

# Côté Jardins



## Les Apéritifs

Cocktail du Manoir .....	8,50€
Crème de violette et rose, pisang, méthode champenoise	
Coupe de Champagne .....	10,00€
Americano .....	9,00€
Vin de Noix Maison .....	5,50€
Kir Royal .....	11,00€
Kir Vin Blanc .....	5,50€
Verre de Vin Blanc .....	5,00€
Verre de Monbazillac .....	6,00€
Martini rouge / Blanc, Suze, Porto .....	5,00€
Ricard .....	5,00€
Whisky, Vodka, Gin .....	7,00€
Whisky, Vodka, Gin + Soda .....	9,00€



## Les Bières

.....	25CL	50CL
Pression .....	4,00€	7,80€
Panaché, Monaco .....	4,00€	7,80€
BOUTEILLES .....	25CL	33CL
La Chavagn' (locale) .....		6,00€
Blanche, brune, blonde ou ambrée		
Bière sans alcool .....		4,00€
Cidre brut .....	4,00€	



## Du côté de la cave

Notre sélection de Vins du Moment  
au Verre ou à la Bouteille (voir Ardoise).

Vin au pichet (blanc, rouge, rosé)	
Le verre (12 cl) .....	5,00€
Le pichet de 25 cl .....	7,50€
Le pichet de 50 cl .....	11,00€



## Les Boissons Maison

4,50€

Thé glacé aux fruits rouges et hibiscus  
ou  
Citronnade à la vanille de Madagascar



## Les Boissons Fraîches

Jus de Fruits .....	4,00€
Orange, ananas, pamplemousse, pomme, raisin, abricot, tomate	
Cocktail de Jus de Fruits "Le Jardin" .....	5,50€
Jus d'orange, ananas, pamplemousse, sirop de cerise, perrier	
Sodas 33cl .....	4,00€
Coca cola, coca zéro, limonade, tonic, fresh agrumes, perrier, orangina (25cl)	
Diabolo .....	4,00€
Sirop à l'eau .....	3,00€
Menthe, grenadine, citron, orgeat, fraise, anis, pêche, cassis, violette, fleur de sureau, cerise	
Les eaux (plate ou gazeuse)	

.....	50CL	1L
.....	4,80€	5,80€



## Les Boissons Chaudes

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

# Côté Jardins

CUISINE 100% MAISON

9,90€

## À la carte

La Fameuse Salade Artaban Tradition . . . . . 21,00€  
avec Foie Gras du Manoir . . . . . 25,00€  
Gésiers confits, Magret fumé, Cabécou toasté, Noix, Salade mixte

Tartare de Daurade Royale . . . . . 21,00€  
Pommes frites et Salade de saison

Omelette aux Cèpes à la Périgourdine . . . . . 19,90€  
Pommes frites et Salade de saison

Confit de Canard IGP Périgord 21,00€  
Jus réduit à l'orange poivrée, pommes de terre Grenaille persillées

Burger Périgourdin . . . . . 21,00€  
Bun's d'artisan, steak haché façon boucher, foie gras, crème de cèpes au parfum de truffe, pommes frites et salade de saison

Mijoté de boeuf au Foie gras . 21,00€  
et Parfum de Truffe  
Pommes de terre Grenaille persillées

Magret de Canard . . . . . 22,00€  
Sauce aux Cèpes, Pommes de terre Grenaille persillées

## Les Tartines de Capucine

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

21,00€

### 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.

25,00€

## Le menu Eyrignac

Mijoté de Bœuf au Foie Gras et Parfum de truffe

- OU -

Confit de Canard IGP Périgord jus réduit à l'orange poivrée

Nos plats sont accompagnés de Pommes de terre Grenaille persillées

Panna Cotta à la Violette

11,00€

## Menu Enfant

Omelette nature ou Nugget's ou Steak haché  
Pommes frites, Salade

Bâtonnet de Glace au choix vanille, chocolat ou fruits

## Les Desserts

La Roseraie blanche . . . . . 9,00€

Exclusivité Eyrignac créée pour les 20 ans de la Roseraie.  
Glace aux éclats de roses d'Eyrignac, brisures de meringue, sirop de vanille, biscuit rose, chantilly

Panna Cotta à la Violette . . . . . 8,50€

Tarte fine aux Pommes . . . . . 9,00€  
sauce caramel

Gâteau aux Noix d'Eyrignac 9,00€  
glace vanille

Café "très" gourmand . . . . . 12,00€

Mini panna Cotta à la Violette, Tarte fine aux Pommes, Gâteau aux Noix, Glace à la Rose d'Eyrignac

## Les Coupes Glacées

Nos glaces et sorbets sont fabriqués par Roland Manouvrier, Maître Artisan Glacier à Saint-Geniès (24590).

### 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

### La Coupe

1 boule . . . . . 3,50€  
2 boules . . . . . 6,50€  
3 boules . . . . . 8,90€  
Supplément chantilly . . . . . 1,00€

## 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, Capucine (abricot-cassis-anis).

### Les Sorbets

Citron vert, fraise du Périgord, fruits de la passion, mangue, mirabelle.