

## Les Tartines de Capucine

Tranchée dans un pain de campagne au levain, nos tartines sont accompagnées de pommes frites et de salade de saison.

19,00€

## La Manoir

Saumon fumé du Manoir, concombre, crème citronnée et aneth.

## L'Allée des Charmes

Jambon noir du Périgord, cabécou pané aux noix, tartare de tomates.

## La Potager

Caviar d'aubergines, tofu, poivrons grillés, tomates, olives.

## Les Entrées

### La Terrine de Foie Gras du Manoir

au Monbazillac, chutney de figues . 16,00€

### Le Demi Melon Charentais

au Monbazillac ou au vin de noix 12,00€

### L'Assiette de Saumon Fumé

du Manoir, crème citronnée à l'aneth 13,00€

## Les Assiettes Gourmandes

Accompagnées d'une salade "Healthy" en verrine (quinoa, pois cassés, lentilles bio, tomates, échalotes, herbes du jardin).

### Autour du Périgord

Foie gras du Manoir, manchons de canard confit, magret fumé maison, noix. 20,50€

### Autour de la Mer

Saumon fumé du Manoir, tartare de daurade royale, rillettes de sardines.

## Le coin des enfants

9,50€

Omelette nature, Nugget's ou Steak haché accompagnés de pommes frites ou haricots verts

Bâtonnet au choix  
vanille, chocolat ou fruits

## Les Coupes Glacées

8,50€

### La Dame d'Eyrignac

Glace vanille de Madagascar, fraise du Périgord, mirabelle, coulis de 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 de coco, vanille de Madagascar, sauce chocolat maison, 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

### La Dame Blanche

Glace vanille de Madagascar, sauce chocolat maison, chantilly

### Chocolat ou Café Liégeois

Glace chocolat ou café, glace vanille de Madagascar, sauce chocolat ou café, chantilly

### Le Banana Split

Banane fruit, glacé vanille de Madagascar, chocolat et sorbet fraise du Périgord, sauce chocolat maison, chantilly

### La Coupe

1 boule . . . . . 3,00€  
2 boules . . . . . 5,50€  
3 boules . . . . . 7,50€  
Supplément chantilly . . . . . 1,00€

## 21,00€ Le menu Eyrignac

Mijoté de Bœuf au Foie Gras  
et parfum de truffe, pommes de terre grenaille

- ou -

Confit de Canard IGP Périgord  
jus réduit à l'orange poivrée,  
pommes de terre sarladaises et salade



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

- ou -

Tartelette aux Noix  
glace vanille

## Les Plats

Filet de Daurade Royale . . . . . 18,00€  
Riz au jasmin et sauce vierge

Omelette de Monsieur le Curé . . . . . 18,50€  
au foie gras et aux cèpes, pommes frites et salade

Confit de Canard IGP Périgord . . . . . 18,50€  
Jus réduit à l'orange poivrée,  
pommes de terre sarladaises

Entrecôte Française . . . . . 21,00€  
grillée à la fleur de sel (280g),  
pommes de terre sarladaises

Burger Périgourdin . . . . . 19,00€  
Bun's d'artisan, steak haché façon boucher,  
foie gras poêlé, crème de cèpes, pommes frites et salade

## Les Desserts

8,00€

### 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 (supp. 2,00€)



## Les parfums

### 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.

## CUISINE 100% MAISON

### Les Apéritifs

Cocktail du Manoir . . . . . 7,50€  
Crème de violette et rose, pisang,  
méthode champenoise  
Coupe de Champagne . . . . . 8,00€  
Americano . . . . . 7,00€  
Vin de Noix Maison . . . . . 4,50€  
Kir Royal . . . . . 7,50€  
Kir Vin Blanc . . . . . 4,50€  
Verre de Vin Blanc . . . . . 4,00€  
Verre de Monbazillac . . . . . 5,50€  
Martini rouge / Blanc, Suze, Porto . . . . . 4,50€  
Ricard . . . . . 4,50€  
Whisky, Vodka, Gin . . . . . 5,50€  
Whisky, Vodka, Gin + Soda . . . . . 8,00€

### Les Boissons Fraîches

Jus de Fruits . . . . . 3,80€  
Orange, ananas, pamplemousse, pomme,  
raisin, abricot, tomate  
Cocktail de Jus de Fruits . . . . . 4,00€  
Jus d'orange, ananas, pamplemousse, sirop  
de cerise, perrier  
Sodas 33cl . . . . . 3,80€  
Coca cola, coca zéro, limonade, tonic, fresh  
agrumes, perrier, orangina (25cl)  
Diabolo . . . . . 3,80€  
Sirop à l'eau . . . . . 2,50€  
Menthe, grenadine, citron, orgeat, fraise,  
anis, pêche, cassis, violette, fleur  
de sureau, cerise

### Les eaux (plate ou gazeuse)

25cl . . . . . 3,50€  
50cl . . . . . 4,00€  
1L . . . . . 5,50€  
Supplément sirop . . . . . 0,50€

RÉDUCTION DE 2€  
sur présentation  
d'un ticket d'entrée adulte  
(uniquement sur un plat)

2€ DISCOUNT  
on meal with an adult ticket  
(only for a main course)

### Les Boissons Maison

Thé glacé aux fruits rouges  
et hibiscus

3,80€

OU

Citronnade à la vanille

### Les Bières

Pression . . . . . 25cl . . . . . 50cl  
Stella Artois . . . . . 3,80€ . . . . . 6,80€  
Panaché, Monaco . . . . . 3,80€ . . . . . 6,80€

Bouteilles . . . . . 25cl . . . . . 33cl  
La Chavagn' (locale) . . . . . 6,00€  
Bière sans alcool . . . . . 3,80€

Cidre brut . . . . . 3,80€

### Les Boissons Chaudes

Café expresso . . . . . 2,00€  
Grand Café expresso . . . . . 3,50€  
Cappuccino . . . . . 3,80€  
Café viennois . . . . . 3,80€  
Chocolat chaud . . . . . 4,00€  
Thé Dammann Frères . . . . . 3,80€  
Infusion Dammann Frères . . . . . 3,80€

### Du côté de la cave

Verre . . . . . 37,5cl . . . . . 75cl  
Bergerac Château Bellingard  
Blanc sec, rouge, rosé . . . . . 12€ . . . . . 18€  
Monbazillac . . . . . 5,50€ . . . . . 28€  
Pécharmant Château Terre Vieille . . . . . 16€ . . . . . 28€  
Vins au Pichet . . . . . Verre . . . . . 25cl . . . . . 50cl  
Blanc Sauvignon . . . . . 4€ . . . . . 6€ . . . . . 9€  
Rosé Syrah Grenache . . . . . 4€ . . . . . 6€ . . . . . 9€  
Rouge Merlot . . . . . 4€ . . . . . 6€ . . . . . 9€  
Champagne (75cl) . . . . . 49€

## Les Crêpes et Gaufres

Composez votre crêpe ou gaufre gourmande en ajoutant les ingrédients de votre choix.

La Crêpe ou Gaufre originale . . . . . 4,00€

### Les gourmandises :

Sucre, sauce chocolat maison, coulis fruits rouges, sauce  
caramel beurre salé, miel, noix caramélisées, chantilly . . . . . 0,50€  
Banane . . . . . 2,00€  
Boule de glace . . . . . 3,00€