

RESTAURANT COTE JARDINS

Cuisine 100 % maison

LES TARTINES DE CAPUCINE 17€

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

LA MANOIR : Saumon fumé du Manoir, Concombre, Crème citronnée et Aneth

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

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

LES ENTREES

La **Terrine de Foie Gras** du manoir au Monbazillac, Chutney de Figues .. 12 €

Le **Demi Melon Charentais** au Monbazillac ou au Vin de Noix 9 €

L'Assiette de **Saumon Fumé** du manoir, Crème Citronnée à l'Aneth 9 €

LES ASSIETTES GOURMANDES 19 €

Accompagnées d'une salade « HEALTHY » en verrine (Quinoa, Pois cassés, Lentilles bio, Tomates, Echalotes, 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 royale, Rillettes de Sardines.

LE COIN DES ENFANTS 8 €

Omelette Nature, Nugget's ou Steak Haché Accompagné de pommes frites ou Haricots verts
Bâtonnet au choix : Vanille, Chocolat ou Fruits

LE MENU EYRIGNAC 19,50 €

Bœuf Braisé aux copeaux de Foie gras & parfum truffe, Pommes de terre Grenaille et Salade aux herbes du jardin

Ou

Confit de Canard IGP Périgord, jus réduit à l'Orange poivrée, Pommes de Terre Sarladaises et Salade

&

La Roseraie Blanche

Glace aux éclats de Roses d'Eyrignac, Brisures de Meringue, Sirop de Vanille, Biscuit rose, Chantilly

Ou

Tartelette aux Noix, glace vanille

LES PLATS

Le **Filet de Daurade Royale**, Riz au jasmin et Sauce vierge..... 18 €

L'**omelette de « monsieur le Curé »** au Foie gras et aux cèpes, Pommes frites et Salade 16 €

Le **Confit de Canard IGP Périgord**, jus réduit à l'Orange poivrée, Pommes de terre Sarladaises 17 €

L'**Entrecôte Française** Grillée à la fleur de sel (280 gr), Pommes frites et Salade..... 21 €

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

LES DESSERTS 7 €

Assortiment de fromages du moment

Crèmeux Végétal aux graines de chia infusé à la menthe, coulis de fraise maison

La **roseraie Blanche** (Glace aux éclats de Roses d'Eyrignac, Brisures de Meringue, Sirop de Vanille, Biscuit rose, Chantilly)

Mousse au chocolat à la fève Tonka

Tartelette aux noix et glace vanille

Café ou Thé Gourmand (Sup 2€)



EYRIGNAC

Nos Glaces & Sorbets sont fabriqués par **Roland Manouvrier**, Maître Artisan Glacier à St Geniès

LES COUDES GLACÉES 8,50€

La Dame D'Eyrignac : Glace Vanille de Madagascar, Fraise du Périgord, Mirabelle, Coulis fraise maison, Chantilly

La Préférée de Monsieur Patrick : Glace Rhum Raisin, Noix du Périgord, Caramel à la fleur de sel, Sauce Chocolat maison, Chantilly

La coupe « Gilles Sermadiras » : Glace Noix, Noix de Coco, Vanille de Madagascar, Sauce Chocolat maison, Noix, Chantilly

La coupe des Jardiniers : Sorbet Citron vert, Fraise du Périgord, Basilic Instinct, Coulis fraise maison, Chantilly

La Délice de Fleurs : Glace Violette, Rose d'Eyrignac, Jasmin, Sirop de Cerise, Chantilly

La Délice de Fruits : Sorbet Fraise du Périgord, Passion, Mangue, Coulis fraise maison, Chantilly

Dame Blanche : Glace Vanille de Madagascar, Sauce Chocolat maison, Chantilly

Chocolat ou Café Liégeois : Glace Chocolat/Café, Glace Vanille de Madagascar, Sauce Chocolat / Café, Chantilly

Banana Split : Banane fruit, Glace Vanille de Madagascar, Chocolat et Sorbet Fraise du Périgord, Sauce Chocolat maison, Chantilly

