

# RESTAURANT « COTÉ JARDINS »

Cuisine 100% Maison

## *Les Tartines de Capucine 16 €*

Tranchées dans un pain de Campagne au levain, nos Tartines sont accompagnées de Pommes Frites et de Salade de saison.

LA FERME : Trappe d'Echourgnac gratinée (fromage de vache à la liqueur de noix), Moutarde, Lardons et Oignons Rouges, Pomme de terre

L'ARTABAN : Filets de Sardines Grillés, Tapenade, Tomates et Parmesan

LA CALPRENÈDE : Œufs en brouillade, Poivrons, Oignons rouges, Pomme de terre, Chorizo

LA « MANOIR » : Saumon Fumé du Manoir, Crème Citronnée, Concombre et Aneth

L'ALLÉE DES CHARMES : Jambon Noir du Périgord, Cabécou Pané aux Noix, Tartare de Tomate

LA « POTAGER » : Caviar d'Aubergines, Tofu, Poivrons Grillés, Tomates, Olives

## *Les entrées*

La TERRINE DE FOIS GRAS du manoir au Monbazillac, Chutney de Figs ..... 11 €

L'OS À MOELLE Grillé à la Fleur de sel de Guérande, Pain toasté, salade de lentilles bio ..... 8,5 €

Le DEMI MELON Charentais au Monbazillac ... 9 €

Assiette de SAUMON FUMÉ du manoir, Crème Citronnée à l'Aneth ..... 9 €

## LA FORMULE « TARTINES & COMPAGNIE » 18 €

Une Tartine au choix  
&  
Un thé glacé ou une citronnade à la Vanille ou 1 verre de vin

## *Les plats*

Le FILET DE DAURADE ROYALE, Sauce vierge, Riz parfumé au jasmin et légumes de saison .... 18 €

L'OMELETTE DE « MONSIEUR LE CURÉ » au Foie gras et aux cèpes, Pommes frites et Salade ..15 €

Le CONFIT DE CANARD IGP, jus réduit à l'Orange poivrée, Pommes de Terre Sarladaises ..... 17 €

L'ENTRECÔTE Limousine Grillée, Pommes de terre et légumes de saison ..... 21 €

Le BURGER PÉRIGOURDIN : Bun's d'artisan, Steak haché Français façon «Boucher», Foie gras poêlé, Crème de cèpes, Pommes frites et salade..... 18 €

WOK DE PENNES au Poulet et légumes du moment au doux parfum d'Asie ..... 15 €

## LES ASSIETTES GOURMANDES 19 €

Accompagnée d'une salade « HEALTY » en verrine (Quinoa – Pois cassées – Lentilles bio – Tomates - Herbes du jardin)

AUTOUR DU PÉRIGORD : Foie gras du Manoir, Manchons de canard confit, Magret fumé maison, Noix.

AUTOUR DE LA MER : Saumon Fumé du Manoir, Tartare de Daurade aux agrumes, Rillettes de Sardines.

## Le coin des enfants 8 €

Omelette Nature, Nugget's ou Steak Haché  
Accompagné de pommes frites ou légumes  
Une Boule de Glace & Une Surprise

### LES COUPES « TRADITION » 7.5 €

DAME BLANCHE : Glace Vanille, Sauce  
Chocolat maison, Chantilly

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS : Glace  
Chocolat/Café, Glace Vanille, Sauce Chocolat /  
Café, Chantilly

BANANA SPLIT : Banane fruit, Glace Vanille,  
Fraise et Chocolat, Sauce Chocolat maison,  
Chantilly

### LES COUPES « CREATION » 8.5 €

LA DAME D'EYRIGNAC : Glace Vanille, Fraise,  
Mirabelle, Coulis Fruits Rouges maison,  
Chantilly

LA PRÉFÉRÉE DE MONSIEUR PATRICK : Glace  
Rhum Raisin, Noisette, Caramel beurre salé,  
Sauce Chocolat maison, Chantilly

LA COUPE « GILLES SERMADIRAS » : Glace  
Noix, Noix de Coco, Vanille Macadamia, Sauce  
Chocolat maison, Noix, Chantilly

LA COUPE DES JARDINIERS : Glace Citron,  
Framboise, Cassis, Coulis de fruits Rouges  
maison, Chantilly

DOUCEURS D'ENFANCE : Glace Palets Breton,  
Madeleine, Vanille Macadamia, Sauce Chocolat  
maison, Chantilly

LA DÉLICE DE FLEURS : Glace Violette, Rose,  
Lavande, Sirop de Coquelicot, Chantilly

LA DÉLICE DE FRUITS : Glace Fraise, Passion,  
Mangue, Coulis Fruits Rouges maison, Chantilly

## Les desserts 7 €

Assortiment de fromage du moment

Mousse au chocolat d'antan

Gâteau aux noix du Manoir, Crème anglaise

Panna Cotta à la vanille de Madagascar,  
Coulis de fruits rouges

Tartelette au Citron

Café ou Thé Gourmand (Sup 2€)

### LES MILK SHAKE

TRADITION :

Vanille, Café, Chocolat ou Fraise.....5.9 €

CRÉATION :

Deux Parfums au Choix.....6.5 €

### Les crèmes glacées artisanales

Vanille Bourbon de Madagascar, Chocolat  
Noir, Café expresso, Noix, Vanille Macadamia,  
Rhum Raisin, Noisette Romaine, Caramel  
beurre de fleur de sel de Camargue,  
Madeleine, Palets Breton, Lavandes au miel  
des Alpes, Violette, Rose.

### LES SORBETS

Citron de Sicile, Fraise, Framboise, Cassis de  
Bourgogne, Fruits de la Passion, Mangue,  
Noix de Coco, Mirabelle de Lorraine

1 Boule.....2.5 €

2 Boules.....4.8 €

3 Boules .....7 €