

## *Boissons Non Alcoolisées*

### *Boissons chaudes*

<i>Expresso, Ristretto, Décaféiné/Grand Café</i>	2,20 €	3,50 €
<i>Thé/Tisane</i>	3,50 €	3,50 €
<i>Capuccino/Café au lait</i>	3,80 €	3,80 €

### *Jus de fruits*

<i>Abricot, Ananas, Pomme, Fraise, Tomate, 25cl</i>	3,60 €
---	--------

### *Sodas*

<i>Coca-Cola, Lipton Ice Tea, Schweppes, Schweppes Agrumes, 33cl</i>	3,70 €
<i>Perrier 33 cl</i>	3,50 €
<i>Unaju, Petillant bio (fraise basilic, abricot thym, menthe citron, mandarine romarin)</i>	6,00 €
<i>Sirop/Diabolo</i>	1,70 € 2,20 €

### *Cocktails*

<i>Cocktail maison flûte sans alcool 10 cl</i>	4,50 €
<i>Cocktail sans alcool 20 cl</i>	6,80 €

## *Boissons Alcoolisées*

### *Bières à la pression*

<i>Bière pression Carlsberg 25cl/50cl</i>	3,40 €	6,60 €
<i>Bière Pression Grimbergen blonde 25cl/50cl</i>	3,95 €	7,80 €
<i>Bière Pression Grimbergen Rouge 25cl/50cl</i>	4,20 €	8,20 €
<i>Bière Pression 1664 Blanche</i>	3,80 €	7,50 €
<i>Bière Pression Guinness 25cl/50cl</i>	4,60 €	9,20 €

### *Bières Bouteilles*

<i>Desperados 33cl, Edelweiss blanche 33cl, Adelscott 33cl, Pêcheresse, Faro</i>	5,70 €
<i>XO Beer (bière au cognac XO) 33cl</i>	8,50 €
<i>Kwack 33cl</i>	6,20 €

### *Apéritifs*

<i>Coctail maison flute</i>	4,50 €	
<i>Kir (Pêche, Mûre, Cassis, Fraise, Framboise)</i>	4,20 €	
<i>Kir Pétillant (Pêche, Mûre, Cassis, Fraise, Framboise)</i>	6,20 €	
<i>Kir Royal (Pêche, Mûre, Cassis, Fraise, Framboise)</i>	12,00 €	
<i>Pineau des Charentes, Martini, Suze</i>	4,10 €	
<i>Ricard</i>	3,70 €	
<i>Vodka/vodka soda ou jus de fruit</i>	5,40 €	5,90 €
<i>Whisky (Ballantines)/Whisky soda ou jus de fruit</i>	5,40 €	5,90 €
<i>Cocktails</i>	8,70 €	

### *Digestifs*

<i>Cognac/Armagnac</i>	8,70 €
<i>Rhum (Amérique du sud) demandez la carte</i>	
<i>Eau de Vie Poire/ Eau de vie Prune</i>	6,70 €
<i>Get 27, Get 31, Crème de Whisky</i>	5,50 €

## *les Entrées*

<b><i>Foie gras mi cuit</i></b>	13,50 €
<i>pain noix figues raisins et son chutney</i>	
<b><i>Duo de Foie gras</i></b>	16,20 €
<i>foie gras mi-cuit, chutney, foie gras poêlé, compotée de pomme, pain noix figues</i>	
<b><i>Tartine Echourgnac</i></b>	9,80 €
<i>tartare de légumes jambon de pays, trappe d'echourgnac à la noix</i>	
<b><i>Oeuf Cocotte du moment (voir l'ardoise)</i></b>	

## *les Plats coté Mer*

<b><i>Tartare de Saumon</i></b> préparé avec ses légumes croquants,	19,80 €
<i>chantilly citronnée à l'aneth accompagné de pommes de terre vapeur, salade</i>	
<b><i>Gambas</i></b> snackées et son risotto crémeux aux épices douces	18,20 €

## *les Plats coté Terre*

<b>Salade Camembert</b>	17,20 €
<i>(jambon de pays, tomates, oignons, croutons, pommes de terre, camembert au four)</i>	
<b>Salade de Pays</b>	21,80 €
<i>(foie gras mi-cuit, foie gras poelé, gésiers, magrets fumé, noix, tomates, croutons)</i>	
<b>Tartare de Boeuf Façon Récré</b> ,	19,50 €
<i>(tartare de légumes, chorizo, mozzarella)</i>	
<b>Côte de Bœuf</b> (environ 400 gr)	24,80 €
<b>Souris d'Agneau Confite au thym et au miel</b>	21,80 €
<b>Magret de Canard entier à la plancha et ses fruits du moment</b>	21,50 €
<b>Effeillé de Bœuf sauce aux Cèpes</b> (environ 190 gr)	19,50 €
<b>Effeillé de Bœuf Rossini</b> (sauce foie gras et foie gras poelé)	22,90 €

*toutes nos viandes sont servies avec frites maison et salade,*

## *les Burgers de la Récré*

<b>Burger Raclette</b>	17,50 €
<i>(oignons, poitrine fumée, viande de bœuf, fromage a raclette)</i>	
<b>Burger Cheddar</b>	18,50 €
<i>(oignons, poitrine fumée, viande de bœuf, cheddar)</i>	
<b>Burger Trappe d'Echourgnac</b>	19,50 €
<i>(oignons, poitrine fumée, viande de bœuf, trappe d'échourgnac à la noix)</i>	
<b>Burger Gouda fermier à la Truffe</b>	19,50 €
<i>(oignons, poitrine fumée, viande de bœuf, gouda à la truffe)</i>	
<b>Burger Périgourdin</b>	19,80 €
<i>(pommes caramélisées, steak de canard, foie gras poelé)</i>	

*tous nos burgers sont servis avec frites maison et salade,*

## *Les Desserts*

*Choix à effectuer en début de repas à l'ardoise,*

## *Les Vins*

### *Rouges*

<i>Carafe 25cl/50cl</i>	<i>7,00 €</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Pécharmant</i>		<i>27,50 €</i>
<i>Château Tour des Verdots Bergerac</i>		<i>29,50 €</i>
<i>Château Haut Fongrives Bergerac Bio</i>		<i>26,50 €</i>
<i>Saint Nicolas de Bourgeuil</i>		<i>28,50 €</i>
<i>Croze Hermitage</i>		<i>34,00 €</i>
<i>Saint Estephe</i>		<i>48,50 €</i>

### *Rosé*

<i>Carafe 25cl/50cl</i>	<i>7,00 €</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Château Haut Fongrives Bergerac Bio Demi Sec</i>		<i>26,50 €</i>
<i>Clos des Verdots Bergerac</i>		<i>25,50 €</i>
<i>Château le Cavalier Côte de Provence</i>		<i>26,00 €</i>

### *Blanc*

<i>Carafe 25cl/50cl sec</i>	<i>7,00 €</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Château Haut Fongrives sec Bergerac Bio</i>		<i>26,50 €</i>
<i>Château Haut Fongrives Moelleux Bergerac Bio</i>		<i>27,00 €</i>
<i>Domaine de JOY Côte de Gascogne Moelleux</i>		<i>26,00 €</i>
<i>Possibilité au verre même vin que la carafe</i>		<i>4,10 €</i>