Les parfums

1 Boule : 3 €

2 Boules : 5,5 €

3 Boules : 7,5 €

Supplément Chantilly : 1 €

Les glaces artisanales

Vanille de Madagascar, Chocolat, Café, Noix du Périgord, Rhum Raisin, Caramel à la fleur de sel de Guérande, Noix de Coco, Violette, Rose aux éclats de Roses d'Eyrignac, Jasmin, Basilic Instinct

Les Sorbets

Citron Vert, Fraise du Périgord, Fruits de la Passion, Mangue, Mirabelle



Végan

LES BOISSONS

APÉRITIFS

| | |
|---|--------|
| Cocktail du Manoir | |
| <i>Crème de violette et rose, pisang, méthode champenoise</i> | 7 € |
| Coupe de champagne | 8 € |
| Americano | 6 € |
| Vin de noix Maison | 4 € |
| Kir royal | 7 € |
| Kir vin blanc | 4 € |
| Verre de vin blanc | 3,50 € |
| Verre de monbazillac | 4,50 € |
| Martini rouge / blanc, Suze, Porto | 4,50 € |
| Ricard | 4 € |
| Whisky, Vodka, Gin | 5,50 € |
| Whisky, Vodka, Gin + soda | 7,50 € |

Bières

| | 25 cl | 33cl | 50 cl |
|---------------------|-------|-------|-------|
| Pression | | | |
| Stella Artois | 3,8 € | | 6,8 € |
| Panaché, Monaco | 3,8 € | | 6,8 € |
| Bouteilles | | | |
| Ratz locale blonde | | 5,5 € | |
| Ratz locale blanche | | 5,5 € | |
| Heineken | 3,8 € | | |
| Bière sans alcool | | 3,8 € | |
| Cidre brut | 3,8 € | | |

DU CÔTÉ DE LA CAVE

Champagne 75cl 49 €

| | Verre | 37,5cl | 75cl |
|---------------------------------|--------|--------|------|
| Bergerac Château « Bellingard » | | | |
| Blanc sec, rouge, rosé | | 12 € | 18 e |
| Monbazillac | 4,50 € | | 28 € |
| Pécharmant | | | |
| Château Terre Vieille | | 16 € | 28 € |

Vin au pichet

| | Verre | 25cl | 50CL |
|-------------------------|--------|------|------|
| Blanc « Sauvignon » | 3,50 € | 6 € | 9 € |
| Rosé « Syrah grenache » | 3,50 € | 6 € | 9 € |
| Rouge « Merlot » | 3,50 € | 6 € | 9 € |

BOISSONS FRAICHES

Jus de fruits 25 cl 3,8 €
Orange, ananas, pamplemousse, pomme, raisin, abricot, tomate

Cocktail de jus de fruit « Le Jardin » 4 €
Jus d'orange, ananas, pamplemousse, sirop de cerise, perrier

Sodas 33 cl 3,8 €
 Coca cola, coca zéro, limonade, tonic, Fresh agrumes, Perrier, Orangina (25cl)

Boissons Maison 3.80 €

Thé glacé aux Fruits rouges et Hibiscus
 ou Citronnade à la vanille

Diabolo 3,8 €

Sirop a l'eau 2,5 €
Menthe, grenadine, citron, orgeat, fraise, anis, pêche, cassis, violette, fleur de sureau,, cerise

LES EAUX

Eau plate ou gazeuse

| 25cl | 50cl | 1L |
|--------|------|-----|
| 3,50 € | 4 € | 5 € |

Supplément sirop 0,50 €

BOISSONS CHAUDES

| | |
|-------------------------------|--------|
| Café expresso | 1,90 € |
| Grand café | 3,00 € |
| Cappuccino | 3,50 € |
| Café viennois | 3,50 € |
| Chocolat chaud | 3,50 € |
| Thé Dammann Frères | 3,50 € |
| Infusion Dammann Frères | 3,50 € |