

Les Entrées (Starters)

- ✦ Soupe du CHABROT ! (Consommé de Canard maison)
Canard provenant de la Ferme de Lafayas, Celles (24)
CHABROT's Soup (Duck consommé)
6,50 €
- ✦ Boudin Noir artisanal au piment d'Espelette juste snack et sa salade agrémentée
Black budding, spiced with an Espelette chili, just panfried et green salad
Boudin provenant du Pays Basque
7,50 €
- ✦ Entrée du moment
Starter of the day write on the blackboard
Crudités provenant au maximum de producteurs locaux
À l'ardoise
- ✦ Foie Gras de canard mi-cuit au naturel maison et son chutney maison
Foie gras poêlé (supplément + 5,50€)
Canard provenant de la Ferme de Lafayas, Celles (24)
Homemade Foie Gras served with an homemade chutney
Panfried fresh duck liver (supplement +5,50€)
16 €

Les plats (Main course)

- ✦ Poisson du moment présenté à l'ardoise
Fish of the day written on the blackboard
- ✦ Magret de Canard accompagné de sa laque aux épices
Duck Breast served with a sweet spicy sauce [Canard provenant de la Ferme de Lafayas, Celles \(24\)](#)
18 €
- ✦ Quasi de Veau sous la mère cuit au sautoir, grenailles au thym et poêlée de champignons
Veal cook in a large pan served with grenaille potatoes roasted with thyme and mushrooms panfried with
garlic [Veau provenant de l'Abattoir de Ribérac \(24\)](#)
17,50 €
- ✦ Pièce du Boucher (FR), présentée à l'ardoise
(pour les gourmands : foie gras poêlé en supplément : + 6 €)
Piece of Beef of the moment written on the blackboard (FR)
(for greedy : fresh duck liver panfried in extra : + 6 €)

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du moment

All Main come with seasonal vegetables

N'oubliez pas de consulter nos suggestions à l'ardoise, variant quotidiennement.

Les Fromages et Desserts Maisons

✦ Assiette de Fromages du Pays	7 €
✦ Glace artisanale avec ou sans chantilly maison	7 €
✦ Millefeuille craquant à la fraise du Périgord	7,50 €
✦ Nougat Glacé et son coulis de fraise	7,50 €
✦ Café gourmand	7,50 €
Thé gourmand (au choix, voir la carte des infusions)	9 €

Les Cafés

Expresso	2 €
Double expresso	3,50 €
Café viennois	4 €
Supplément Lait	0,50€

Thés : 4 €

Thé Darjeeling
Thé au jasmin
Thé Earl Grey
Thé Vert et Thé vert à la menthe
Thé Blanc

Infusions : 4 €

La dynamique (déconseillé le soir) : Maté et Rooibos

La digestive : Mélisse, verveine et menthe

La délicate : queue de cerises, tilleuil et rooibos

La détoxifiante : queue de cerises, Thym et Menthe

L'originale : faites votre choix :

Verveine, Menthe, Mélisse, Camomille, queue de cerises, Thym, Karkadé et Maté.

Apéritif

Apéritif maison du moment	à l'ardoise
Pastis - Ricard	3,20 €
Suze	3,50 €
Kir au vin	3,90 €
Rascalou artisanal (vin de Noix)	4,20 €
Pineau blanc ou rouge	3,90 €
Le Fruiter : Apéritif aux fruits rouges (distillerie de Limoges)	4,20 €
Liqueur de Châtaignes (distillerie de Limoges)	6,00 €
Banyuls - Rouge (tempéré) ou Ambré (frais)	4,20 €
Whisky	4,50 €
Gin Gordon's	3,50 €
Vodka	3,50 €
Martini Blanc ou Rouge	4,20 €
Campari	4,20 €
Coupe de Champagne (Kir Royal : +0,50 €)	9,50 €

Boissons

Bière Pression 25 cl	4,20 €
Bière du moment bouteille 33 cl	5,20 €
Bière Locale bouteille 33 cl	6,50 €
Coca Cola bouteille 33 cl	4,50 €
Schweppes bouteille 25 cl	4,90 €
Perrier 33 cl	4,90 €
Jus de fruits 20 cl « Rauch » (Tomate, Abricot, Orange, Ananas)	4,00 €
Limonade artisanale 25 cl	4,00 €
Supplément Sirop	0,50 €
Sirop à l'eau	2,50 €
Eau Minérale	Litre : 4,80 € ou ½ Litre : 3 €

Tous nos produits sont frais et de saison

**Nous travaillons en partenariat avec les agriculteurs de la région, alors
venez découvrir leurs produits à notre « Sauce » !**

Our Products are fresh and seasonal

**We work with local farmers, so come and try our products with our
«Special Touch» !**

Restaurant

Le Chabrot

Faire Chabrot :

Mettre du Vin dans le fond de sa soupe afin d'en diluer son bouillon.

Boire à l'assiette ...

'Le Chabrot' is a French tradition : once finished eating your soup, you add wine to your bowl to lighten the remaining flavours of the vegetables ; you then drink the wine from your bowl.

Les Formules

La Découverte

(au choix dans l'encadré)

Une première fois ? Découvrez nos incontournables

24,50€

(entrée et plat ou plat et dessert)

29€

(entrée, plat et dessert)

Soupe du chabrot

Ou

Boudin Noir artisanal snacké au piment
d'Espelette

~~~~~

Magret de Canard, sauce aux épices

Ou

Poisson du moment

~~~~~

Dessert

ou

Fromage au choix dans la carte

Le Gourmet

44€

Laissez vous guider...

Et découvrez sur chaque plat, le vin qui s'y
accorde le mieux

Entrée au choix

et son verre de 10 cl vin ou 6 cl de
Monbazillac

(Sauf Foie gras : supplément **5,50 €**
et Foie gras poêlé : supplément
8,50€)

~~~~~

Plat au choix

et son verre de 10 cl vin

(Sauf Bœuf maturé : supplément **5,50 €**)

~~~~~

Dessert au choix

et son vin de dessert (6cl)

Menu Enfant 11 €

(Plat, dessert et

boisson : sirop à l'eau, jus de pommes artisanal ou
diabolo)