumé, cabécou, salade verte, tomates, vinaigrette).....</i>	<i>8.00€</i>
<i>L'Italien (salade verte, tomates, speck, talleggio, tomates séchées, pesto).....</i>	<i>8.50€</i>
<i>Le « Raclette » chaud (raclette, jambon de pays).....</i>	<i>8.00€</i>
<i>Le reblochon/chorizo chaud.....</i>	<i>8.00€</i>

- *Les Accords Parfaits*

---

<i>Les 50g de Saint Nectaire fermier et son verre de Médoc « Rock Grave » .....</i>	<i>8.00€</i>
<i>Les 50g de Tomme de brebis et son verre de Bordeaux blanc « Ch. Panchille » .....</i>	<i>9.00€</i>
<i>Le 1/4 de Camembert fermier et son verre de Pécharmant Montalbanie .....</i>	<i>9.50€</i>
<i>Les 50g de Gouda extra vieux et son verre de Petit Chablis.....</i>	<i>12.00€</i>
<i>Les 50g de Bleu d'Auvergne fermier et son verre de Cote du Rhône.....</i>	<i>11.00€</i>
<i>Les 100g de Reblochon fermier et son verre de Haute-Côtes de Nuits rouge .....</i>	<i>12.50€</i>

- *Les « Fondues » accompagnés de leur salade*

---

<i>Le Saint Félicien fermier .....</i>	<i>10.00€</i>
<i>Le Saint Marcellin fermier.....</i>	<i>7.00€</i>
<i>Le Camembert fermier rôti .....</i>	<i>14.00€</i>
<i>Mont d'or rôti à partager .....</i>	<i>22.00€</i>
<i>La reblochonade et sa charcuterie (pour 1 ou 2 personnes).....</i>	<i>15.00€/pers</i>
<i>La raclette et sa charcuterie.....</i>	<i>12.00€/pers</i>
<i>La fondue Corrézienne.....</i>	<i>22.00€</i>

*Tous nos fromages peuvent se déguster sur place, choisissez les dans notre cave à fromages, et consultez-nous pour connaître les prix au poids ou à la pièce.*

*Notre équipe se fera également un plaisir de vous conseiller le vin en accord avec vos goûts et votre choix.*

- *Les Desserts*

---

<i>Baba au rhum arrangé, chantilly.....</i>	<i>6.00€</i>
<i>Café gourmand.....</i>	<i>7.50€</i>



● La Cave	14cl	75cl
-----------	------	------

---

**LE BORDELAIS, LES ROUGES :**

Château Macquin (St-Georges-St-Emilion)	5.50	28.00
Château Panchille Tradition (Bordeaux Sup.)	4.00	19.00
Château les Tuileries (Lalande Pomerol)	6.50	30.00
Château Petit Faurie Quet (St Emilion Grd Cru)	8.00	39.00
« Rock Grave » (Médoc)	4.00	19.00
Château Chasse-Spleen 2014 (Moulis en Médoc)		80.00
Château Haut-Marbuzet 2014 (Saint-Estèphe)		79.00
Château Figeac 2013 (Saint-Emilion Grand cru)		230.00

**LES BLANCS :**

Château Panchille « Blanc de fernald » (Bordeaux)	4.00	19.00
---	------	-------

**LE BERGERAC, LES ROUGES :**

Clos Montalbanie (Pécharmant)	4.00	19.00
Clos du Joncal (Bergerac)	3.50	19.00
Le Mirage du Joncal (Bergerac) 	6.50	29.00

**LES BLANCS :**

Clos du Joncal (Bergerac) 	3.50	19.00
L'Alpha du Joncal (Bergerac) 	6.50	29.00
Château de Eyssards « Mano à Mano » (Côtes de Bergerac)	5.00	25.00

**LE LANGUEDOC:**

Château Laville Bertrou 2016 (Minervois Rouge)	5.50	28.00
--	------	-------

**LE BEAUJOLAIS**

Morgon « La Combe au Loup »	6.00	29.00
-----------------------------	------	-------

14cl

75cl

LA VALLEE DU RHONE, LES ROUGES :

Domaine Jaboulet « Parallèle 45 » (Côtes du Rhône)	5.50	28.00
Domaine Jaboulet « La grande Pompée »	7.50	37.00
Gigondas Bertrand Stehelin 2014	8.00	39.00
Châteauneuf-du-Pape Bertrand Stehelin 2014		50.00

LES BLANCS :

Domaine Jaboulet « Parallèle 45 » (Côtes du Rhône)	5.50	28.00
Guy Farge « Grain d'émotion » 2017 (Condrieu)		60.00

LA BOURGOGNE, LES ROUGES :

Aegerter Haute-Côtes de Nuits « Belle Canaille »	6.50	39.00
Ch. De Marsannay Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> cru « Les Champeaux »		140.00
Ch. de Marsannay Clos de Vougeot Grand Cru 2017		320.00

LES BLANCS :

La Chablisienne « vibrant » (petit Chablis)	7.00	40.00
Ch. De Meursault Puligny Montrachet 1 <sup>er</sup> cru « Champ Carot » 2016		180.00

LA PROVENCE (rosé) :

Les Marquets Côtes de Provence AOP 2018	4.50	25.00
---	------	-------

LA CHAMPAGNE :

Deutz Brut Classic	12.00 (12cl)	70.00
Dom Pérignon		250.00

● *Les boissons diverses*

---

<i>Coca, Coca zéro, Orangina, Ginger ale, Limonade (25cl), Perrier (33cl)</i> .....	3.00€
<i>Jus de fruits (orange, ananas, pomme, abricot, tomate)</i> .....	3.00€
<i>Fuze Tea (25cl)</i> .....	3.00€
<i>Diabolo (fraise, pêche, menthe, orgeat, violette, grenadine)</i> .....	3.50€
<i>Sirap à l'eau (fraise, pêche, menthe, orgeat, violette, grenadine)</i> .....	2.00€
<i>Bière Verte du Mont Blanc (5.9°/33 cl)</i> .....	6.50€
<i>Bière Page 24 Imperial Stout (9.5°/33cl)</i> .....	6.50€
<i>Bière Pression Jupiler</i> .....25cl : 3.20€ 50cl :.....	6.40€
<i>Café frappé</i> .....	5.00€
<i>Café</i> .....	1.50€
<i>Noisette</i> .....	1.80€
<i>Double café</i> .....	3.00€
<i>Café crème, Cappuccino, chocolat</i> .....	3.50€

● *Les Cocktails*

---

<i>Le Spritz</i> .....	8.00€
<i>Cocktail de jus de fruits</i> .....	6.50€

● *Les Apéritifs*

---

<i>Martini blanc ou rouge</i> .....	3.50€
<i>Muscato de Rivesaltes</i> .....	3.50€
<i>Kir (cassis, mûre, pêche, truffe, noix)</i> .....	4.50€
<i>Kir Royal (cassis, mûre, pêche, truffe, noix)</i> .....	12.50€
<i>Coupe de champagne</i> .....	12.00€
<i>Americano de l'Accord Parfait</i> .....	7.00€